

## LETTRE D'INFORMATION DU LVB63 DE MARS 2012

### Le plan de nettoyage / désinfection :

Il est nécessaire de mettre en place un plan de Nettoyage / Désinfection pour répondre aux exigences des règlements européens selon lesquels "les surfaces en contact avec les denrées alimentaires ne doivent en aucun cas être une source de contamination".

Il correspond à une mesure de maîtrise des dangers importante qui vise à éviter les contaminations croisées et qui fait partie intégrante des bonnes pratiques d'hygiène. A ce titre, une procédure détaillée doit être prévue.

Le **Plan de Nettoyage et de Désinfection** (PND) est une notion définie légalement. Selon les règlements européens, il doit comprendre :

- La **liste exhaustive des produits utilisés** (nécessairement de gamme professionnelle, homologués, **certifiés contact alimentaire** et respectant les normes NF et EN). Vous devez être en possession de toutes les **fiches techniques et les fiches de données de sécurité** de chacun des produits utilisés. La fiche technique renseigne les modalités d'utilisation du produit alors que les fiches de données de sécurité apportent des informations relatives à la toxicité de celui-ci. Cette fiche doit être fournie au médecin traitant en cas d'ingestion, contact avec les yeux ou allergie...
- Un **planning de nettoyage pour chaque zone** de la cuisine (sans omettre les vestiaires et sanitaires) qui précise les surfaces du sol au plafond (plan de travail, évacuation...etc) et matériels à nettoyer, les produits à utiliser, la dose, la fréquence définie en interne, le mode opératoire et la personne responsable du suivi.
- Les modalités de suivi des opérations doivent s'inscrire dans une **fiche d'enregistrement** qui recense la date et la personne qui a réalisé le nettoyage et la désinfection d'une surface donnée (enregistrement obligatoire pour les opérations non quotidiennes).
- Un **plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage** : visuel, contrôles de surfaces...
- Le matériel doit être stocké dans un local dédié ou à défaut un placard fermé



Le nettoyage- désinfection des surfaces se réalise en 5 étapes :

- 1) **le pré lavage** qui consiste à enlever les matières organiques présentes et à bien humidifier le sol ou les surfaces ;
- 2) **le nettoyage** à l'aide d'un détergent et d'une action mécanique (brossage)
- 3) **un rinçage à l'eau claire** ;
- 4) **une désinfection** à l'aide d'un désinfectant homologué ;
- 5) **un second rinçage.**

#### Nettoyage :

Elimination de souillures physiques

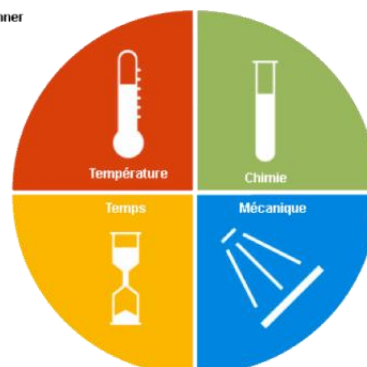
#### Désinfection (=bio-nettoyage) :

Elimination de souillures microbiennes

On ne peut pas désinfecter correctement une surface si elle n'est pas débarrassée de la plupart de ses souillures. Il existe toutefois des produits que l'on appelle « deux en un », détergent-désinfectant. Ils ne nécessitent aucun rinçage intermédiaire. Un plan de nettoyage/désinfection satisfaisant se fait avec respect du **TACT (Température, Actions mécaniques et Chimiques et Temps)**.

Certaines surfaces (ex : les surfaces grasses chez les bouchers) sont plus difficiles à nettoyer et nécessitent des produits performants adaptés qu'il est faut tester avant d'inscrire dans un plan de Nettoyage/Désinfection.

Le cercle de Sinner



# La validation du plan de Nettoyage /Désinfection

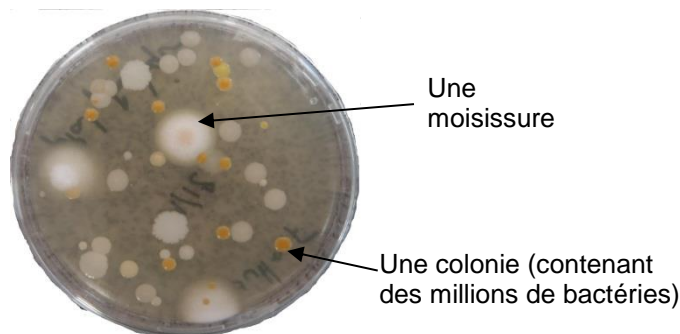
Le plan de nettoyage/désinfection fait l'objet d'une validation pour s'assurer de l'efficacité des mesures mises en œuvre en vue d'éviter les risques de contamination croisée : **analyses microbiologiques des surfaces.**

**Réalisation sur boîte :** La boîte de contact de 25 cm<sup>2</sup> est plaquée côté gélose à l'aide d'un applicateur, contre la surface à contrôler pendant 10 secondes avec une pression suffisante (600g) = standardisation du prélèvement.

=> **Dénombrement de la flore totale** (tous les micro-organismes non exigeants se développent sur ce milieu, les levures, moisissures et bactéries).

En cas de suspicion de Salmonelle ou de Listeria (analyse positive sur un aliment), il est possible de rechercher spécifiquement ces germes pathogènes en réalisant une chiffonnette sur les surfaces concernées.

Boîte de contact



Surface <b>tranchante en contact</b> avec l'aliment (couteau, lame de robot)	<10	Entre 10 et 30	>30
Surface <b>non tranchante en contact</b> direct avec l'aliment (plan de travail, assiette, main...)	<25	Entre 25 et 60	>60
Surface <b>non tranchante sans contact</b> direct avec l'aliment (poignée de porte, sol, paroi...)	<50	Entre 50 et 100	>100
<b>Résultats</b>	<b>Bon</b>	<b>Moyen</b>	<b>Mauvais</b>
<b>Interprétation</b>	Ne pas changer la méthode	A surveiller	Revoir impérativement la méthode, trouver l'origine du problème et mettre en place des démarches correctives

**Origine(s) du problème :** quatre origines sont à rechercher grâce au **TACT** :

- **T** : La **T**empérature de l'eau de nettoyage
- **A** : L'**A**ction mécanique (frottement de l'outil utilisé pour le nettoyage)
- **C** : La **C**oncentration du produit et ses **C**aractéristiques **C**himiques ;
- **T** : Le **T**emps d'action du produit

Le résultat peut aussi aiguiller sur l'origine du problème :

=> Si le comptage n'a relevé que des colonies de bactéries, c'est l'effet bactéricide qui est concerné.

=> Si le comptage n'a relevé que des moisissures, c'est l'effet fongicide qui est concerné.

### 1) La note de service DGAL/SDSSA/N2011-8239 « mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers ».

La note de service DGAL/SDSSA/N2011-8239 est parue le 07 novembre 2011.

Elle est accessible avec le lien suivant : <http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118239Z.pdf>.

« Les établissements du secteur laitier doivent appliquer les prescriptions du règlement (CE) n°852/2004, ainsi que celles de l'annexe III, section IX, du règlement (CE) n°853/2004 ». « L'application des prescriptions des règlements de l'Union européenne(UE) dans les petites structures fermières ou artisanales **doit se faire avec une certaine souplesse** ».

### 2) Rappels de quelques formalités administratives

*Pour vous aider dans votre gestion administrative, nous vous donnons les liens pour les formulaires de bases dans les entreprises agro-alimentaires :*

#### **Déclaration d'activité**

Déclaration obligatoire en vertu de l'article 1er de l'**arrêté du 28 juin 1994** à effectuer auprès du préfet (direction départementale de la protection des populations) avant ouverture et à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité. Le formulaire à compléter est disponible avec le lien suivant :

[https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa\\_13984.do](https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13984.do)

#### **Dérogation à l'agrément**

La note de service **DGAL/SDSSA/N2008-8033** parue le 19 février 2008 concerne le Paquet hygiène et la dérogation à l'obligation d'agrément (alimentation humaine).

L'**arrêté du 8 juin 2006** indique, dans son article 12, que seuls les exploitants de commerce de détail fournissant des denrées d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail sont concernés par la dérogation.

Le formulaire est disponible avec le lien suivant

[https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa\\_13982.do](https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13982.do)

#### **Renouvellement annuel de la déclaration**

**La fiche de dérogation d'agrément sanitaire est à renouveler tous les ans.**

La note de service **DGAL/SDSSA/N2008-8033** parue le 19 février 2008 indique que « L'administration n'a pas à relancer les professionnels dans le cadre du renouvellement annuel de leur déclaration. Le formulaire de déclaration mentionne le fait que le professionnel sera retiré des listes des établissements exerçant l'activité de livraison un an après la réception de la déclaration ». La DDPP peut toutefois faire le choix de relancer les établissements dérogataires.

Le formulaire est le même que le précédent disponible avec le lien suivant :

[https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa\\_13982.do](https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13982.do)

### 3) L'obligation de formation

Une obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale a été détaillée dans 3 nouveaux documents :

- **Arrêté du 5 octobre 2011** relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- **Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011** relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale
- **NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8022** Date: 30 janvier 2012

Le décret entre en vigueur le **1er octobre 2012**. Cette formation doit durer 14h et comprendre un programme très précis détaillé dans le cahier des charges. Les professionnels doivent par conséquent, à cette date, répondre aux exigences du Code Rural et de la Pêche Maritime consistant à avoir, **dans l'effectif, une personne formée** selon les conditions prescrites par l'arrêté du 5 octobre 2011, ou une personne justifiant de trois années d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant, ou une personne disposant d'un diplôme ou titre dont la liste est définie par **arrêté du 25 novembre 2011**.

*Pour répondre à cette demande le LVB63 propose une formation répondant à ce cahier des charges. N'hésitez pas à nous contacter pour que nous vous proposons nos dates.*

# Des réponses aux professionnels du secteur agro-alimentaire

## stage 1

Hygiène des fabrications  
alimentaires  
stage de ½ journée  
90 € HT / personne  
Stage de 1 journée avec ateliers

## stage 2

La Méthode HACCP  
Le Plan de Maîtrise Sanitaire  
stage de 1 journée  
220 € HT / personne

## stage 3

L'équilibre alimentaire  
stage de 1 journée  
220 € HT / personne

## stage 4

Nettoyage et  
Désinfection  
stage de ½ journée  
90 € HT / personne

## stage 5 = stage 1 + stage 4

sur 1 journée  
170 € HT / personne

### BULLETIN D'INSCRIPTION

A renvoyer par courrier, fax au 04 73 91 61 04, ou mail lavb63@cg63

ENTREPRISE :

ADRESSE :

TELEPHONE :

FAX :

MAIL :

M. /Mme .....

Fonction .....

M. /Mme .....

Fonction .....

M. /Mme .....

Fonction .....

M. /Mme .....

Fonction .....

### 1 / BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- 10/05/2012 de 8h30 à 12h30
- 07/06/2012 de 8h30 à 12h30

### 3 / L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

- 23/05/2012 de 9h à 17h

### 5 / STAGE 1 + STAGE 4

- 10/05/2012 de 13h30 à 17h30
- 07/06/2012 de 13h30 à 17h30

### 2 / PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ET HACCP

- 25/04/2012 de 9h à 17h

### 4 / NETTOYAGE ET DESINFECTION

- 10/05/2012 de 13h30 à 17h30
- 07/06/2012 de 13h30 à 17h30

Date	
Signature	

Si vous êtes intéressés, renvoyez-nous ce bulletin dûment rempli dans les meilleurs délais. Nous vous recontacterons pour vous donner les modalités d'usage.

**Précisions : Les prix indiqués s'entendent par personne. Un frais administratif de 4.40€ HT sera appliqué par dossier.**

Annulation sans frais : 10 jours avant la date de la formation. En cas d'absence du stagiaire, les sommes correspondantes seront facturées au titre de compensation contractuelle. Ce dédit ne pourra pas être imputé sur le montant de la participation au développement de la formation professionnelle.

Une attestation de formation est remise à chaque participant.

Le LVB63 se réserve le droit d'annuler une session en cas de nombre de participants insuffisant.

Toutes nos formations sont également adaptables en intra-entreprise (nous consulter). Vous souhaitez la prise en charge de vos actions de formation, contactez votre organisme collecteur des contributions de formation. Nous pouvons vous aider à la constitution de votre dossier.