

Hygiène alimentaire

www.azaquar.com

Sommaire :

1. PRESENTATION	3
2. HYGIENE DES LOCAUX	3
2.1. Implantation	3
2.2. Bâtiment	4
2.2.1. Conception et construction	4
2.2.2. Circulation et contamination croisée	5
2.3. Installations sanitaires	5
2.3.1. Toilettes, cafétérias et vestiaires	5
2.3.2. Installations pour le lavage des mains et aménagements sanitaires	5
2.3.3. Installations d'assainissement de l'équipement	6
2.4. Contrôle de la qualité de l'eau, de la glace et de la vapeur	6
2.4.1. Approvisionnement en eau	6
2.4.2. Approvisionnement en glace	6
2.4.3. Approvisionnement en vapeur	7
3. HYGIENE RELATIF AU TRANSPORT ET STOCKAGE	7
3.1. Transport	7
3.1.1. Véhicules de transport	7
3.1.2. Contrôle de la température	8
3.2. Entreposage	8
3.2.1. Ingrédients et matériaux d'emballage	8
3.2.2. Produits chimiques non alimentaires	8
3.2.3. Entreposage des produits finis	8
4. HYGIENE DES EQUIPEMENTS	9
4.1. Conception générale de l'équipement	9
4.2. Installation de l'équipement	9
4.3. Entretien de l'équipement	9
4.3.1. Étalonnage de l'équipement	9
4.3.2. Entretien préventif	10

5. HYGIENE DU PERSONNEL	10
5.1. Contrôles de fabrication	10
5.2. Pratiques sanitaires.....	10
5.2.1. Maladies transmissibles.....	10
5.2.2. Blessures	10
5.2.3. Lavage des mains.....	10
5.2.4. Hygiène personnelle et conduite	11
5.3. Restriction des accès	11
6. ASSAINISSEMENT ET LUTTE CONTRE LES NUISIBLES	11
6.1. Programme d'assainissement (Programme de nettoyage et désinfection)	11
6.1.1. Acceptabilité.....	11
6.1.2. Respect du programme	12
6.2. Programme de lutte contre les nuisibles	12
6.2.1. Acceptabilité du programme	13
6.2.2. Respect du programme	13
7. PROCEDURE DE RAPPEL	13
7.1. Système de rappel	13
7.2. Lancement du rappel.....	14