

Facteur de gravité :  
++

Fiche Aliment  
**FA1**

## CHARCUTERIES

### RISQUES POTENTIELS

Type d'aliments	Conditions particulières	Microbes potentiels ou altérations
1.1. Charcuteries fraîches - Pâtés - Jambons cuits - Saucisses...	Toutes charcuteries humides et peu salées : └ toutes conditions └ notamment lors de manipulation en cuisine / restauration (tranchage, disposition sur plats ou assiettes...)	└ <i>Salmonelles</i> └ <i>Staphylocoques</i> └ <i>Listeria</i> (rarement)
1.2. Charcuteries sèches (salées à 3% minimum)	└ Conditions normales  └ Conditions de préparation mauvaises (salage insuffisant,...)	└ Probabilité quasi-nulle de développement microbien  └ <i>Clostridium botulinum</i>
1.3. - Têtes de porc - Rillettes	/	└ <i>Yersina enterocolitica</i> └ <i>Moisissures</i>

### MESURES PREVENTIVES

Type d'aliments	Contrôle à la livraison	Stockage	Préparation
1.1. Charcuteries fraîches	└ Contrôle des températures (respect de la chaîne du froid)	└ Descente rapide en température jusqu'à 3 °C	└ Sans contact avec les mains pour les tranchages.  └ Conservation à 6°C
1.2. Charcuteries sèches	└ Visuel (couleur rouge et aspect ferme)	Descente rapide en température jusqu'à 12 °C	└ Ne pas dresser les plats ou les assiettes plus de 2 heures avant consommation

Facteur de gravité :

Fiche Aliment

FA4

## FROMAGES, LAITS ET LAITAGES

### RISQUES POTENTIELS

Type d'aliments	Conditions particulières	Microbes potentiels ou altérations
4.1. Lait, Laitages	<ul style="list-style-type: none"><li>└ lait cru</li> <li>└ lait non chauffé et / ou peu acides</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ <b>Altération</b> : le lait tourne rapidement à cause des bactéries acides présentes en permanence</li><li>└ <b>Aeromonas</b></li> <li>└ <b>Escherichia coli</b></li><li>└ <b>Salmonelles</b></li></ul>
4.2. Fromages	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Surtout pâte molle au lait cru</li> <li>└ Fromage à croûte moisie, surtout épaisse et humide</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ <b>Listéria</b></li> <li>└ <b>Clostridium botulinum</b></li></ul>

### MESURES PREVENTIVES

Type d'aliments	Mesures de Conservation		
	Température	Durée	Atmosphère
4.1. Laits, laitages - Lait cru - Lait pasteurisé...	<ul style="list-style-type: none"><li>└ 6 °C max</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Respect des dates de conservation</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ //</li></ul>
4.2. Fromages - pâte molle et fromage frais  - pâte sèche	<ul style="list-style-type: none"><li>└ 6 °C max</li> <li>└ //</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Respect des dates de conservation</li><li>└ //</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ //</li> <li>└ Eviter la conservation en milieu humide (pas de film plastique)</li></ul>

Facteur de gravité :

Fiche Aliment

FA2

## EPICES ET LEGUMES

RISQUES POTENTIELS : *attention : danger plus important que dans les laitages car contacts avec la terre*

Type d'aliments	Conditions particulières	Microbes potentiels ou altérations
2.1. Légumes secs et épices	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Toutes conditions</li><li>└ Légumes crus</li><li>└ Légumes ou épices cuits ou crus</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ <b>Clostridium Perfringens</b></li><li>└ <b>Escherichia Coli</b></li><li>└ <b>Bacillus Cereus</b> : spores existant à la surface des légumes secs ou épices. résistant à la chaleur</li></ul>
2.2. Autres légumes (pommes de terre, salades, chous...)	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Toutes conditions</li><li>└ Légumes cuits</li><li>└ Mauvaises conditions de conservation</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ <b>Clostridium Perfringens</b></li><li>└ <b>Listéria</b></li><li>└ <b>Staphylocoques</b> : lors de manipulations (salades...)</li><li>└ <b>Pseudomonas</b> : altérations potentielles</li></ul>

### MESURES PREVENTIVES

Type d'aliments	Lieu de travail / Milieu	Conditions de préparation et de conservation
2.1. Légumes secs et épices	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Séparer si possible le lieu de préparation des légumes des autres aliments</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Laver tous les légumes avec grand soin, notamment pour les légumes qui seront consommés crus, afin d'éliminer toute trace de terre</li></ul>
2.2. Autres légumes		<ul style="list-style-type: none"><li>└ Laver les légumes si possible à l'eau de javel, puis rincer abondamment</li><li>└ Conserver les légumes cuits :<ul style="list-style-type: none"><li>- soit en chaîne chaude</li><li>- soit en chaîne froide dans le cas de préparation de salades (exemples : salades de pommes de terres, macédoines...)</li></ul></li><li>└ Maintenir un niveau élevé d'hygiène à toutes les étapes de préparation</li></ul>

Facteur de gravité :

Fiche Aliment

**FA3**

## FRUITS

Type d'aliments	Conditions particulières	Microbes potentiels ou altérations
3.1. Fruits	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Toutes conditions</li><li>└ Cuits ou crus</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ <b>Levures</b></li><li>└ <b>Spores</b> divers</li></ul>

### MESURES PREVENTIVES

Type d'aliments	Lieu de travail / Milieu	Conditions de préparation et de conservation
3.1. Fruits	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Séparer si possible le lieu de préparation des fruits des autres aliments</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Laver tous les fruits avec soin, notamment ceux qui seront consommés crus, afin d'éliminer tout spore.</li><li>└ Seuls les fruits consommés crus sans trace d'altérations à la surface sont sans danger.</li><li>└ Pour toutes les préparations type fruits secs, sirops, confitures, respecter les températures prescrites et les conditions spécifiées des modes opératoires.</li><li>└ Maintenir un niveau élevé d'hygiène à toutes les étapes de préparation</li></ul>

Facteur de gravité :

Fiche Aliment

**FA5**

## **OEUFS**

Type d'aliments	Conditions particulières	Microbes potentiels ou altérations
5.1. Œufs	<ul style="list-style-type: none"><li>└ crus</li><li>└ cuits (10 min. à 100 °C)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ <b>Salmonelles</b></li><li>└ Aucun danger</li></ul>
5.2. Préparation à base d'œufs (mayonnaise, crème)	<ul style="list-style-type: none"><li>└ //</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ <b>Salmonelles</b></li></ul>

### MESURES PREVENTIVES

Type d'aliments	Conditions de préparation et de conservation
5.1. Oeufs	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Pour la préparation en œufs durs, bien respecter le temps de cuisson à une température d'ébullition de 100 °C. Respecter également ce temps de 10 min. pour les préparations type omelettes (pas d'omelettes baveuses).</li><li>└ Les œufs crus seront conservés la "tête en bas" (gros bout au dessus) pour empêcher la contamination par les salmonelles présentes à la surface de la coquille, grâce à la poche d'air qui se crée de cette façon.</li></ul>
5.2. Préparation à base d'œufs	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Pour toutes les préparations type mayonnaise ou crème, respecter scrupuleusement les mesures de préparation et de conservation préconisées.</li></ul>

Facteur de gravité :

Fiche Aliment

**FA6**

## **PÂTISSERIES**

Type d'aliments	Conditions particulières	Microbes potentiels ou altérations
6.1. Pâtisseries	<ul style="list-style-type: none"><li>  tartes à la crème</li><li>  glaces à la crème...</li><li>  sans crème (style tartes au fruits)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>  <b>Salmonelles</b></li><li>  <b>Staphylocoques</b></li><li>  Peu de risque, la prolifération des microbes potentiels étant en outre gênée par l'acidité des fruits.</li></ul>
6.2. Biscuits, sucreries...	<ul style="list-style-type: none"><li> </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>  <b>Levures</b></li></ul>

### MESURES PREVENTIVES

Type d'aliments	Conditions de préparation et de conservation
6.1. Pâtisseries	<ul style="list-style-type: none"><li>  Pour toutes les préparations contenant de la crème, respecter scrupuleusement les mesures de préparation et de conservation préconisées.</li></ul>
6.2. Biscuits, sucreries...	<ul style="list-style-type: none"><li> </li></ul>

Facteur de gravité :

Fiche Aliment

FA7

## Poissons, coquillages et crustacés

**RISQUES POTENTIELS** : forte contamination du corps externe marin par des germes

Type d'aliments	Conditions particulières	Microbes potentiels ou altérations
7.1. Poissons	<ul style="list-style-type: none"><li>└ toutes conditions</li></ul> <p>(les germes présents à la surface des animaux en contact avec l'eau passent dans la chair dès la mort de l'animal, puis lors de la préparation)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>└ fumés</li><li>└ crus</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Salmonelles</li><li>└ Pseudomonas</li><li>└ Staphylocoques</li><li>└ Aeromonas</li><li>└ Clostridium botulinum</li><li>└ Vibrio parahae - molyticus</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>└ Listeria</li><li>└ Bacillus Cereus</li></ul>
7.2. Coquillages et crustacés	<ul style="list-style-type: none"><li>└ surtout crevettes et crustacés décortiqués (nombreuses manipulations)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Shigelles</li><li>└ Salmonelles</li></ul>

### MESURES PREVENTIVES

Type d'aliments	Contrôle à la livraison	Stockage	Préparation
7.1. Poissons	<ul style="list-style-type: none"><li>└ visuel : vérifier la couleur de la peau, le bombage des yeux, une chair ferme et un abdomen en parfait état</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Conservation dans la glace à 0 °C</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Préparation sur une surface réservée aux poissons et crustacés, étant donné les risques forts encourus (limitation des contaminations croisées)</li></ul> <p>Désinfection des surfaces après préparation</p>
7.2. Coquillages et crustacés	<ul style="list-style-type: none"><li>└ visuel : couleur de la chair, notamment si livrés cuits</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Conservation à + 6 °C max</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Cuisson poussée pour détruire tout germe potentiel</li></ul>

Facteur de gravité :

Fiche Aliment

FA8

## Viandes et abats

RISQUES POTENTIELS : principalement lors du découpage et tranchage

Type d'aliments	Conditions particulières	Microbes potentiels ou altérations
8.1. Toute viande de boucherie : porteurs intestinaux	<ul style="list-style-type: none"><li>└ toutes conditions (risques de 5 % sur la totalité des animaux) (les microbes présents à la surface des animaux passent dans la chair dès la découpe de l'animal)</li> <li>└ crus ou peu cuites</li> <li>└ hachée ou tranchée</li><li>└ tranchée, froide</li> <li>└ Porc, mouton (hachés)</li> <li>└ Porc, veau</li><li>└ Porc</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ <i>Pseudomonas</i></li><li>└ <i>Aeromonas</i></li><li>└ <i>Staphylocoques</i></li> <li>└ <i>Escherichia Coli</i></li> <li>└ <i>Bacillus Cereus</i></li><li>└ <i>Shigelles</i></li> <li>└ <i>Brochotrix-thermos</i></li> <li>└ <i>Salmonelles</i></li><li>└ <i>Yersina enterocolitica</i></li></ul>
8.2. Abats		<ul style="list-style-type: none"><li>└ <i>Clostridium Perfringens</i></li></ul>

## MESURES PREVENTIVES

Type d'aliments	Contrôle à la livraison	Stockage	Préparation et conservation
8.1. Toutes viandes  et  8.2. Abats	<ul style="list-style-type: none"><li>└ visuel : vérifier la couleur de la viande, l'aspect de la chair.</li> <li>└ Bien vérifier que la chaîne du froid au cours du transport a été respectée</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Conservation à + 6 °Cmaxi</li> <li>Eviter le stockage des produits tranchés</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ <i>viande hachée</i> : après hachage, refroidir immédiatement et consommer dans les trois jours. Congélation possible à -18°C.</li> <li>└ <i>plat à base de viande hachée</i> : conservation en chaîne chaude jusqu'à consommation. Si utilisation en différé, refroidir rapidement et consommer dans les 3 jours.</li> <li>└ <i>abats</i> : veiller à une cuisson prolongée, puis respect chaîne chaude ou froide stricte</li></ul>



Facteur de gravité :

Fiche Aliment

**FA9**

## Volailles

### RISQUES POTENTIELS :

Type d'aliments	Conditions particulières	Microbes potentiels ou altérations
9.1. Toute volaille (principalement poulet)	<ul style="list-style-type: none"><li>└ toutes conditions</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ <b>Salmonelles</b> (surtout dans les viscères)</li><li>└ <b>Pseudomonas</b> (cavité abdominale)</li><li>└ <b>Staphylocoques</b></li><li>└ <b>Shigelles</b></li></ul>

### MESURES PREVENTIVES

Type d'aliments	Contrôle à la livraison	Préparation et conservation
9.1. Toutes volailles	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Visuel : vérifier l'aspect et l'absence d'odeurs particulières dans le lot</li><li>└ Vérifier la marque de contrôle sanitaire et la température de transport</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>└ Eviter d'acheter des volailles déjà prédécoupées</li><li>└ Choisir l'achat de poulets éviscérés, ce qui limite les contaminations notamment par les salmonelles.</li><li>└ Préparer les volailles sur des plans réservés à cet usage, puis désinfecter dans les conditions d'hygiène suffisantes.</li><li>└ Cuisson des volailles longue</li><li>└ Conserver à 4 °C, sur une durée maximale de 5 jours.</li></ul>

