

# Stage TASA

Tous Acteurs de la Sécurité des Aliments



Nom du stagiaire : .....

Organisme : .....

Date : .....

## Introduction

*Ce livret stagiaire reprend les principaux thèmes abordés lors du stage « Tous Acteurs de la Sécurité des Aliments » (TASA) ainsi qu'un bref résumé des points clés de chaque chapitre.*

*Ce document vous permettra de mémoriser et de pouvoir consulter les grandes lignes des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité des aliments.*

*Il peut aussi être utilisé comme support pédagogique pour transmettre les informations nécessaires à une bonne compréhension des dangers et à la mise en place des bonnes pratiques.*

## Sommaire

Introduction	2
Sommaire	2
Les dangers	4
Les allergies et intolérances	4
Les dangers qui provoquent les toxi-infections TIA	6
Les dangers biologiques	6
Les bactéries	6
Les bactéries – leur mode de reproduction – la division	8
Les oeufs	10
Les produits interdits & les produits autorisés	10
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) – Maîtriser la chaîne du froid	12
Les températures à respecter	12
Maîtriser la chaîne du froid – Transport	12
Maîtriser la chaîne du froid – Stockage	14
Congélation – Test de la bouteille	14
Effet de rupture de la chaîne de froid	16
Congélation – Décongélation	16
Stockage des produits secs	16
Les dates : DLC & DDM	18
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) – L'hygiène	20
L'hygiène	20
Les locaux – adaptés et entretenus	22
La lutte contre les nuisibles	22
Nettoyage et désinfection	24
La traçabilité	24
A quoi sert la traçabilité ?	24
Les enregistrements	26
Déconditionnement et portionnement	26
CONCLUSION	30
GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE	32



## Les dangers

Les 4 familles de dangers

Ne provoquent pas de TIA			Provoquent des TIA
Physiques (Corps étrangers)	Chimiques	Allergiques	Biologiques
	 produits de nettoyage et désinfection		 bactéries, virus moisissures, parasites

## Les allergies et intolérances

**BISCUITS** Ingrédients : farine de **froment** 68 % – sucre – matière grasse végétale (palme) – amidon de **froment** – sirop de glucose – poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium – sel – agent de traitement de la **farine** : L-cystéine – **lactose** et protéines de **lait** – arôme. Peut contenir des traces de **fruits à coque** et de **soja**.

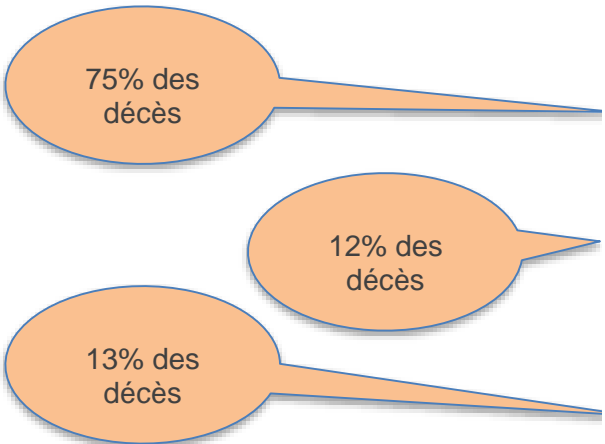
### Les 14 allergènes majeurs avec étiquetage obligatoire





# Les dangers qui provoquent les toxi-infections TIA

## Les dangers biologiques



- **Bactéries**
  - ✓ Dimension caractéristique : un micromètre (1  $\mu\text{m}$ )
  - ✓ Peuvent se développer dans les aliments
  - ✓ Le froid positif ralentit leur croissance
  - ✓ Le froid négatif arrête leur croissance



- **Virus**
  - ✓ Dimension caractéristique : 0,1 à 0,01  $\mu\text{m}$
  - ✓ Ne peuvent pas se développer dans les aliments
  - ✓ Insensibles au froid

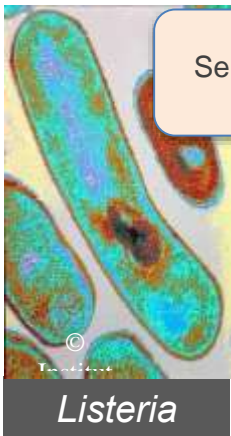


- **Parasites**
  - ✓ Dimension caractéristique : de 100  $\mu\text{m}$  à plusieurs mètres
  - ✓ Ne peuvent pas se développer dans les aliments
  - ✓ Le froid négatif tue la plupart des parasites



## Les bactéries

Les bactéries sont invisibles.  
 Les bactéries ne provoquent pas de mauvaise odeur ou de mauvais goût.  
 La cuisson à elle seule n'est pas une garantie de sécurité.



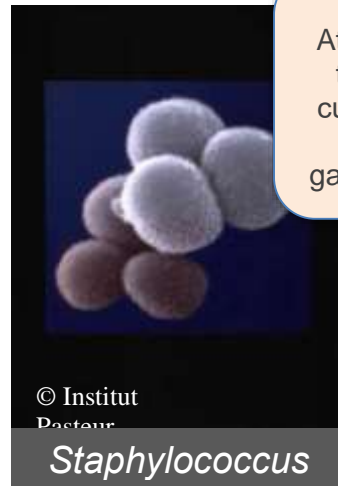
Se multiplie à 4°C

*Listeria*



Ne pas laver les oeufs avant stockage

*Salmonella*



Attention aux toxines, la cuisson n'est pas une garantie totale

© Institut Pasteur

*Staphylococcus*

Attention à la viande hachée



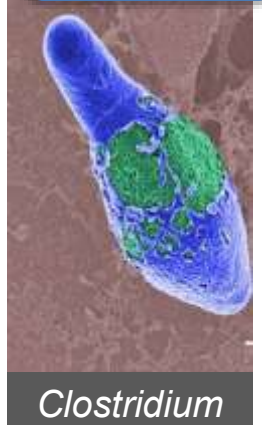
*Escherichia coli*

Spores qui résistent à la chaleur



*Bacillus cereus*

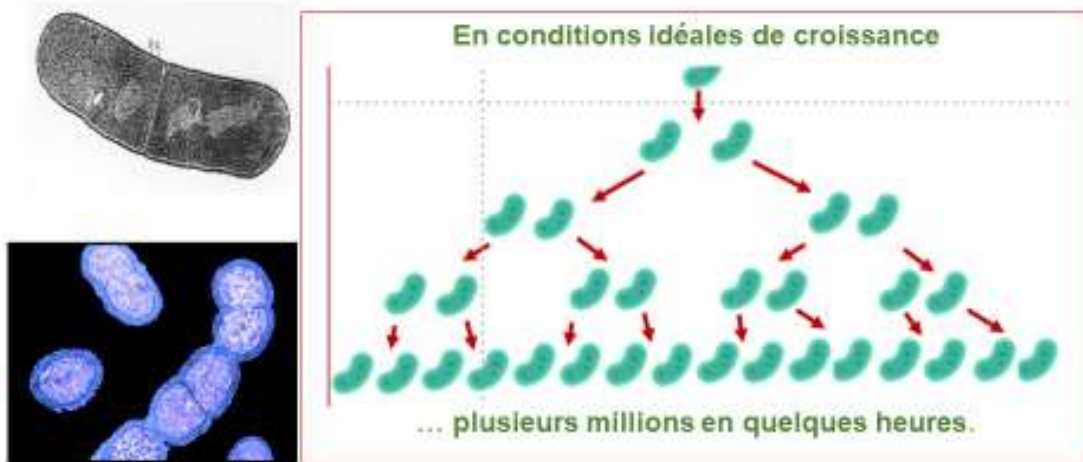
Résiste jusqu'à 120°C



*Clostridium*

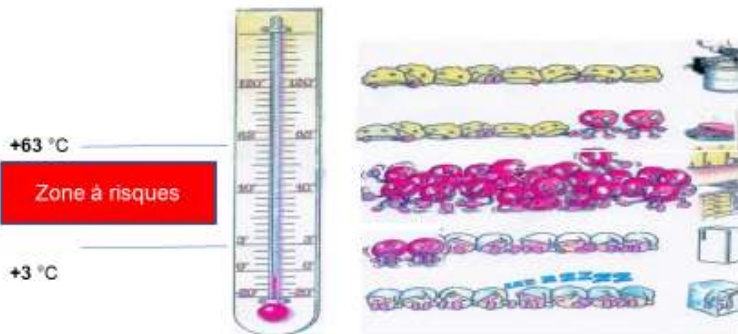


## Les bactéries – leur mode de reproduction – la division



L'importance du froid : Le froid ne tue pas les bactéries, il les endort

### Les bactéries : l'effet de la température

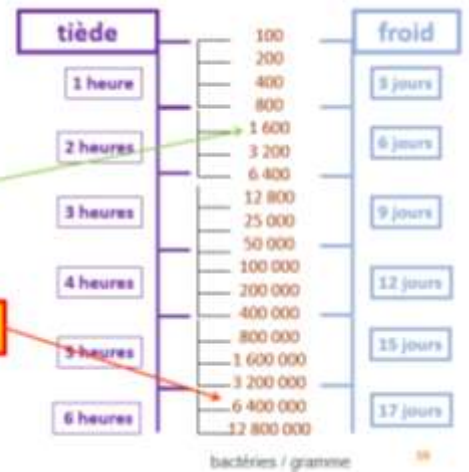


### Les bactéries : L'importance du FROID

L'achat en magasin par le client

La récolte en magasin par la Banque Alimentaire

Banques Alimentaires





## Les oeufs

Il y a une date sur l'emballage, la **date de consommation recommandée = DCR** = 28 jours après la ponte.



Vous devez vérifier l'aspect des oeufs avant de les distribuer : enlever les oeufs sales, et ceux qui sont cassés et leurs voisins.

Si vous touchez les oeufs pour les changer de leur emballage d'origine, il faut impérativement reporter la DCR sur la nouvelle Boîte. Objectif : ne pas perdre la traçabilité



Le mode d'élevage :

« 1 » : Plein air   « 2 » : Au sol   « 3 » : En cage   « 0 » : Bio

## Les produits interdits & les produits autorisés

Pourquoi ne peut-on pas ramasser tous les produits ?

Car les produits sont généralement en fin de vie, les bénéficiaires sont généralement plus fragiles et les conditions raisonnablement prévisibles d'utilisation sont plus complexes.

### Catégories de produits interdits à la ramasse...

...à l'exception de :

**Produits interdits (no symbol):**

- Pâtisseries réfrigérées à base de crème non recuite
- Fruits de mer et poissons non préemballés
- Tous produits non préemballés, à la coupe
- Plats cuisinés vendus chauds (paella, couscous...)
- Steaks hachés crus réfrigérés, préemballés ou non
- Saucisses crues (chipolatas, merguez, Toulouse...) sans marque d'identification
- Abats crus réfrigérés préemballés ou non
- Produits réfrigérés à base de poissons ou de viandes crus destinés à être consommés crus (sushi, carpaccio...)
- Boissons alcoolisées (> 1,2 %vol.)

**Produits autorisés (thumbs up symbol):**

- Saucisses, farces et galettes crues portant une marque d'identification
- Poulets grillés préemballés et étiquetés (à mettre au froid)
- Viandes tranchées préemballées avec ou sans marque d'identification
- Abats et steak hachés seulement s'ils sont surgelés
- Crustacés et coquillages cuits et poissons crus si préemballés
- Moules dans l'eau de mer en barquette thermoscellée



## Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) – Maîtriser la chaîne du froid

### Les températures à respecter

Produits	Température de conservation
Produits surgelés	-18°C
Crème glacée, glaces	-18°C
poissons frais emballés ou non	+2°C
plats cuisinés	+3°C
<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ viandes (rouge – blanche – volaille)</li> <li>➢ produits de la pêche saumuré ou fumé</li> <li>➢ charcuterie</li> <li>➢ végétaux de 4ème gamme</li> </ul>	+4
produits laitiers frais et <i>beurre, fromage</i>	+6°C

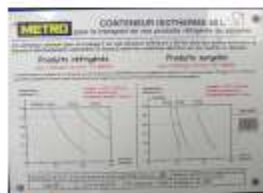
*Dans tous les cas ne jamais dépasser la température indiquée par le fabricant sur le conditionnement si elle est inférieure aux températures ci dessus*

### Maîtriser la chaîne du froid – Transport

#### Pour limiter la croissance pendant le transport

La bonne pratique :  
«Respecter la chaîne du froid »

- Véhicules frigorifiques à la bonne température
- Caissons isothermes + plaques eutectiques
- Enregistrement des températures au départ et à l'arrivée





Maîtriser la chaîne du froid – Stockage

**La bonne pratique:**  
 « Respecter la chaîne du froid »

- Disposer les marchandises de façon à ce que l'air circule librement autour du bloc de froid
- Ne pas bourrer les frigos ménagers
- La surveillance des températures doit être quotidienne  
 → les noter sur un cahier spécial ; obligation d'un appareil enregistreur pour toutes les chambres positives et négatives  
même pour celles inférieures à 10 m<sup>3</sup> depuis 01/2021



Congélation – Test de la bouteille

2 cas possibles :

Vous arrivez à l'association :

**Aspect visuel**  
 Glaçon encore congelé  
**ET** thermomètre < 0 °C

**Attitude à tenir**  
 Le produit est encore congelé  
 → **Le distribuer et le consommer dans la semaine comme du surgelé**

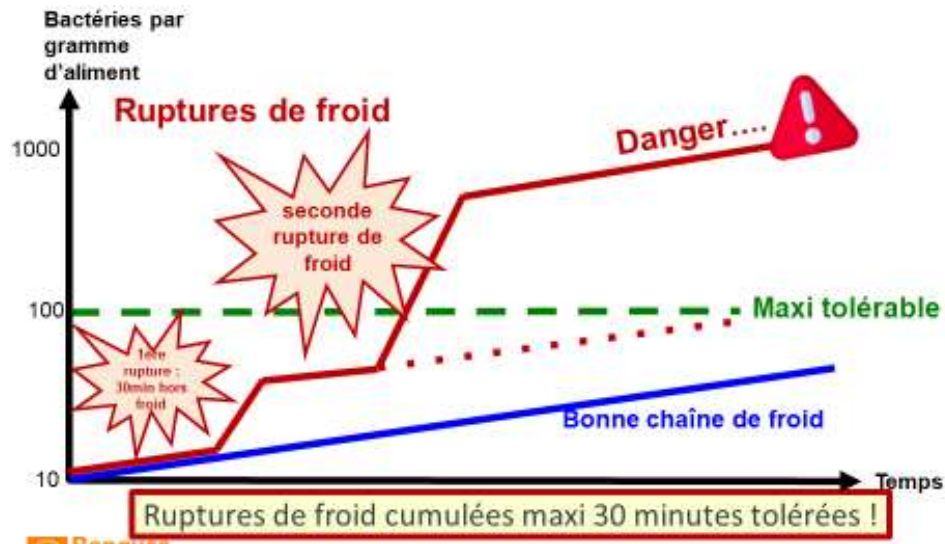
**Conduite à tenir**  
 Que le congélateur fonctionne ou soit à l'arrêt :

**Détruire le produit**

Quelle que soit la température      < 4°C



## Effet de rupture de la chaîne de froid



## Congélation – Décongélation

- La congélation endort les bactéries mais ne les tue pas

**NE PAS CONGELER EN DEHORS D'UNE ATELIER AGREE**

- Après décongélation d'un produit surgelé, la multiplication des bactéries est très rapide

**NE PAS DECONGELER UN PRODUIT AVANT DE LE DISTRIBUER**

## Stockage des produits secs



En l'absence d'eau, les bactéries ne peuvent pas se multiplier. C'est ce qui explique le mode de conservation des pâtes, farine, riz, légumes secs...





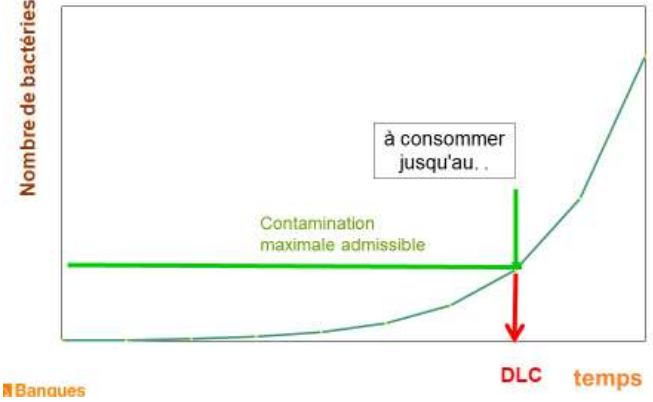
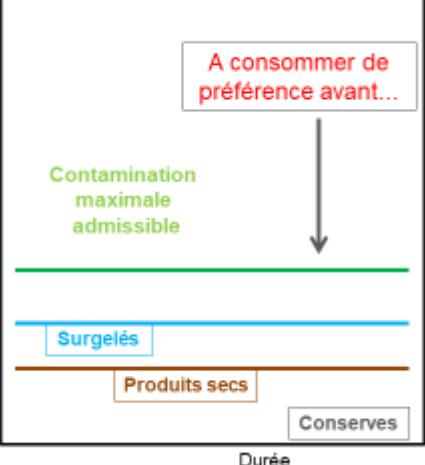
### La bonne pratique

« Lutter contre l'humidité »

- Bien éliminer l'eau à la raclette ou serpillière après lavage du sol
- Il faut donc utiliser des locaux bien ventilés et secs pour pâtes, farine, riz, légumes secs



## Les dates : DLC & DDM

DLC	DDM
 <p>« A consommer jusqu'au .... »</p>	 <p>« A consommer de préférence avant le ... »</p>
<p><b>Conserver ou distribuer de produits à DLC dépassée est interdit par la loi</b></p> <p>La date « à consommer jusqu'au » n'a de sens que si la chaîne du froid est respectée</p> <p><i>Sous réserve de maintenir le produit en froid continu et à la température indiquée sur le conditionnement :</i></p>	<p>La date « A consommer de préférence avant le ... » ne concerne que la qualité organoleptique du produit (Il s'agit d'un conseil et non d'une obligation de sécurité sanitaire)</p> <p>Une dégustation est nécessaire avant la distribution de ces produits après la date</p> <p><b>= Meilleur Avant</b></p> <p><i>Sous réserve :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ De maintenir le produit surgelé à -18°C</li> <li>✓ Que la boîte de conserve ne soit pas cabossée au niveau des serts</li> <li>✓ Que le produit sec ne soit pas stocké dans un endroit humide</li> </ul>
 <p>Nombre de bactéries</p> <p>à consommer jusqu'au ..</p> <p>Contamination maximale admissible</p> <p>DLC temps</p> <p>Banques</p>	 <p>A consommer de préférence avant...</p> <p>Contamination maximale admissible</p> <p>Surgelés</p> <p>Produits secs</p> <p>Conserves</p> <p>Durée</p>



# Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) – L'hygiène

Les 4 M : les facteurs primordiaux pour ne pas contaminer



## L'hygiène

**HYGIÈNE DES MAINS SIMPLE ET EFFICACE**

- Mouillez-vous les mains avec de l'eau**
- Versez du savon dans le creux de votre main**
- Frottez-vous les mains de 15 à 20 secondes : les doigts, les paumes, le dessus des mains et les poignets**
- Entrelacez vos mains pour nettoyer la zone entre les doigts**
- Nettoyez également les ongles**
- Rincez-vous les mains sous l'eau**
- Séchez-vous les mains si possible avec un essui-main à usage unique**
- Fermez le robinet avec l'essui-main puis jetez-le dans une poubelle**

Etat des connaissances - Juin 2015. www.banques-alimentaires.org



## Les locaux – adaptés et entretenus



- Locaux rangés et nettoyés
- Eliminer tout ce qui ne sert à rien
- Identifier et respecter les zones de tri et de stockage



- Ne pas coller contre les murs
- Pas de stockage à même le sol
- Séparer produits d'hygiène et produits alimentaires
- Limiter les accès

## La lutte contre les nuisibles



### Dératisation

Le recours à un prestataire de service spécialisé constitue une bonne solution assurant efficacité et respect des exigences réglementaires



**ATTENTION**  
Pas de chat  
ni de chien!

### La bonne pratique

« Prévenir et si nécessaire éliminer l'infestation. Interdire l'accès des locaux de stockage et manutention aux animaux »

- Éliminer tout ce qui ne sert à rien aussi bien à l'intérieur qu'aux abords du local
- Disposer des appâts de piégeage sur les lieux d'entrée ou de passage des rongeurs (les appâts empoisonnés sont actuellement interdits)



**Les insectes** : fourmis, mouches, mites, charançon et Tribolium

### La bonne pratique

«Prévenir et si nécessaire éliminer l'infestation ».

- L'entretien des locaux consistant à éliminer la poussière et tout ce qui est inutile, en particulier les emballages en carton ondulé dans les cannelures desquels les larves d'insectes se développent, est une nécessité pour éviter les mites alimentaires.
- Toute palette contaminée doit être sortie de l'entrepôt et détruite.

**Attention aux produits bio : ils sont plus souvent contaminés et doivent être distribués en premier**



## Nettoyage et désinfection

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1) LAYER la surface</b> pour enlever les gros débris</p> <p><b>2) NETTOYER avec TACT</b> avec un <b>détergent (tensioactif)</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T : Température</li> <li>- A : Action mécanique</li> <li>- C : concentration</li> <li>- T : Temps d'action</li> </ul> <p><b>3) RINCER</b></p> | <p><b>4) DÉSINFECTER avec TACT</b> avec un <b>désinfectant</b></p> <p>Exemple : l'eau de Javel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; À froid (&lt;35°C)</li> <li>&gt; [Action mécanique]</li> <li>&gt; 2 cuillères à soupe/litre d'eau</li> <li>&gt; Un quart d'heure</li> </ul> <p><b>5) RINCER</b></p> |
|--|--|



- Eau de Javel**
- Efficacité désinfectante prouvée
- Vinaigre**
- N'est ni un désinfectant ni un détergent

**La bonne pratique**  
« Nettoyage des locaux et matériels (et désinfection **quand cela est nécessaire**) »

9/8-10/2022

## La traçabilité

### A quoi sert la traçabilité ?

#### La TRAÇABILITÉ, une obligation légale

Capacité à retracer à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'un aliment (de la fourche à la fourchette)



- La traçabilité, dans le cadre de nos activités, c'est pour chaque produit :
- savoir où le produit se trouve,
  - connaître le fournisseur immédiat en amont,
  - connaître le destinataire immédiat en aval,
  - être en mesure de retirer le produit ou d'informer les autorités s'il a déjà été remis au consommateur




## Les enregistrements

**La bonne pratique**

**Les enregistrements sont à conserver sur place dans les locaux de la BA ou de l'association :**

- Températures de transport et de stockage
- Bons de réception – bons d'enlèvement / expédition
- Facture ou ticket de caisse pour les produits achetés
- Liste des fournisseurs (avec leurs coordonnées)
- Liste des bénéficiaires (si possible),
- Nettoyages et désinfections
- Opérations de maintenance
- Lutte contre les nuisibles
- Les opérations de déconditionnement / portionnement
- Formations

 **INTERDIT**



**Tous ces enregistrements sont à garder pendant une durée de 5 ans**

## Déconditionnement et portionnement



**VOIR FICHE 6 DU GBPH**

### Déconditionnement et portionnement

Le changement de conditionnement concerne le plus souvent :

- soit de grosses pièces de fromage, de charcuterie ou de salaison qui sont découpées en portions unitaires
- soit la séparation de produits surgelés et réfrigérés ou de grosses boîtes de conserve (5/1) ou de grands conditionnements de plats cuisinés en unités plus petites

Ces opérations sont autorisées dans les **points de distribution déclarés à la DDPP** (Cerfa 13984\*6), et sous réserve d'opérer dans des conditions d'hygiène stricte





Les produits interdits pour la mise en portion :



Ainsi que scier les produits ~~SURGELÉS~~

Les conditions générales du portionnement dans une association :

## 1. Local

- Activité de distribution déclarée à la DDPP
- Propre, avec lavabo (hors des toilettes)

## 2. Outillage: (couteau, louche, cuillère, ciseaux, raclette pour la table...)

- Réservé aux opérations de portionnement
- Nettoyé, désinfecté, rincé avant usage

## 3. Table ou plaque de découpe (pas de bois)

- Nettoyé, désinfecté, rincé et égoutté à la raclette propre avant usage.

## 4. Vêtements

- Blouse blanche propre, réservée à cet usage, recouvrant tous les vêtements civils (y compris les manches)

## 5. Mains

- Lavées au savon
- Ongles brossés.
- Séchées avec du papier



## 6. Conditionnement

- Utiliser des sacs ou des barquettes « bons pour contact aliments »

## 7. Si distribution le jour même du portionnement

- Ne jamais rallonger la durée de vie du produit
- Informer les personnes accueillies qu'elles doivent consommer le produit rapidement
- Conserver toutes les étiquettes du produit classées par jour d'opération (= n° de lot) et par type de produit traité
- Enregistrer l'opération (date, nom et quantité de produit concerné)

## 8. Si distribution le lendemain du portionnement

- Appliquer toutes les prescriptions ci-dessus
- Étiqueter chaque sachet ou barquette avec :
  - Le nom du produit
  - « à consommer jusqu'au... » (cette date sera celle du lendemain du portionnement, **donc celle du jour de distribution**)

## 9. Dans le cas du portionnement des surgelés (on ne les tranche pas), la date à reporter sur l'emballage est la DDM du produit d'origine





## CONCLUSION

**ÉVITER LA CONTAMINATION** = hygiène / nettoyage et au besoin désinfection  
**LIMITER LA PROLIFÉRATION** = par le couple des « 2T » : Temps + Température  
**ASSAINIR** = cuisson (attention, cela améliore mais peut ne pas suffire)

- mon premier est une hygiène insuffisante  
= contamination par des bactéries
  - mon second est une température non respectée  
= prolifération des bactéries
  - mon tout donne un produit impropre à la consommation
- risque de toxi-infection alimentaire

*Et maintenant, c'est à moi ! (dans mon travail et dans mon association)*

*Quelle est notre vraie pratique ?*

*Quels sont nos bons trucs ?*

*Quels sont nos points à améliorer ?*





## HYGIÈNE DANS LA CUISINE

### 10 recommandations pour éviter les intoxications alimentaires

Chaque année, en France, un tiers des toxi-infections alimentaires déclarées surviennent au domicile. Des aliments mal conservés, pas assez cuits, ou des transferts de contaminants entre aliments, peuvent par exemple nous rendre malades.

Quelles sont donc les règles à respecter pour limiter les risques d'intoxication alimentaire ?

#### #1 DES MAINS TOUJOURS BIEN PROPRES

Avant et pendant la préparation des repas, lavez-vous bien les mains avec **de l'eau et du savon**.



#### #2 PAS DE CUISINE AVEC LA GASTRO

Évitez de préparer les repas en cas de **gastro-entérite**. Faites-vous remplacer ou soyez très vigilant sur le lavage des mains. Privilégiez des aliments nécessitant peu de préparation.



#### #3 AU FRIGO SANS TARDER

Placez les aliments au réfrigérateur **au plus tard 2 heures** après leur préparation.



#### #4 UN FRIGO TOUJOURS PROPRE

Nettoyez régulièrement votre réfrigérateur. Si des aliments se répandent à l'intérieur, nettoyez **immédiatement**. Emballez bien vos aliments.



#### #5 UNE TEMPÉRATURE BIEN RÉGLÉE



Maintenez la température de la zone la plus froide de votre réfrigérateur **entre 0 et +4°C**. Vérifiez également l'étanchéité des portes.

#### #6 À CHAQUE TYPE D'ALIMENT SA PLANCHE À DÉCOUPER

Une planche pour la viande et les poissons **crus**, une autre pour les produits **cuits** et les légumes **propres**. Utilisez **des ustensiles et des plats propres** une fois vos aliments cuits.



#### #7 TOUT PRÊT, VITE MANGÉ

Conservez **au frais** vos produits traiteurs, plats cuisinés, pâtisseries à base de crème ou aliments non préemballés. Consommez-les dans les **trois jours après achat**.



#### #8 HACHÉ BIEN CUIT

Les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées doivent consommer **la viande hachée cuite à cœur** pour se protéger des agents pathogènes.



#### #9 VIGILANCE SUR LE CRU

La consommation de viande ou de poisson **crus** et de produits laitiers **au lait cru** est **fortement déconseillée** aux enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées.



#### #10 LE BIBERON AU FRAIS

Les repas et biberons des nourrissons ne doivent pas rester plus d'**une heure à température ambiante** et plus de **48 heures au réfrigérateur**.



## GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

### N'oubliez pas : seule l'action produit du résultat

Aussi, pour assurer la sécurité des aliments que nous distribuons aux bénéficiaires, améliorons en permanence nos pratiques, pour ne pas laisser l'opportunité à une bactérie dangereuse de se multiplier et de rendre malade, voire pire



Le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et des principes HACCP (GBPH)*, Aide Alimentaire, rassemble sous une forme simple toutes nos bonnes pratiques.

Venez le découvrir à la prochaine journée « CASA » organisée par la Banque Alimentaire.

C'est un document rédigé par des bénévoles pour des bénévoles de l'aide alimentaire et validé par les autorités françaises.

#### **Vos contacts à la FFBA**

Tour CIT 3 rue de l'arrivée 75015 Paris  
Service Hygiène et Sécurité Alimentaire

[Fba.rhysa@banquealimentaire.org](mailto:Fba.rhysa@banquealimentaire.org)

01 49 08 04 74

#### **Et votre formateur régional :**

.....  
.....