

CR réunion Boire et Manger du 10 avril

Albane, Rémi, Marion, Emma, Céline

- **tester nos rapports aux normes d'hygiène par la fabrication de recettes d'apéro**

MICROBIOLOGIE

risque : TIAC 6 principales, potentiellement plutôt grave

micro-organisme présents partout mais surtout sur nous, eau, air surfaces

multiplication : nourriture, eau, chaleur, oxygène, PH neutre

contamination : manu-portée, aéroportée, buccale, fécale, croisée

zone à risque : entre 7 et 60°

→ mieux vaut prévenir que guérir

obligations de résultat et pas de moyens

Possibilité de tester des recettes avant de déclarer une « cuisine »

mais en s'inscrivant dans des « bonnes pratiques en matière d'hygiène » (BPH)

et un « plan de maîtrise sanitaire » (PMS)

→ Bonne volonté : faire tester des choses par des labos

ANALYSE PAR LES « 5M »

Main d'oeuvre : propreté corps + tenue, santé, formation

→ poste + process lavage de main

→ coiffe + tablier

→ formation + information

Matières premières : DLC, stockage, fournisseurs, traçabilité

récupération de produits servis (restes) interdits !

+ produits d'entretien

Méthodes : « marche en avant » dans temps ou dans espace

→ le propre ne croise pas le sale (emballage, déchets, épluchures)

+ temps de montée/descente en température

+ chaîne du froid : jamais + de 7° (congélation déconseillée)

+ échantillonnage de plat témoin (100g.)

+ plan de nettoyage : dégraisser + désinfecter (temps + mécanique + T° + chimie)

Milieu / Matériel : 1ère impression

+ stockage

+ nettoyage facile (cf. surfaces)

+ permettre marche en avant et gestion des déchets

→ **autocontrôle pour bonne volonté**

DÉMARCHE HACCP

→ réflexion en amont plutôt que flicage

définir le diagramme : organisation, fonctionnement : pour chaque étape

+ lieu + matériel nécessaire

courses → stockage → cuisine → service → déchets / rangements

1. évaluer les risques

souvent ? Pas souvent ?

2. définir des points critiques

procédures, points, étapes → 5M

3. définir des limites

valeur + tolérance

4. mettre en place un système de surveillance

test, observation

5. établir action corrective

si on perd le contrôle, comment on le reprend ?

6. vérifier efficacité du système

audit, labo → définir seuil collectivement

7. fiches techniques

documenter, partager l'info → former !

→ Essayer :

On a essayé de la faire avec une quiche pour avoir une recette avec des œufs (qui ont l'air d'être le danger maximal!). Ça tord un peu le cerveau !

→ pour ne pas y passer la nuit, on s'est dit

- qu'on partagerait les documents sur [une page du site de Sonia K](#),
- que chacun pourrait essayer de son côté : Rémi pour ses Flams du Pelpass festival, Vrac pour un Hommous, Céline pour la quiche.
- qu'on partagerait ça lors d'une prochaine réunion

La préparation gustative du prochain « apéro pour faire connaissance » du 17 avril

On cuisine une quiche ! Pour voir ce qui va, ne va pas, ce qui pose question !

RDV chez Emma juste avant l'apéro. Emma et Céline se charge des courses d'ici là.

Prochain temps « boire et manger » : RDV le 2 mai à partir de 17h30

Au programme :

- mise en commun des tableaux – discussions + on s'y remet ensemble si c'est mieux !
- travail sur les fournisseurs : qui et comment on les aborde ?