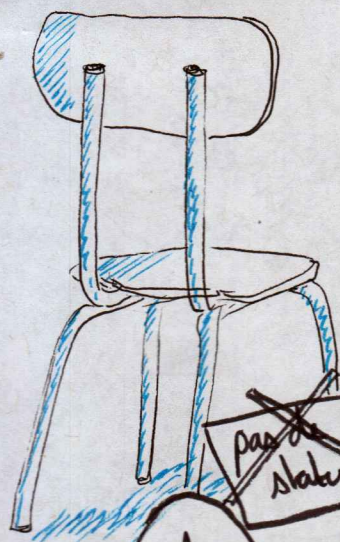




FORMATION HACCP
VIEL AUDON

X CO PILOTE

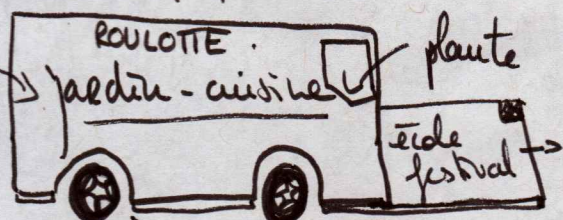
JULIE

DRÔME

marche
p° + autre
agro écologie.

ac naturaliste
& ornithologue

Aug. mobile.
— 5° / terre.



jardin
permaculture

manger
bien, beau,
bon

② ~~jeu~~ jardin - cuisine

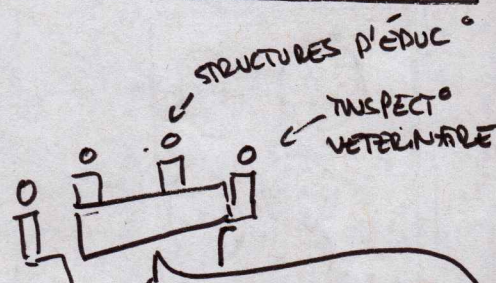
projet pèda ac école
jardin adapté à l'annuel
+ relais / p°. ? -> 12/18
-> NON

=> CONNAÎTRE se faire en
CONNAISSANCE DE CAUSE,
CONSCIENCE

=> s'ouvrir d'OUTILS PÉDAGOGIQUES.



ÉCRIRE CE
QU'ON VEUT
FAIRE



X INVITER PDCT
à VENIR MANGER.

X liste de (-).
—>

CEST QUOI UNE
SOCIÉTÉ OÙ LES
ENFANTS NE PEU-
VENT PAS MANGER
DES LÉGUMES
DANS LE JARDIN?

MICROBIOLOGIE + TP.

GALE —> CHAÎNE DU FROID
APPLIQUÉE —> AUTO CONTRÔLE
SÉRIÉE ENRICHISSEMENT

JA

X BOINSTORM
-> BINOMES
REBOINSTORM.

TP CHAÎNE

X DIAPORAMA

+ PROGRAMME NUTRIT° SANTÉ

Re appropriat° confiance en soi
capacité de faire.

découverte - part part, refaire lien.

universel. on a tous un vécu.

faire de ses maux, agir ensemble
~~yakafohou~~

support, média. par des e -> autres, rencontre.

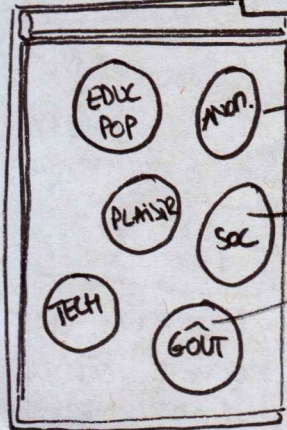
faire se pose des q°



ÉDUIQUER
C'EST PRENDRE
DES RISQUES

POURQUOI
JE LES
PRENDS?

COMMENT
JE LES
SÉCURISE?



PLEIN, TROP
DE BONNES
RAISONS

1 SEULE
RAISON

CHOIX

RATIO: $\frac{\text{ENJEU PÉDA.}}{\text{RISQ ENCOURU}}$

MEILLEUR DÉROULE
= MEILLEUR CONSTRUIT
+
HYGIÈNE MEILLEUR
RESPECTÉE

POURQUOI AMONTER
1 ATELIER?

X/ CHAÎNE 1 PROT -> B2M ✓

Alex? X

LAMES DE SURFACE

-> 2 test / an
p.s. vient du labo.

obligat° de résultat
et plus de moyens
(inox, etc.)



1. PROCESS de NETTOYAGE
2. lame -> pas OK
3. OK -> labo
4. PAPIER DU LABO valide

1 face sale
1 face "pro"

PROTISTES

sol, eau, sang



Bactérie

caca, Vagin

ALGUES

eau



Virus

sang.

chaleur
humidité
air.
matière.
lumière?

CHATPI

Humidité, Aliments

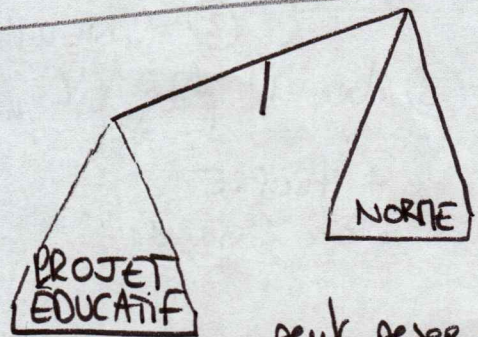
RE-PROD ? Tenues pr "assemblage" ?
NOISSURE
"HACCP"

X GUIDE DES
BONNES PRATIQUES
... XSO !

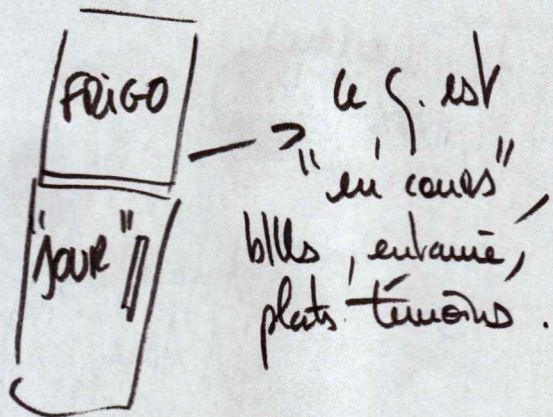
petit bout : DLC =
celle du fournisseur.

-> la doc°
française.

ex conserverie.



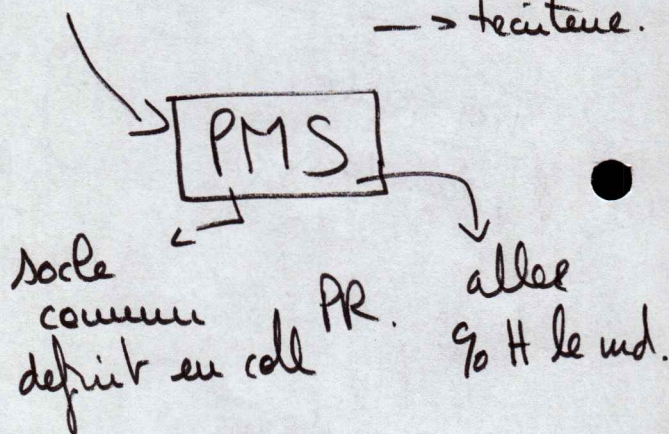
peut peser + larder



caviar, homous, tapenade.
→ pas restaurato
petite
→ cuisine dédée.

cf. Camille e Priment
à Vaux en Vexin.
→ tester 1 au ou 2
sans tout déclarer

en HLM → % toi → cuisine
→ % les autres
→ technique.



X œufs dur

equato = ethig x eefes x mages
du guide des B. parig
projet éducatif

X LE MERLET

→ permis feu
→ camping partout



Sac de cath. / glacière rouge
→ HS 3h.

sac lafume. D. se ressemblent
→ bon sac X → TESTER.
meux q glacière.

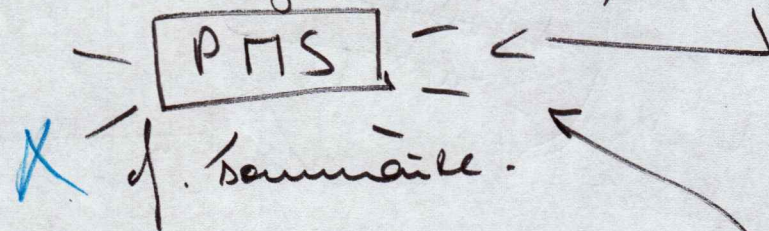
① ISO 35 + emballé serré
② (INERTIE)

③ abric de plas → même ac
+ PROPRE
→ "sac à viande"

12 PHASES 'POUR DECORNER'

HACCP ⑥

1. o d'impliquer le reste de l'équipe → ≈ 3 p.
2. décider le produit et sa distribut° ex chaussonne par resto
3. identifier usage prévu ex o° par le repas.
4. élaborer diagramme de fabricat° / fonctionnement
→ étapes + matériel + où ça se passe?
phases 2015
5. vérifier / place le diag. → est-ce q'je vais le faire?
6. dresser la liste de ts les dangers et paramètres à maîtriser.
7. identifier les pt critiq → "les 5M" X "fiche 2"
8. établir niveau de tolérance et les tolérances.
9. " système de surveillance.
10. " act° correctives
11. " procédures de verificat°.
12. " système d'enregistrem^t, doc°, archivage



X HODE → B2M

- L fournissence
- L HACCP.

fiches pr
+ mieux parler,
mieux gérer
en tant q'ajout

Méthode HACCP
permet de mettre au point
les BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ADAPTÉES.

VISIBLES, AFFICHABLE

~~X~~ us^o dop
compère

①

~~bate maison avec la table~~
~~- pshitt?~~

2

~~œufs & restent~~
~~de pas couvent.~~

~~couvert / zone~~
~~au zone pr.~~

3

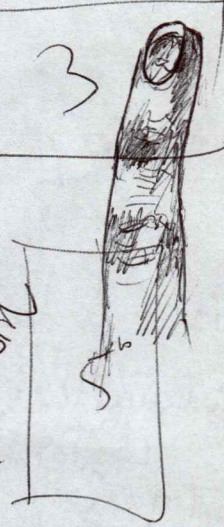
~~do hp + espace?~~

4

~~charlotte de barbe~~
~~chèvres & dépassent~~
~~vaisselle sale au dessus~~
~~de lit de fond~~

~~→ trace de~~
~~main /~~
~~le pontalor~~
~~→ essuyent?~~

ASSTB.
vs. cuisine
→ S. velo.



0
0
6
0
0
6

~~ouverture / noir / carton~~
~~assiette~~ / ~~Tout le matos~~

~~(des "à la russe" pas ? e, pas informés.~~

~~5 He la nappe~~
~~zone de table pr prêt?~~

~~temporalité globale~~

~~- > pshitt + bouffe~~

~~toucher net.~~

~~portable de table~~

~~emballages!~~

~~(tchou / pas 50)~~
~~→ antipèr -~~

~~Il le ind. en un laps~~
~~→ ax fixe~~

~~1 Il a balance, ils ont les boud.~~
~~le robot des barbe~~

~~oumma # d'it comp.~~

~~bouton eau dos man~~

~~Vanut des ingrédients~~
~~sans de dr & mange~~

~~gens & s'accroissent.~~

~~A proposé à vaisselle~~
~~au hp recette.~~

~~dégaissure / la table à côté~~

~~• nettoyage table~~

~~• 2 zone out. ingrédients~~

~~le m H balance / mise sous pression~~
~~manche vaisselle ac cognelle.~~

~~→ sauge main~~

~~- seul pas équilibrent~~
~~revenir de au? saugeant appd~~
~~à mol,~~
~~suppe!~~

process

désinfecter avant. # à X^R

HACCP ⑦

pesée? lieu ingrédients → f° obj, participants -
asso → coll → mise en danger de vie d'autrui!
babes & charlottes g. donnent sucre.
Allergie / initiative.

X ASSEMB VS CUISINE → D. à S. veto.

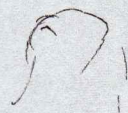
X "à la rescousse" + 1 ou 2 p "formé"

poss : léguerie de xh à xh

puis deg + des

puis préparat° des ingrédients

puis " de la recette.



~~préparat° : désinfect, chaîne du froid.~~

1. préparat° → mat° ass, mol°.
+ meth : lot, chariot,

2. cuisine → flûte frais
ou feu

3. nettoyage, rangement. → plû nappes, déchets,
matos à nettoyer → lavage.

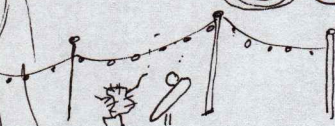
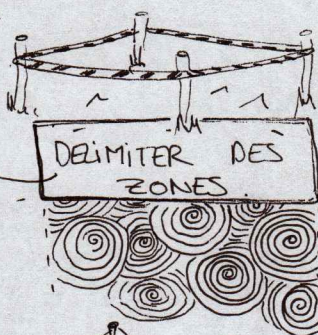
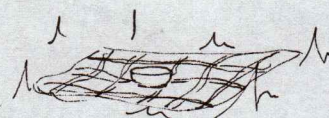
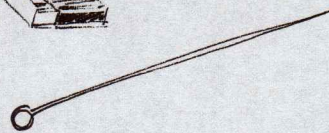
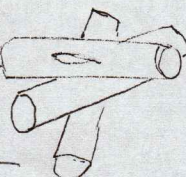
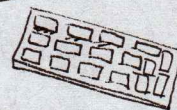
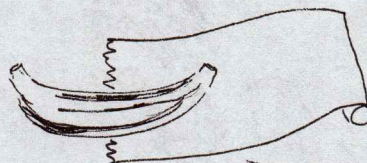
LISTE MATOS

frigo sac iso
pain glace

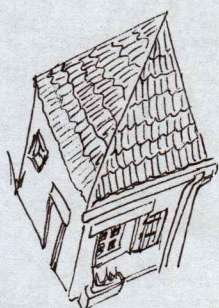
ETAPE 1

* preparato

- repérage des lieux
- ~~causes~~ vérifie q'infos de ~~réserve~~
- météo, feu, etc.
- vérifier q'bonne de réserve
- L + en glacière



T amb DL



FICHE 2:

PARAMETRES

≠ SOLUTIONS

PT critique:

SOUVENT CHIFFRE MESURABLE

d. 700M / les 5M

→ d. hde

X Javel. 1/2h à l'air → eau chaude
Vinaigre à 14° → valable ?

X FICHE 2: B. rappeler à
quelle étape (de sd à sd) se correspond.

X mail réseau à
Sylvie 2 Jan

METHODE
→ ce qu'on va
vraiment vouloir
faire

Animation temps de formation

Démystifions : Risque / Danger / Paramètre / Solution.

A faire avant de les études de cas pour appliquer la méthode Haccp.

Exemple à faire sous forme de Brainstorming.

Mémo : Risque de verglas = **Danger** = Verglas / **Risque** = Glisser / **Paramètre à maîtriser** = Vitesse, l'état des pneus / **Solution** = Rouler doucement, attendre le dégel ou changer de pneus

Risque d'intoxication alimentaire = **Danger** = Les m-o / **Risque** = Etre malade / **Paramètres à maîtriser** = Les BPH à travers les 5 M / **Solutions** = Former le personnel, mettre en place un système de surveillance

	FICHE 2			FICHE 3
	Etape 1	Etape 2	Etape 3	Etape 4
	Risques	Dangers	Paramètres	Solutions
Risque de coupure	Se couper	Couteau	Concentration, état du couteau	Eviter de se faire interrompre à tout va, éguiser correctement les couteaux
Risque de brûlure	Se brûler	Feu, chaud	Concentration, état du matériel et équipement (manique, couverles, four), organisation du travail, tenue de travail	Eviter de se faire interrompre à tout va, changer ou réparer le matériel défectueux, mise à disposition de tenues adaptées
Risque de glissade	Glisser	Eau	Vitesse, état de propreté du sol, état des équipements (fuite)	Demander de l'aide si on est dans le jus, Changer ou réparer les fuites, plan de nettoyage du sol suivant le protocole
Risque d'intoxication alimentaire	Maladie	Prolifération des m-o dans l'aliment, contamination des aliments	Hygiène des locaux, maîtrise des méthodes (chaîne du froid, décongélation...), hygiène du personnel, hygiène du matériel, qualité des matières 1ères	Appliquer les protocoles de nettoyage et désinfection (main d'œuvre, matos, milieu), vérifier la compétence du personnel, vérifier le fonctionnement des réfrigérateurs, connaître ses fournisseurs
Risque de se perdre dans la nature	Mourir	La nuit, le froid, la déshydratation, la dénutrition, les animaux sauvages, la pluie, la neige, l'orage, isolement	Connaissance du milieu, matériel nécessaire à la randonnée et à la survie, l'itinéraire, les denrées alimentaires, les marcheurs, la météo, durée de l'opération	Se documenter avant la sortie, calculer l'itinéraire en fonction du niveau des marcheurs, calculer l'eau et denrées nécessaires par personne avec une marge, prévoir le matos de rando et survie, contacter la météo, prévenir l'entourage de la durée de l'opération
			CONNAISSANCE DU PUBLIC	

LAMES DE SURFACE

avec neutralisants
PCA + TTC / Mac Conkey

Réf. FR59271 : boîte de 10 lames.

Conserver à 15-25°C jusqu'à la date indiquée sur le conditionnement.

Principe

La lame de surface avec neutralisants permet d'effectuer des contrôles bactériologiques sur des surfaces préalablement désinfectées. Elle peut être utilisée en hygiène hospitalière, industrie alimentaires ou autres.

Composition

Elle est recouverte sur une face de Plate Count Agar +TTC (numération des germes totaux) et sur l'autre face de gélose de Mac Conkey (germes coliformes).

Les deux milieux contiennent deux agents neutralisants afin d'inactiver les désinfectants résiduels de la surface à tester:

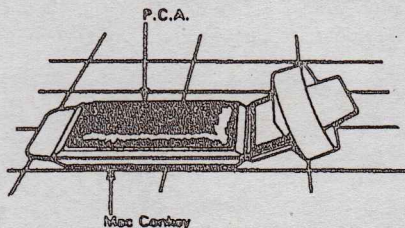
- Le Lécithine neutralise les ammoniums quaternaires.
- Le Tween 80 neutralise l'hexachlorophène, les désinfectants phénoliques et le formol.
- Lécithine et Tween 80 neutralisent l'éthanol.

Utilisation

1. Retirer l'ensemble bouchon-lame du flacon en le tournant avant de le tirer. Eviter tout contact avec les milieux de culture.
2. Plier la lame au niveau de l'articulation et appliquer le Plate Count Agar sur la surface à tester avec une légère pression. Répéter l'opération avec le milieu de Mac Conkey sur une autre partie de la surface à tester.
3. Remplacer la lame dans son flacon en enfonçant complètement le bouchon.
4. Incuber 24 à 48 heures à 37°C (incubateur ou endroit chaud).

Interprétation des résultats

La surface de chaque milieu est de 10,1 cm²



Interprétation des résultats

Hygiène hospitalière

Chaque laboratoire établit normalement

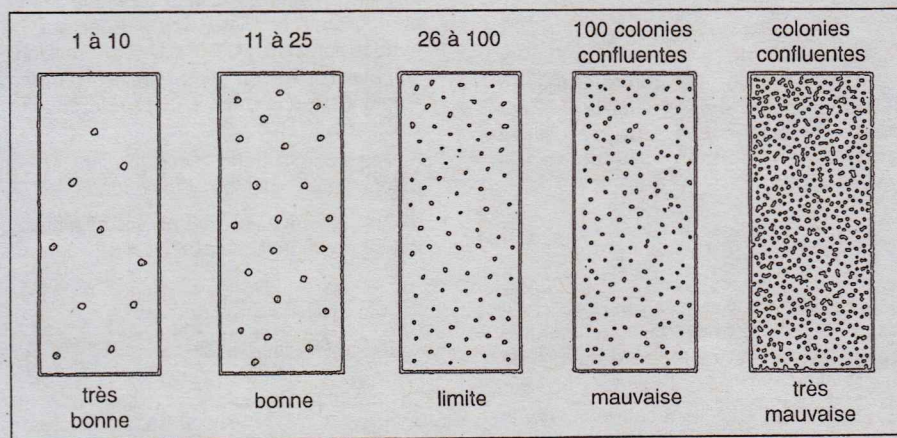
son propre programme de surveillance. A titre indicatif, nous vous donnons quelques normes établies par le "Committee of Microbial Contamination of Surface of the Laboratory Section of the APHA" pour le contrôle de surfaces diverses (pour 25cm²)

Surfaces testées	Nombre de colonies sur P.C.A.		
	bon	moyen	mauvais
Nurseries	0 - 5	6 - 15	≥ 16
Chambre de patient			
sols	0 - 25	26 - 50	≥ 51
tables	0 - 5	6 - 15	≥ 16
Salles de bains			
sols	0 - 25	26 - 50	≥ 51
lavabos	0 - 15	16 - 25	≥ 26

Industrie alimentaire

1. Plate Count Agar (face jaune): compter le nombre de colonies de couleur rouge brique.

Désinfection



2. Mac Conkey (face rouge): il ne doit y avoir aucune pousse sur ce milieu.

Destruction

Après emploi, la lame de surface peut être détruite par incinération, éliminée

normalement après stérilisation à autoclave, ou immergée dans un liquide désinfectant.

Produit fabriqué en Angleterre.

Thermo Fisher Diagnostics SAS

6, route de Paisy - BP 13 - 69571 Dardilly cedex

Téléphone 04 72 52 33 70 Télécopie 04 78 66 03 76