

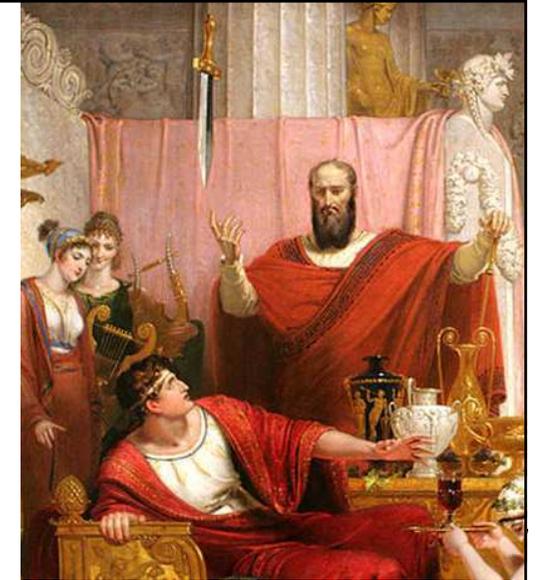
# La maîtrise du risque

Dangers et risques  
HACCP : la méthodologie

# Dangers $\neq$ risques

Petit voyage dans le temps...

Nous allons partir environ 400 ans avant Jésus Christ.



La ville de Syracuse, en Sicile, est gouvernée par un tyran nommé Denys.

Au cours d'un banquet, un courtisan nommé Damoclès lui confia qu'il enviait son pouvoir et sa richesse.

Le tyran lui expliqua qu'entre les complots et les soucis, sa vie n'était pas rose tous les jours, mais Damoclès ne voulut pas le croire.

Alors Denys le fit asseoir sur son trône, puis accrocha au dessus de la tête du courtisan une épée, qui ne tenait que par un crin de cheval...

Evidemment, Damoclès ne profita guère de la suite du banquet, tant sa vie ne tenait qu'à un fil...

# Dangers & risques

**le danger => l'épée,  
le risque => c'est que le fil qui la retient casse...**

Le danger plane sur la tête de Damoclès, l'épée pourrait bien rencontrer son crâne et le transpercer...

**Le danger, c'est quelque chose de concret, qui existe, et qui menace notre vie ou notre santé.**

Par exemple, une épée...

**Au contraire, le risque n'est pas quelque chose que l'on peut toucher, c'est une probabilité qu'un danger nous atteigne et nous fasse du mal.**

Par exemple dans le cas de Damoclès, il suffirait de maintenir l'épée avec un deuxième fil pour diminuer le risque de chute par 2...

# Le danger en restauration

En restauration, le danger n'est pas l'aliment lui-même, sauf si vous y êtes allergique ou que vous l'avalez de travers, mais les choses qui peuvent se cacher dedans : microbes, produits chimiques ou corps étrangers qui l'ont contaminé à un moment donné.

**Notre responsabilité et notre travail => Veiller à ce que les aliments que nous fabriquons ne rendent pas malade ceux qui les mangeront.**

# Le risque en restauration

Le risque, lui concerne le consommateur : c'est d'abord la probabilité qu'il a de tomber malade, mais aussi la gravité de cette maladie et ses conséquences sur sa santé.

Risque : Gravité et fréquence => cotation

# Danger et risques, conclusion

En conclusion, lorsqu'on identifie un danger, il faut **évaluer le risque**, c'est-à-dire la **probabilité** qu'une personne entre en contact avec lui, puis prendre **toutes les mesures possibles pour assurer la sécurité** des personnes concernées...

Le risque peut être réduit à la source (dans le cas de Damoclès, il suffirait de le faire changer de place ou de décrocher l'épée, ou de renforcer le fil qui la maintient).

**C'est ce qu'on appelle la prévention.**

Lorsque la prévention n'est pas possible, on réduit le risque en mettant en place un système de protection (par exemple un bouclier au-dessus de la tête de Damoclès)...

# Analyser le danger et évaluer le risque en 4 étapes

1. identifier les dangers...
2. évaluer le risque pour chaque danger...
3. trouver les causes de chacun de ces dangers...
4. imposer des mesures préventives.

# Identifier les dangers

Les dangers sanitaires que nous devons identifier sont :

**la contamination par des bactéries pathogènes,**

**la multiplication de ces bactéries pathogènes**

**la présence de toxines fabriquées par des bactéries ou des moisissures,**

**la présence de contaminants chimiques,**

**La présence d'insectes**

**la présence de corps étrangers...**

# Identifier les dangers

**Chimiques**

**Physiques**

**Biologiques**

# Évaluer le risque

A chaque fois que vous identifiez un danger, vous devez en évaluer le risque

1. **conséquences sur la santé du consommateur => gravité**
2. **probabilité d'apparition du danger => fréquence**
3. **DéTECTABILITÉ du danger**

# Cotation : Pour la gravité

1. Effet minime. Le client ne s'en aperçoit pas. Pas de conséquence pour la production.
2. Effet provoquant un mécontentement du consommateur et un changement de son comportement. Léger bouleversement de la production
3. Effet provoquant un grand mécontentement du consommateur. Désorganisation élevée de la production.
4. Effet impliquant des problèmes de sécurité pour le consommateur et/ou un arrêt de production.

# Pour la fréquence

1. Non-conformité presque inexistante.
2. Défaut occasionnellement.
3. Défaut fréquent.
4. Défaut très fréquent.

# Pour la détectabilité

1. Défaut visible.
2. Contrôle visuel difficile. Faibles possibilités de ne pas détecter le défaut mais quelques erreurs peuvent subsister.
3. Défaut difficile à détecter. Contrôle subjectif.
4. Le défaut n'est pas apparent. Le point n'est pas contrôlé ou contrôlable.

# Cotation : calcul de criticité

Sur la base des notes attribuées , on détermine une note de criticité

$$\text{Criticité} = F \text{ (Fréquence)} \times G \text{ (Gravité)} \times D \text{ (Déteçtabilité)}$$

On définit alors comme :

Mineurs, les dangers d'une criticité de 1 à 4.

Majeurs, les dangers d'une criticité de 5 à 8,

Critiques, les dangers d'une criticité de 9 à 64.

# Les méthodes d'analyse des dangers

REGLE DES 5 M

## Les 5 M

Cherchez les causes qui proviennent de la **main d'œuvre**, des **matières premières**, du **matériel** que vous utilisez, des **méthodes** employées, et bien entendu du **milieu**, c'est-à-dire de votre lieu de travail lui-même



# Les 5 M

**Méthode**

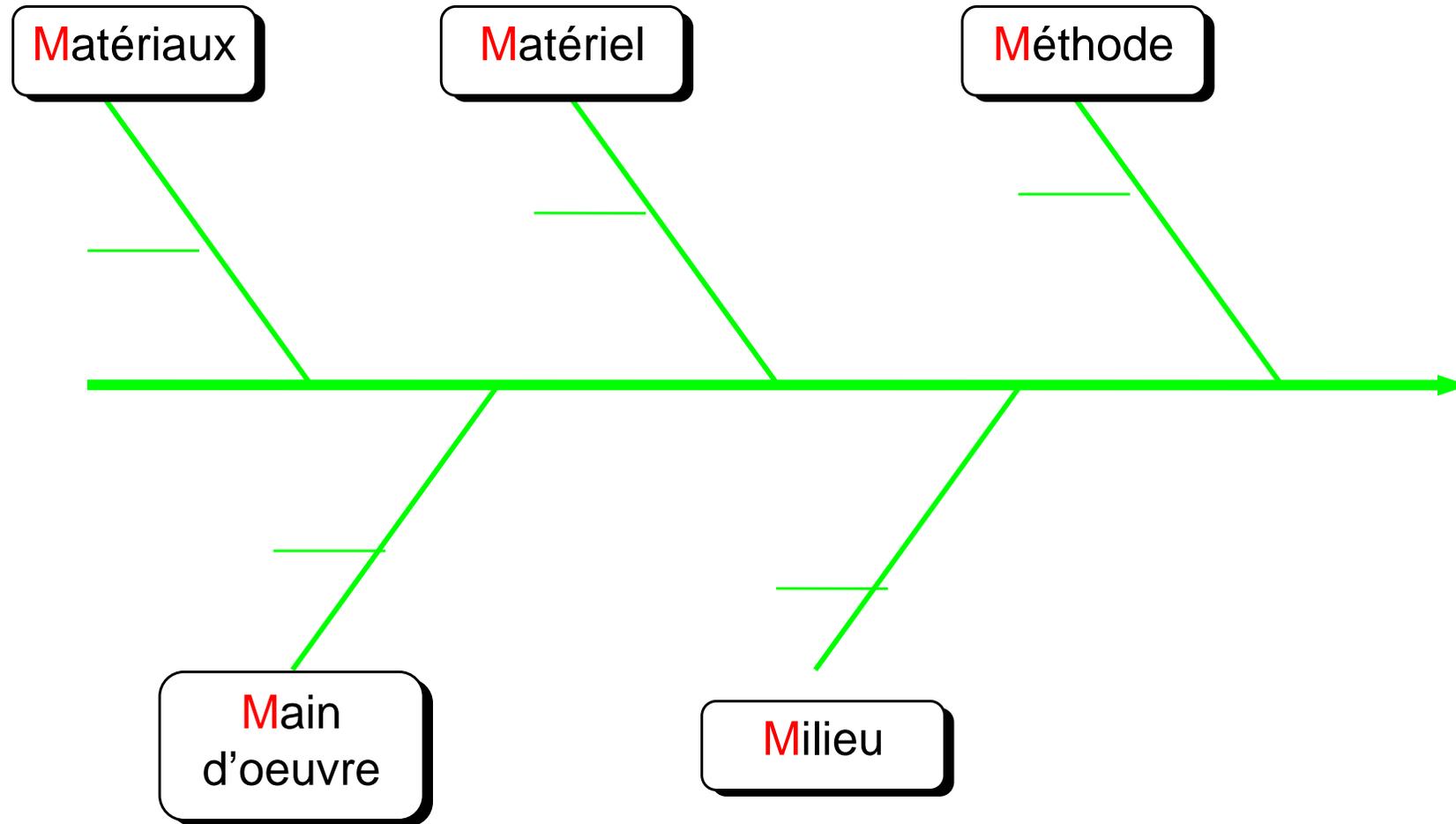
**Matériel**

**Main d'oeuvre**

**Milieu**

**Matière 1ère**

# Diagramme de Ishikawa



# La fiche d'analyse : exemple

Ex : analyse prépa froides

## ANALYSE DES RISQUES

DATE :

ETAPE : DRESSAGE HORS D'ŒUVRE

SECTEUR : PREPARATIONS FROIDES

PRODUIT ANALYSER : Charcuteries et produits à trancher

Mesures préventives

Les 5 M

Risques et dangers

RISQUE	CAUSE/DANGER	MESURE PREVENTIVE	VALEUR SEUIL
<b>Milieu</b>	Température ambiante trop haute intervention d'un réparateur portes d'accès ou fenêtres ouvertes	Verifier chaque matin et plusieurs fois par jour la T° ambiante pour les pièces climatisées. Prévoir kit tenue pour personnel étranger. Pour maintenir une T° constante fermer les portes	de 10° à 13°C
<b>Materiel</b>	Materiels de tranchage souillés, cutter Assiettes et ravers sales Contamination par l'air	Désinfection après chaque nettoyage + armoire à ozone évacuation et nettoyage au fur et à mesure du petit matériel, couvrir les assiettes et ravers avec housse après nettoyage. Prévoir nettoyage ventilation. Couvrir les denrées pendant l'ou	Ventillation à nettoyer chaque mois
<b>Matière</b>	Temps de stockage trop long DLC dépassée, trop courte, emballages percés, mal sous-vidé,	Sortir les denrées à trancher au fur et à mesure du tranchage. Vérification avant chaque ouverture des DLC et éliminer les produits suspects après avis du chef, ne pas oublier le repas témoin	Pas plus de 20 minutes à température ambiante
<b>Main d'œuvre</b>	Contamination par les personnels Tenue des personnels sale, surveste, tenue civile, bijoux	Port du masque bucco nasal, lavage des mains après chaque manipulation et visite médicale Changer de tenue chaque jour, pas de vêtement civil, ni bijoux	Au moins/deux tabliers propres par jour
<b>Méthode</b>	contamination par une mauvaise manipulation, tranchage trop tôt le matin, rupture chaîne du froid. Contamination par les déchets. Rupture chaîne du froid après dressage	Prélever un repas témoin de chaque préparation. Prévoir de vérifier le nettoyage/désinfection par un autocontrôle. Prévoir poubelle propre et élimination des déchets en fin de service avant nettoyage. Stockage à 3°C dès la fin de la préparation des entrée	tous les jours T° stockage de 0° à 3°

# Les actions correctives

Lorsque les seuils ou les valeurs cibles fixées dans les protocoles sont dépassées, il faut prendre une mesure corrective

*Exemple : Un mauvais résultat d'analyse microbio, déclenchera la recherche par l'analyse du point critique pour apporter une mesure corrective*