

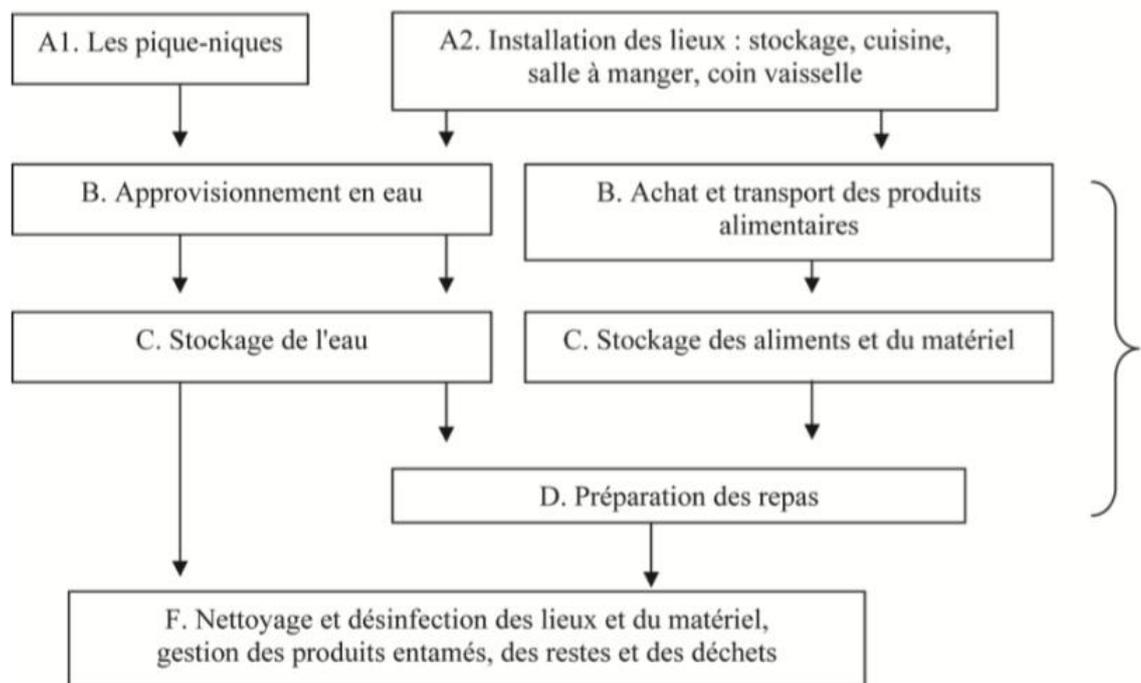


Règlementation : l'Hygiène Alimentaire

1.3 LES POINTS SENSIBLES A CONTROLER

Le cadre

le processus de préparation des repas :



contamination, de multiplication et de développement des dangers :

Les pathologies sont induites par la contamination de l'aliment par le **germe dangereux** et par multiplication de celui-ci jusqu'à des taux susceptibles de provoquer l'accident.

Les facteurs de risque susceptibles d'être à l'origine de contamination ou de multiplication sont connus. Ce sont les « 5 M » :

✚ Matières premières : Apport initial de germes et peuvent, des réception, être contaminées. Des contaminations croisées avec les autres constituants sont également possibles.

✚ Milieu : Les locaux, des aménagements, des équipements, de l'air, de l'eau. Les denrées déconditionnées sont sensibles aux poussières, à l'humidité et à la propreté des locaux.

✚ Matériel : Au contact de l'aliment présente un risque potentiel de contamination. Il peut être une source passive de contamination lorsque sa nature, sa conception et le manque d'entretien permettent aux germes de se réfugier et de se multiplier.

✚ Méthode : une bonne gestion du processus de fabrication est nécessaire pour limiter les contaminations et le développement bactérien. Une méthode inadaptée peut favoriser les contacts des denrées saines avec des matières ou des matériaux souillés.

✚ Main-d'œuvre : le personnel peut par un défaut d'hygiène corporelle être responsable de la contamination des produits qu'il manipule (principalement staphylocoques et salmonelles).

Conseil : Voir aussi [Alimentation en séjour court](#).