

1° ANALYSER LES DANGERS

Identifier tous les dangers potentiels à chaque étape selon le principe des 5M (Matière, Matériel, Main-d'œuvre, Méthode, Milieu) :

- Biologiques : bactéries (Salmonella, Listeria), virus, parasites.
- Chimiques : résidus de détergents, pesticides, allergènes.
- Physiques : corps étrangers (verre, métal, plastique).

2° DÉTERMINIER LES CCP = CCP = CRITICAL CONTROL POINT = POINT CRITIQUE POUR LA MAÎTRISE.

Identifier les Points Critiques pour la Maîtrise. Un CCP est une étape où une mesure de maîtrise est essentielle pour éliminer ou ramener le danger à un niveau acceptable (ex. : la cuisson, le refroidissement rapide).

3° ÉTABLIR LES LIMITES CRITIQUES

Pour chaque CCP, on définit une valeur permettant de distinguer une situation acceptable d'une situation non acceptable. Ex: température attendue, délai de refroidissement d'une préparation...

4° ÉTABLIR UN SYSTÈME DE SURVEILLANCE

Mettre en place des contrôles continus ou périodiques pour s'assurer du respect des limites critiques (ex. : relevé systématique des températures sur fiche de suivi ou thermosonde).

5° DÉTERMINER LES ACTIONS CORRECTIVES

Définir les mesures immédiates à appliquer lorsque la surveillance indique qu'un CCP n'est pas maîtrisé (ex. : prolonger la cuisson, jeter une préparation hors barème)

6° ÉTABLIR DES PROCÉDURES DE VÉRIFICATION

- Vérifier l'efficacité globale du système HACCP :
- Analyses microbiologiques des plats témoins et des surfaces.
- Audits internes de la cuisine centrale ou du service.

7° CONSTITUER LES DOSSIERS ET REGISTRES

Tracer et archiver la documentation (fiches de réception, relevés de températures, traçabilité des lots, plans de nettoyage).

Pour aller plus loin RDV sur btsdietetiquerenfort.fr

Acquerir les compétences du BLOC 2 avec des Cours détaillés, des Fiches de révision, des Evaluations
créés par une diététicienne avec 25 ans d'expérience professionnelle

