

# Maîtriser la sécurité alimentaire en crèche : Le protocole HACCP indispensable

---

## Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

- Appliquer une hygiène rigoureuse du personnel : lavage des mains fréquent et port de tenues de travail dédiées.
- Assurer le nettoyage et la désinfection réguliers des locaux, équipements et ustensiles selon un protocole validé.
- Gérer les déchets de manière stricte pour éviter toute contamination croisée dans les zones de préparation.

## Gestion des températures et traçabilité

- Effectuer un relevé quotidien des températures :  $\leq 3^{\circ}\text{C}$  pour les denrées très périssables,  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  pour les réfrigérés, et  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  pour les surgelés.
- Mettre en place une action corrective immédiate et documentée en cas de déviation des températures.
- Conserver les étiquettes des produits et les numéros de lots pendant la durée de vie du produit augmentée d'un délai de sécurité.

## Organisation et marche en avant

- Respecter impérativement la marche en avant (physique ou temporelle) dans le circuit des denrées pour prévenir les contaminations croisées.
- Maintenir les zones de stockage et de préparation dans un état de propreté constant.

## Plan de nettoyage et lutte contre les nuisibles

- Formaliser un Plan de Nettoyage et Désinfection (PND) précisant le quoi, le avec quel produit, le quand, le qui et le comment (concentration et temps de contact).
- Tenir à jour un plan de lutte contre les nuisibles incluant des fiches d'intervention datées et signées par les prestataires ou le personnel.

## Sécurité et conformité HACCP

- Prélever systématiquement 100g d'échantillons témoins pour chaque repas servi.
- Conserver les échantillons témoins pendant 5 jours au froid positif (0 à  $+3^{\circ}\text{C}$ ) pour analyse en cas de TIAC.

- Appliquer les 7 principes HACCP : analyse des dangers, détermination des points critiques (CCP), seuils critiques, surveillance, mesures correctives, vérification et archivage.