

Pôle 1

Organisation et production culinaire

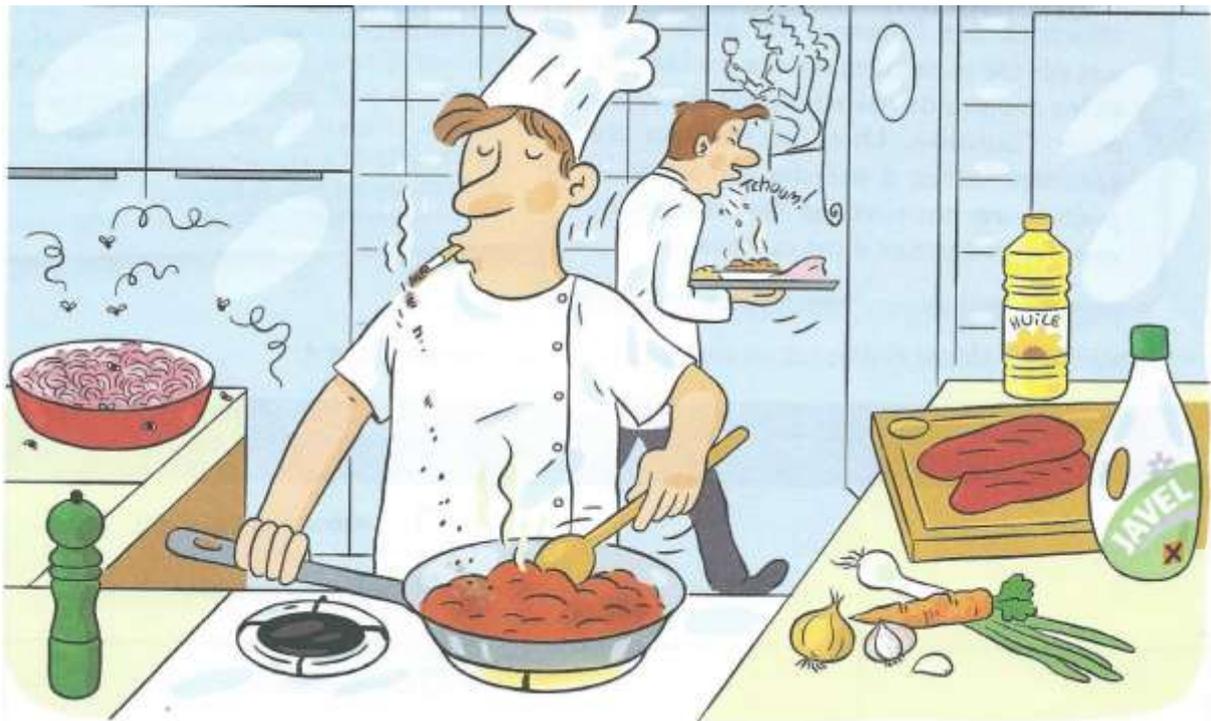
**la marche en avant dans l'espace et dans le temps en prévention des contaminations**

La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps /dans l'espace (à partir d'exemples de risques de biocontaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge) L'indication des actions préventive et correctives en lien avec la réglementation

## Séquence 2 : la marche en avant

### Séance 1 Les contaminations des aliments

Exercice 1 : Relever sur ce document, les principales causes de contaminations des aliments



Source : livre Nathan technique

# Je m'informe :

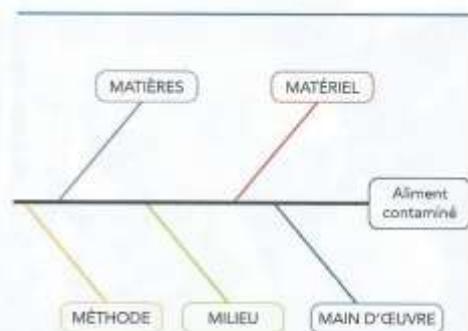


Source : éditions Jacques Lanore : sciences appliquées en CAP

## 2 Les sources de contamination des aliments

Le **diagramme d'Ishikawa** (diagramme « causes-effets ») permet de rechercher et de classer les causes possibles de contamination des aliments :

- **Matière première** : aliments et boissons.
- **Matériel** : machines, ustensiles, appareils utilisés.
- **Méthode** : mode opératoire, technique, procédé.
- **Main-d'œuvre** : toute intervention humaine (main, tenue, postillons...).
- **Milieu** : environnement, ambiance du local (air, température), insectes, rongeurs.



## 3 Les modes de contamination

- **Contamination initiale** : la matière première est contaminée avant sa livraison.
  - **Contamination au cours de la fabrication** : les préparations sont contaminées pendant les différentes étapes de production selon le principe de la contamination croisée. Cette contamination est un transfert de micro-organismes :
    - d'un **produit alimentaire** (légumes terreux, eau souillée, œufs...)
    - d'une **personne** (mains, tenue sale)
    - d'un **objet** (matériel, ustensiles, plan de travail sale, emballages...)à un autre produit alimentaire.
- Elle peut entraîner des intoxications alimentaires lorsque des bactéries nocives sont transférées à des produits prêts à consommer qui ne subissent aucun autre traitement pouvant éliminer ces bactéries.

Source : éditions Jacques Lanore : sciences appliquées en CAP

**A retenir :**

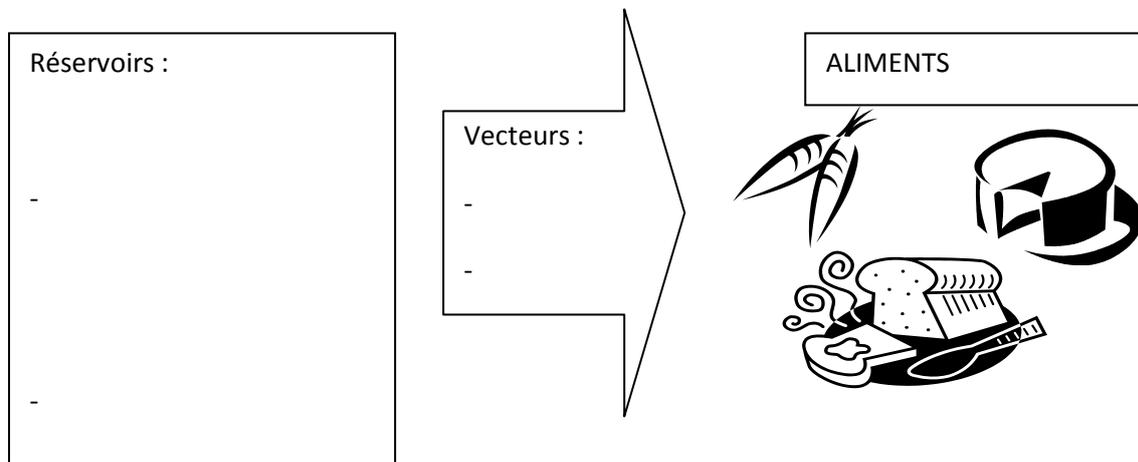
**I Les différents modes de contaminations :**

**Contamination initiale ou primaire :**

**Contamination exogène ou secondaire :**

**- par contact direct :**

**- par transmission indirecte :-**



**II Nature de la contamination :**

Nature de la contamination	Exemples
Microbiologique	
Chimique	
physique	

**Exercice 2 : A partir des situations de contamination présentées, citez le(s) mode(s) de contamination impliqué(s) et proposez une ou des mesures préventives.**

<b>Exemples de situations contaminantes</b>	<b>Mode(s) de contamination</b>	<b>Mesures préventives</b>
- personnel malades : exemple : plaie infectée aux mains		
- organisation des locaux	-	
- couteaux et ustensiles		
- <b>cartonnage</b> - conditionnement par cagette en bois		
- lavage des fruits avec eau non potable		
- Personnel enrhumé		-
- présence d'animaux : insectes, souris etc.. .		
- plan de travail souillé		

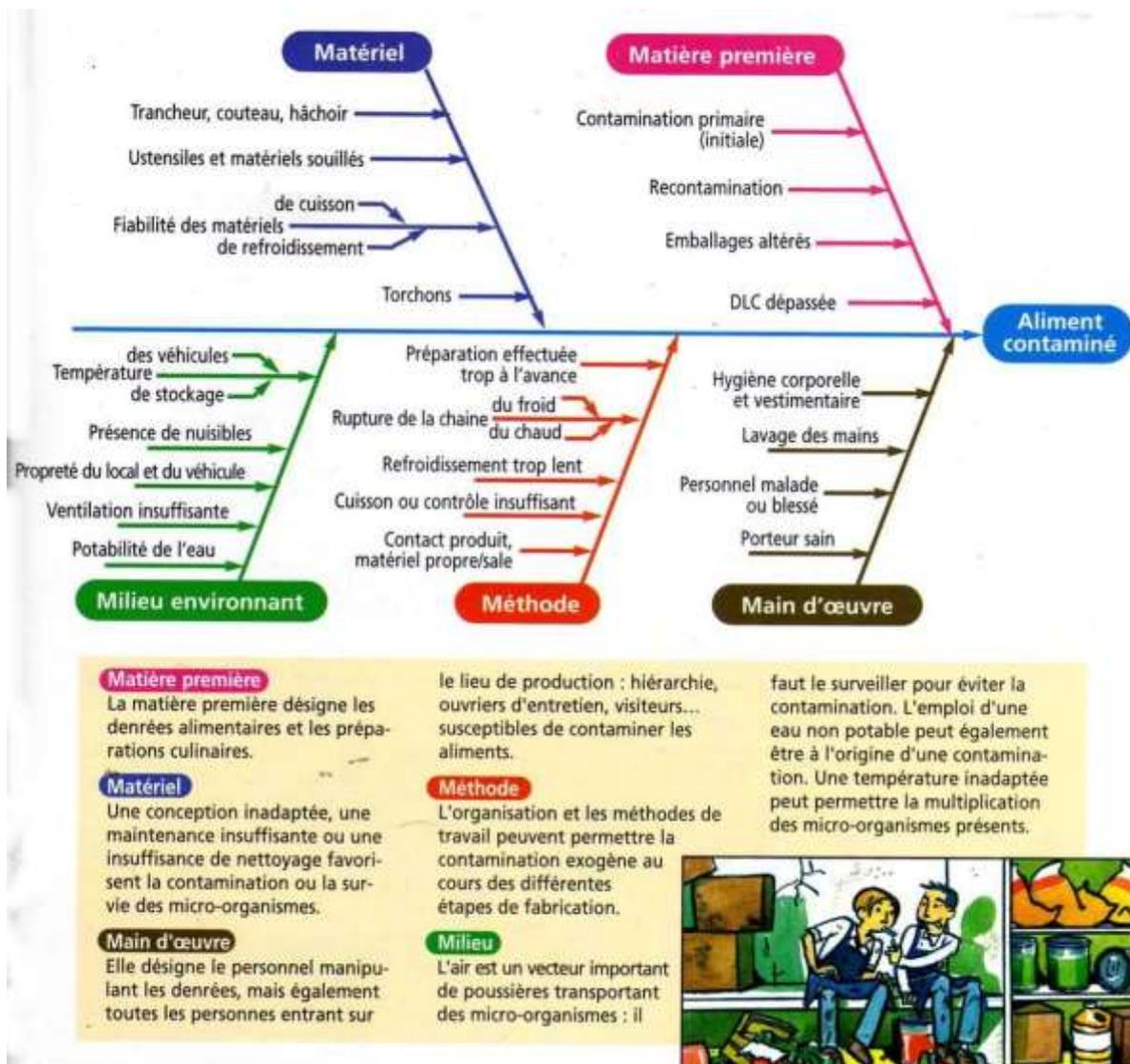
**Exercice 3 :** Reporter dans la 1<sup>e</sup> colonne du tableau, les éléments de contaminations en choisissant dans la liste suivante : *méthode/locaux ; matière première ; main – d’œuvre ; matériel ; milieu environnant.*

Eléments de contaminations	Situations professionnelles contaminant es
	Plan de travail ; trancheur
	Croisement circuit sale/circuit propre Préparation trop à l’avance
	Matière première altérée Œuf contaminés par des salmonelles
	Eau polluée Présence d’insectes Elévation de température
	Contamination d’origine fécale Porteur sain

**Exercice 4 :** Identifier l’origine possible de la contamination à partir des recommandations du guide des bonnes pratiques d’hygiène :

- le personnel doit déposer les vêtements de ville au vestiaire.
- fumer et cracher est interdit dans le laboratoire.
- contrôler régulièrement la potabilité de l’eau utilisée pour les denrées :
- le balayage à sec et l’utilisation de sciure sont interdits au laboratoire.
- Il faut éliminer les cartons et les cageots souillés dès réception et transvaser les produits dans des contenants propres.
- Nettoyer régulièrement les filtres de ventilation, de climatisation.

**A retenir : la méthode des 5 M : voir je m’informe diagramme d’ishikawa ou causes à effets**



Source SA bac pro. Edition BPI

on se sert de la méthode des 5 M pour retrouver toute source possible de la contamination d'un produit

**vocabulaire :**

**contamination aéroportée :** le vecteur est l'air

**contamination fécale :** le vecteur sont les excréments

**contamination croisée :** il y a plusieurs vecteurs.

**contamination manuportée :** le vecteur est la main

