

19 èmes JOURNEES DE MEDECINE MARITIME

IBIZA

Le 27 & 28 Octobre 2017
Hôtel Ibiza Playa

LA FORMATION A L'HYGIENE
ET LA SECURITE SANITAIRE
DES ALIMENTS DU PERSONNEL
CHARGE DE LA RESTAURATION
A BORD DES NAVIRES:

RETOUR D'EXPERIENCE.

**Dr. HABCHI ABDELFEH,
Médecin du Travail Libéral.**

Adresse: Villa N°3, Rue Mouloud Feraoun,
Béthioua (Oran) 31015, Algérie.

Tél:

+ 213 551280204

+ 213 663030144

+ 213 778590199

e.mail:

habchi31@yahoo.fr

ahabchi.medtrav@gmail.com



HYPROC
SHIPPING COMPANY



CAP



Background:

- Développement de la formation du personnel chargé de la restauration à bord des navires GNL & GPL de l'entreprise Hyproc S.C., filiale de Sonatrach.
- Développement des instances de formation de l'entreprise: Direction de la formation et le centre CAP situé à Mostaganem.
- Conformité aux exigences de la MLC 2006.
- Renforcement des capacités des intervenants en restauration collective.

Objectifs de la formation:

- + Appropriation des bonnes pratiques d'hygiène BPH selon le référentiel HACCP.
- + Reconnaissance et prévention des TIAC toxi-infections alimentaires en restauration collective à bord des navires.
- + Connaissances des exigences réglementaires nationales et internationales régissant l'hygiène alimentaire et la santé au travail.
- + La prévention des risques professionnels dans la restauration collective.
- + Connaissance de l'équilibre alimentaire et de l'approche préventive des facteurs de risques cardiovasculaires en milieu de travail.

Contenu de la formation:

- Reconnaître et identifier les aspects de l'hygiène et de la sécurité alimentaire selon la méthode des 5M.
- Analyse des situations de travail dans la restauration collective.
- S'approprier la gestion et le contrôle des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire BPH conformément au référentiel HACCP.
- La reconnaissance, le contrôle et la prévention des TIAC.
- La connaissance des textes réglementaires et conventions applicables à la maîtrise de l'hygiène alimentaire et la santé et sécurité au travail.
- La prévention des risques professionnels dans la restauration collective.
- L'identification et la prévention des facteurs de risques cardiovasculaires en entreprise.

Population :

- Cadres et techniciens chargés de la restauration collective.

Méthodes Pédagogiques :

- Exercices et travaux en plénière.
- Photos des situations de travail et pratiques pour étude de cas réels.
- Exposés thématiques et notes de lecture.
- Projection de vidéos thématiques.

Durée de la Formation:

- Trois (03) jours.



Bilan De La Formation Hygiène Alimentaire

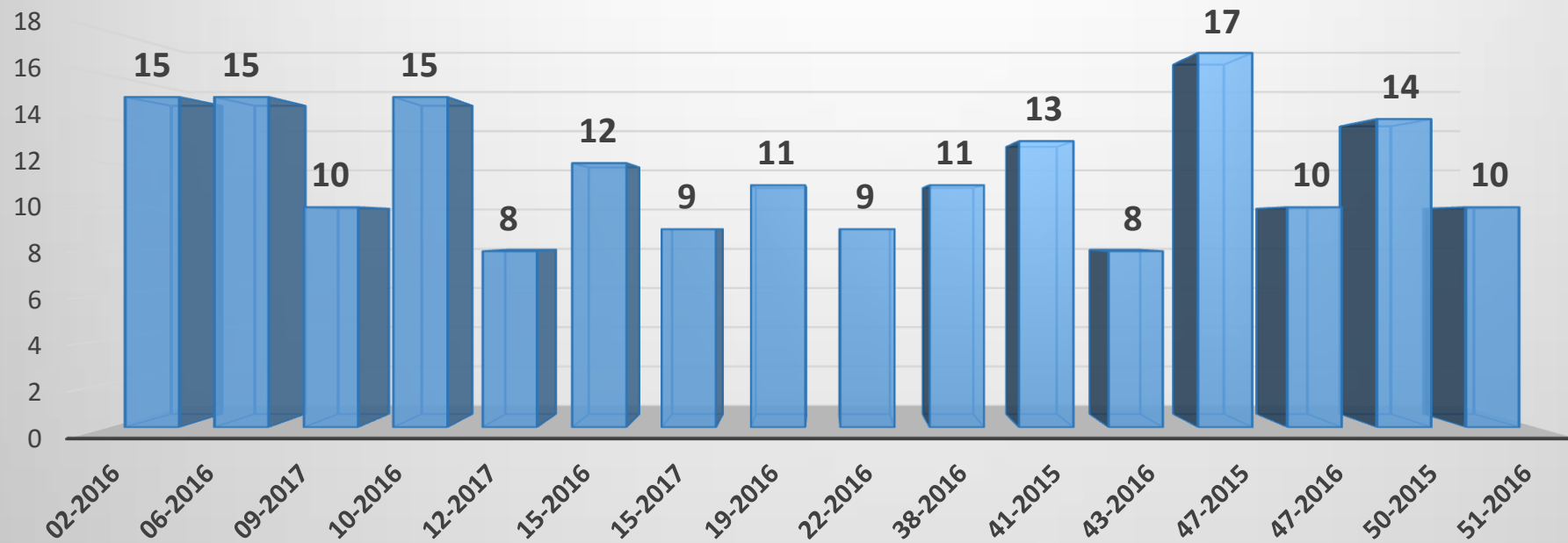
Cap MOSTAGANEM

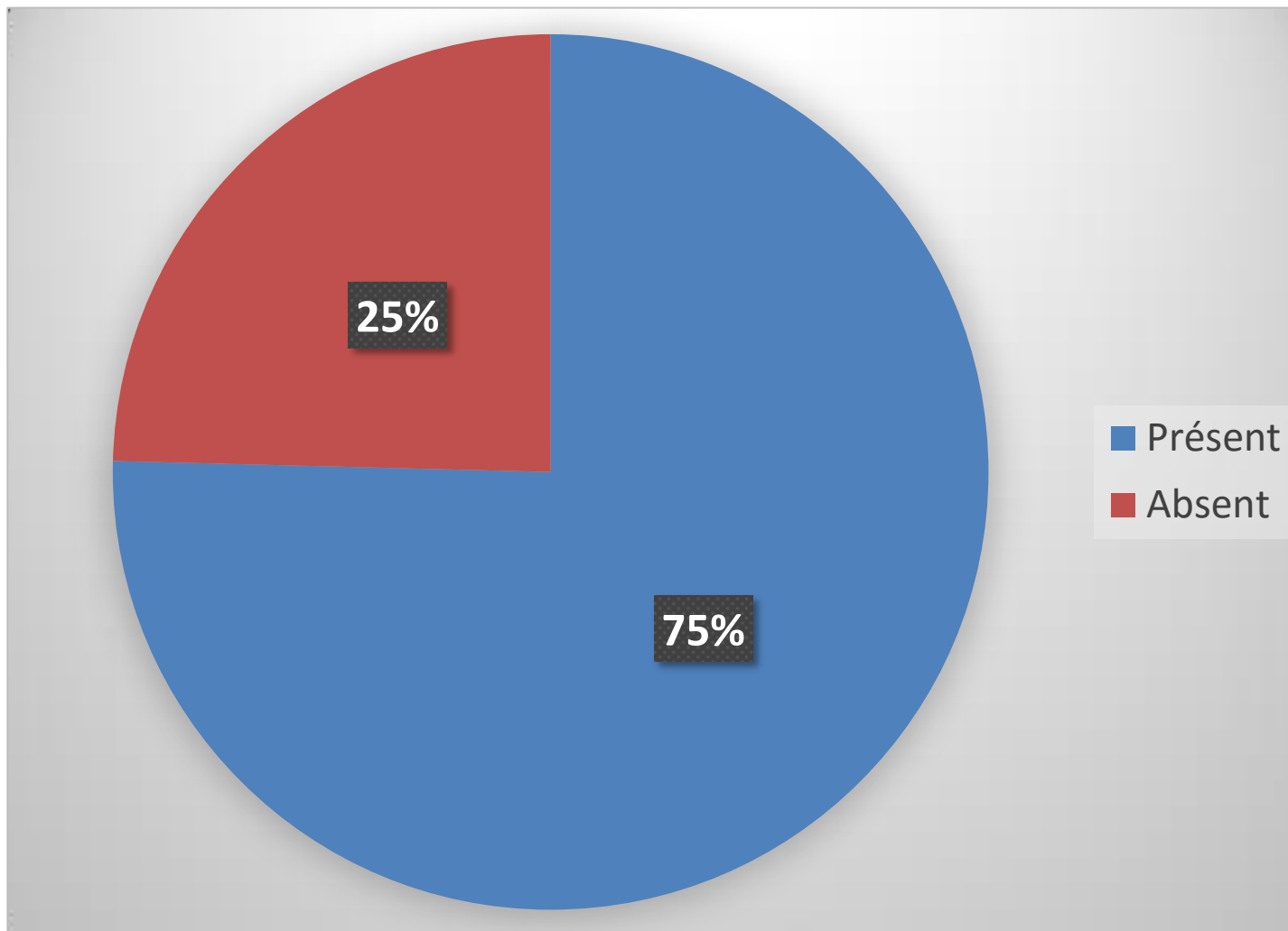
25/10/2017

Début de la formation : 04/10/2015

Fin de la formation : 11/04/2017

Nombre de stagiaires prévus / 16 sessions





**Répartition de nombre de participants
Présents / Absents**

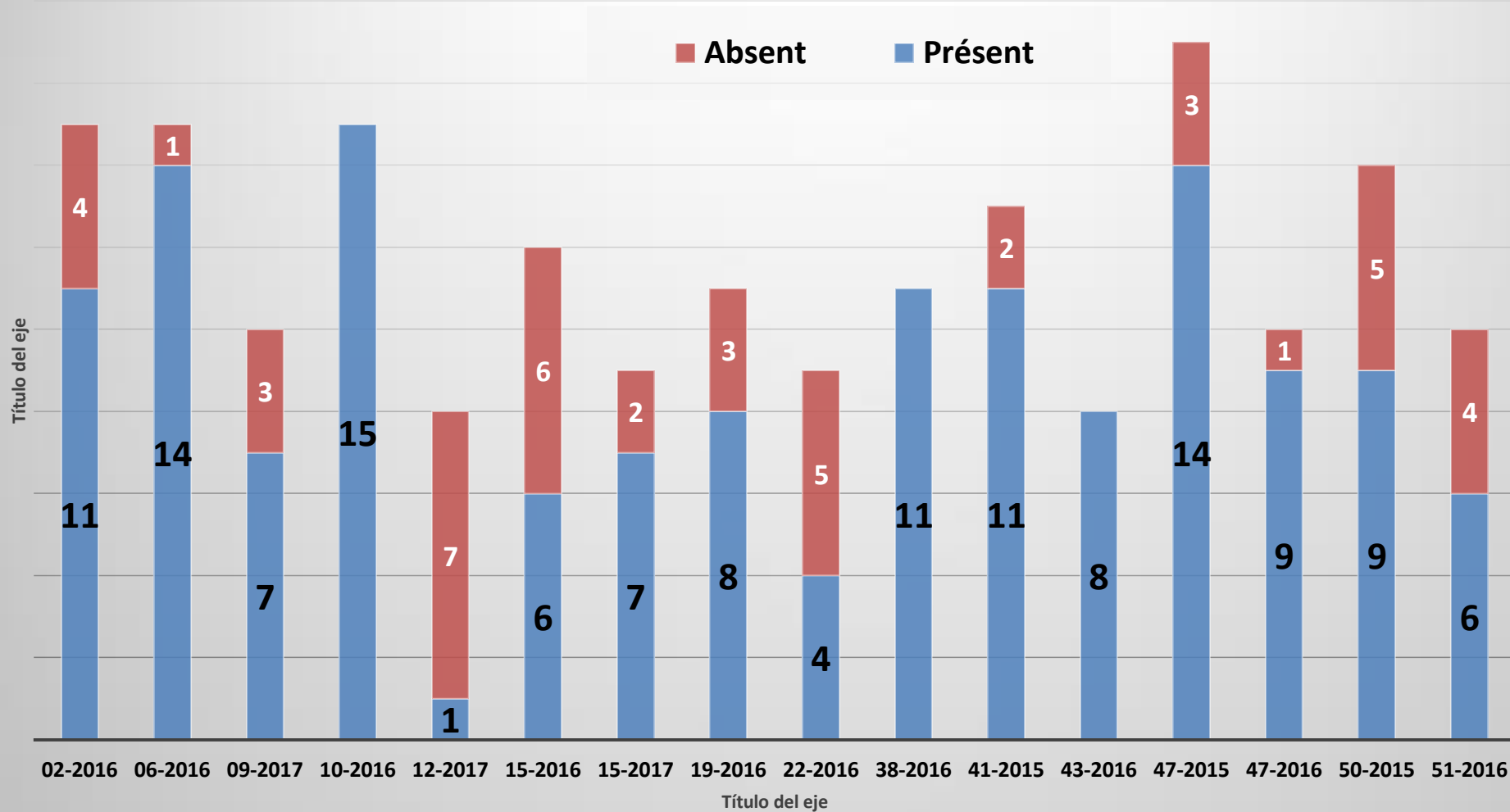
(141 présents / 46 absents)

Population formée

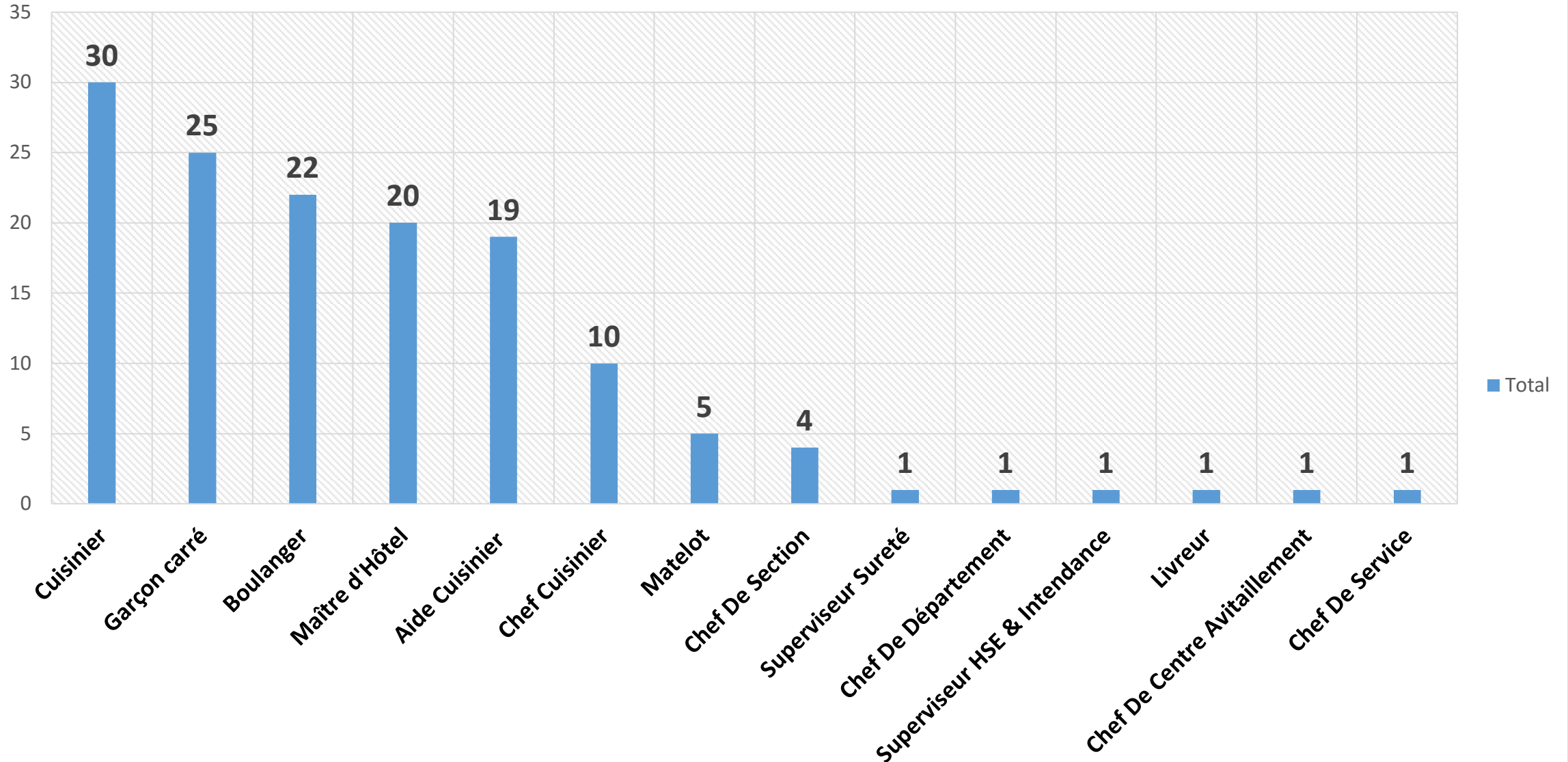
+ 141 Agents

- Chefs Cuisiniers:
- Cuisiniers:
- Maîtres d'Hôtel:
- Boulangers:
- Garçons:

Nombre de stagiaires par session (Présents/Absents)



Nombre de present par fonction



Méthode 5M / Poisson / Ishikawa:

MATIERE

MATERIEL

MAIN D'ŒUVRE

MILIEU

METHODE

Logigramme XMIND

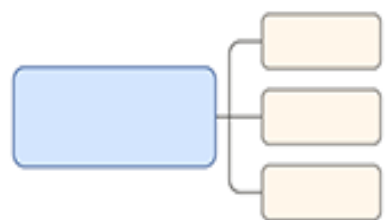


Diagramme Logique (Droite)

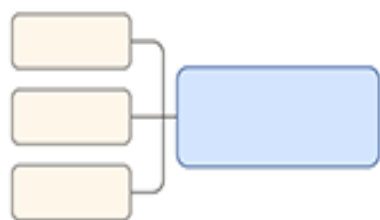
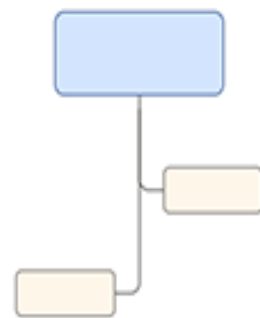


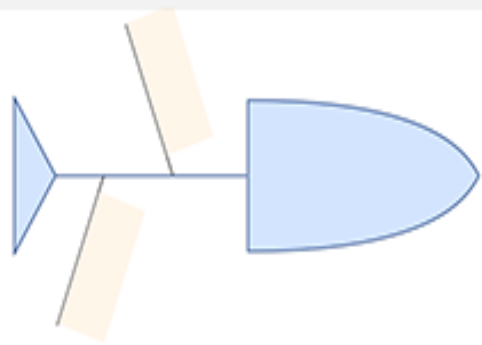
Diagramme Logique (Gauche)



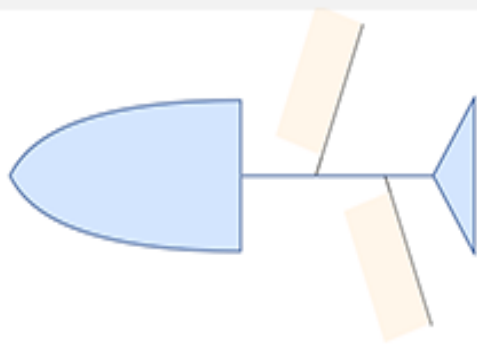
Ligne de temps horizontale



Ligne de temps verticale



Arrête de poisson XMind (Tête à droite)



Arrête de poisson XMind (Tête à gauche)

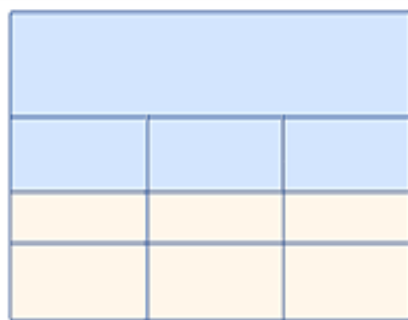


Tableau (colonne)

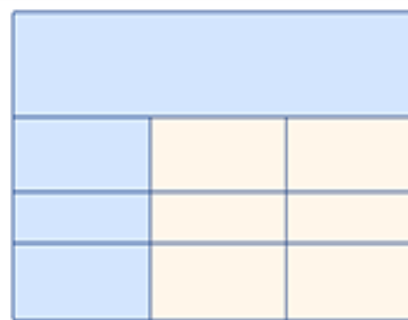
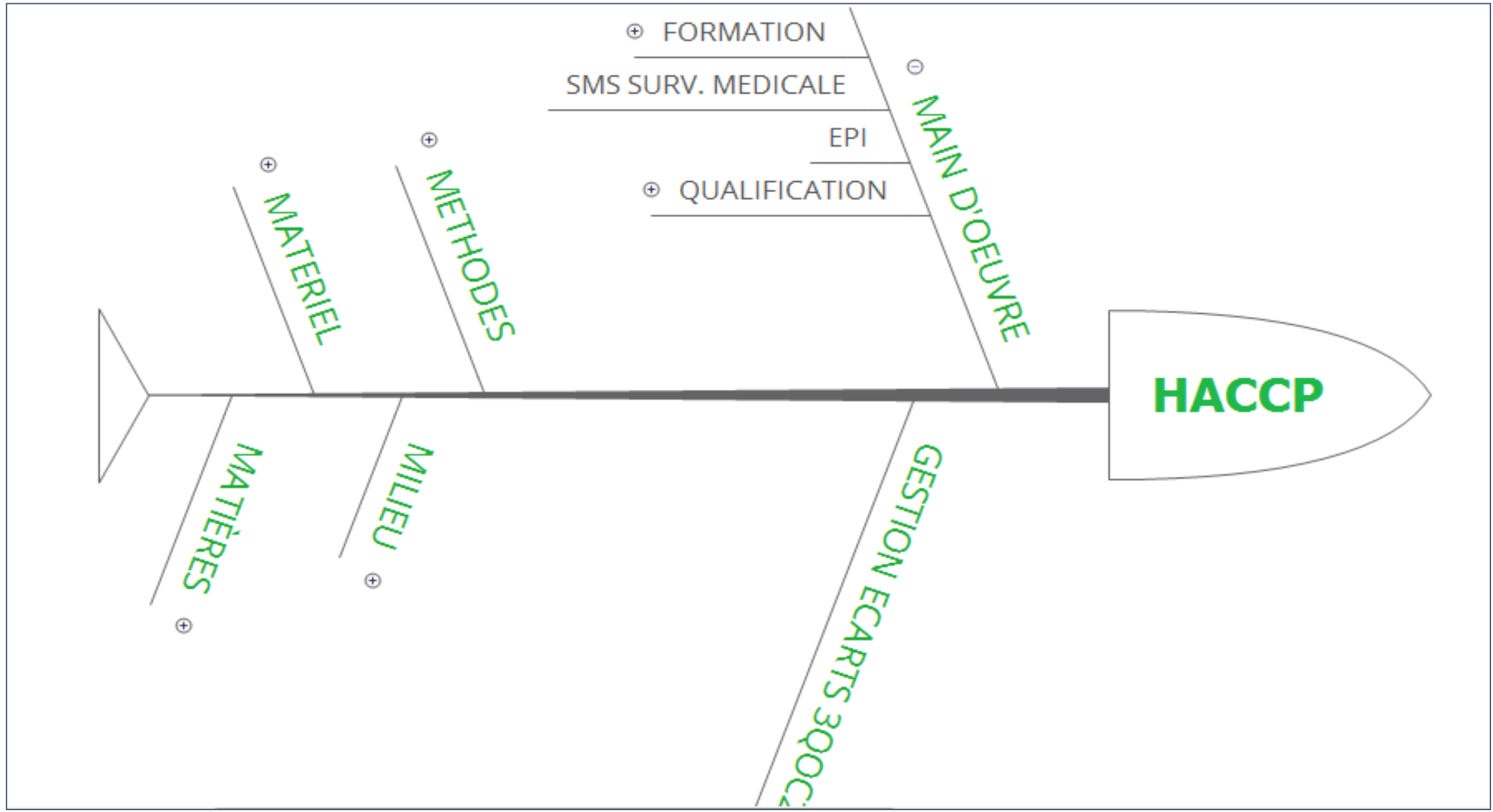
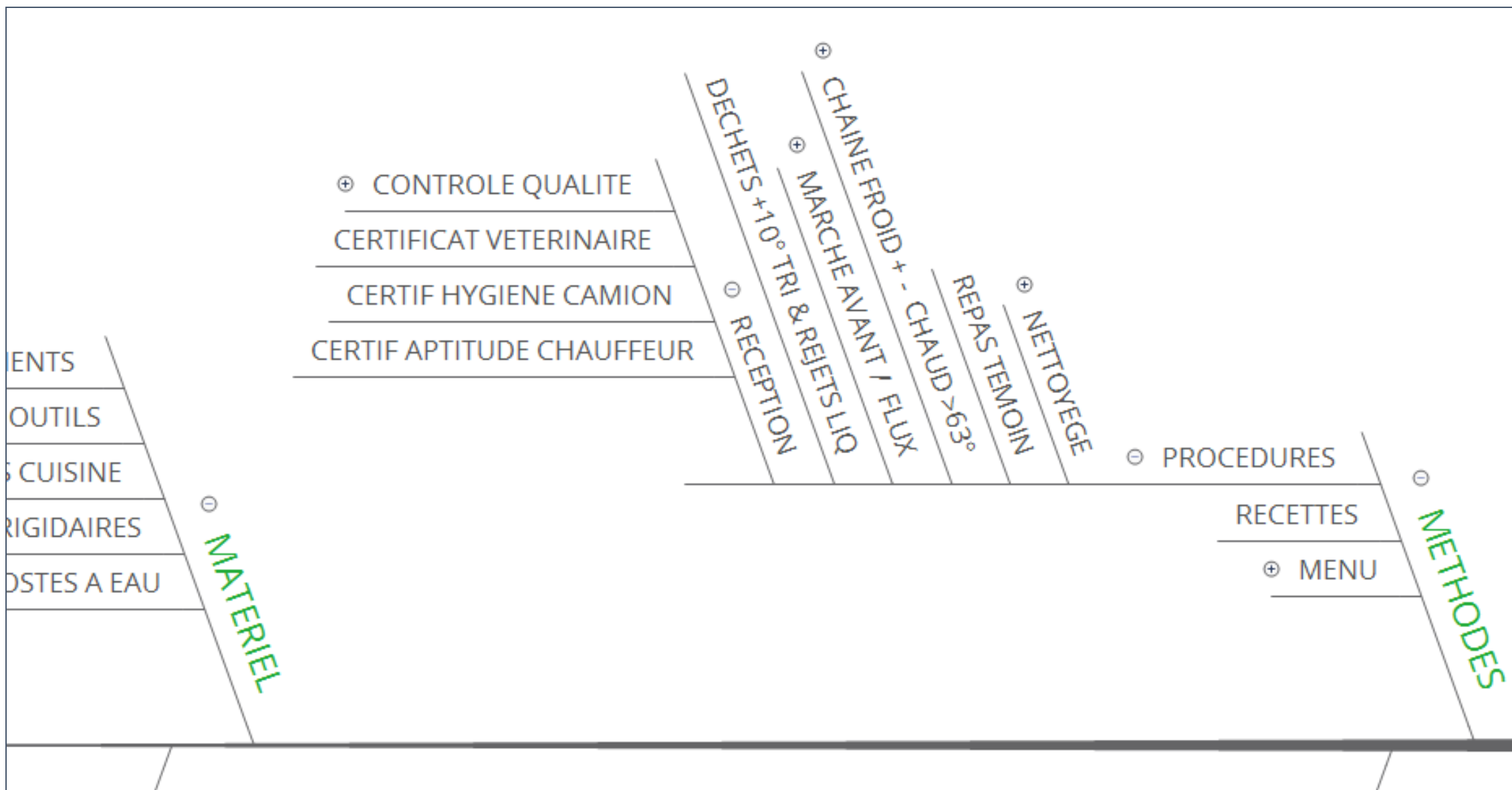


Tableau (colonne)





QUE DIT LA LOI ?

- Loi Protection des Consommateurs
Loi N° 09.03 du 25 Février 2009.
- Loi Médecine vétérinaire et protection des animaux
Loi N° 88.08 du 26 Janvier 1988

Décret N° 91.04 du 19 Janvier 1991

Relatif aux conditions d'utilisation et caractéristiques techniques des matériaux destinés à être en contact avec les denrées alimentaires et produits de nettoyage.

Décret Exécutif N° 05.484 du 22 Décembre 2005 modifiant et complétant le Décret Exécutif N° 90.367 du 10 Novembre 1990

Relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.

Arrêté Interministériel du 25 Février 2002

Fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires.

Décret Exécutif N° 91.53 DU 23 Février 1991

Relatif aux conditions d'hygiène lors de la mise à la consommation des denrées alimentaires.

Section IV

Articles 23 et 24

Concernent les mesures préventives dans les domaines de la propreté corporelle, vestimentaire et du comportement du personnel en cuisine.



Identification Des Dangers

Biologiques

Chimiques

Physiques.

Référentiel HACCP

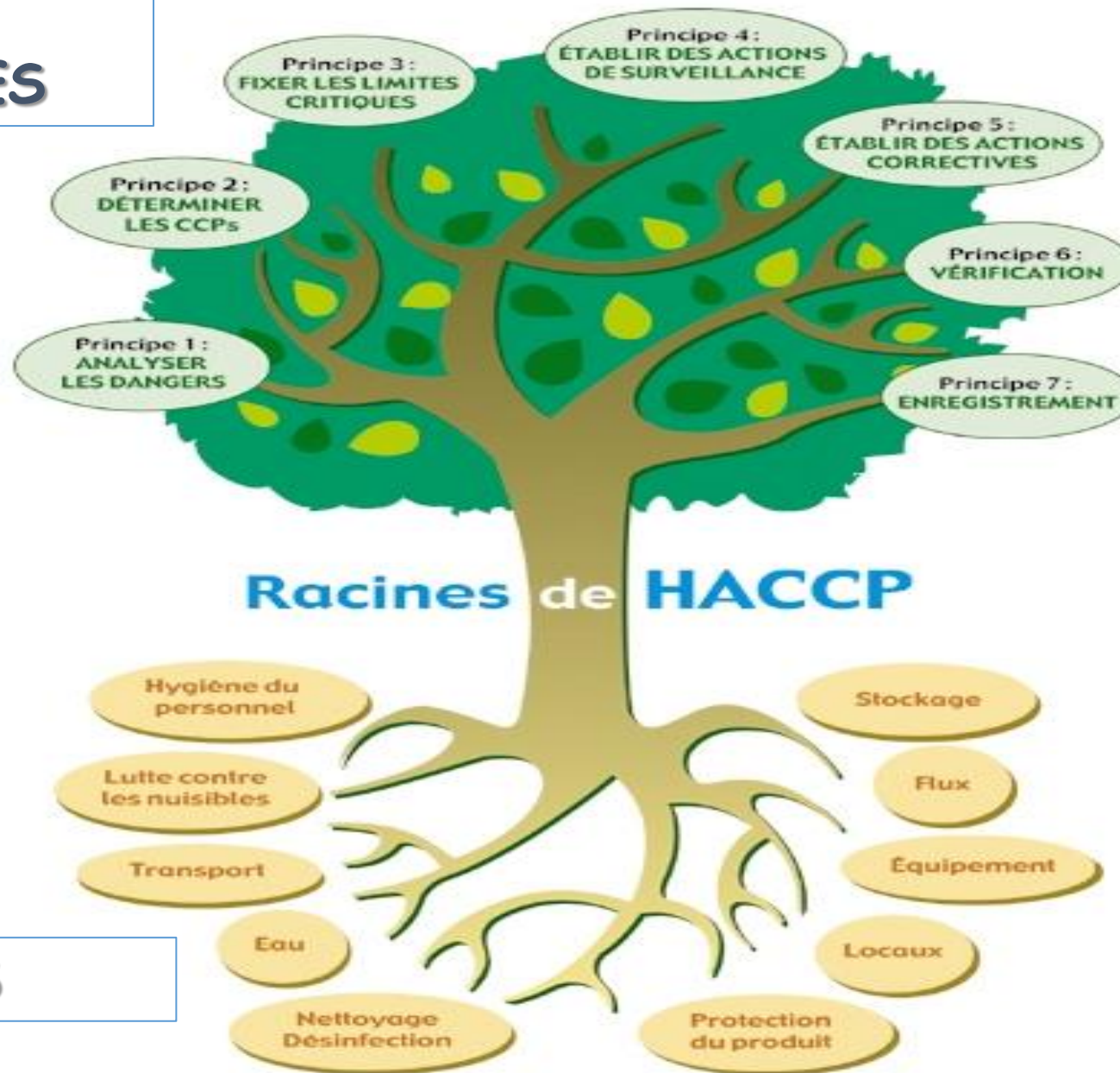
✓ Prérequis

✓ 12 Etapes:

(Dont 05 Etapes Préliminaires)

5 ETAPES PRELIMINAIRES

7 ETAPES HACCP



PREREQUIS

Bonnes Pratiques d'Hygiène

Gestion des Ecart / Points Critiques:

3QOC2

Objectifs / Quoi ?

Job leaders / Qui ?

Échéances / Quand ?

Lieu / Où ?

Moyens / Comment ?

Budget / Combien ?

Principes Maîtrise Microbiologique :

❖ Non Introduction

❖ Non Multiplication

❖ Neutralisation.

Chimique 4D + 2D:

Physique:

Maîtrise Sectorielle:

- Quai de réception
- Zone de stockage (chambres froides positives et négatives, magasin épicerie, local matériel d'hygiène et produits 4D)
- Espaces de Traitement des Denrées Alimentaires (boucherie, poissonnerie, légumerie, boulangerie, pâtisserie...)
- Zones de Préparation Chaude et Froide
- Service aux navigants
- Plonge et Nettoyage
- Vestiaires et Sanitaires
- Gestion des Déchets

PROCEDURES

- Achats
- Réception, Qualité, Certificats (Vétérinaire, Hygiène des camions et Aptitude Médicale Chauffeurs)
 - Contrôle Microbiologique et Physico-Chimique des Denrées Alimentaires
 - Stockage
 - Préparations
 - Nettoyage / Torchon
 - Lutte Anti-Vectorielle
 - Hygiène des Mains, Corporelle et Vestimentaire
 - Gestion des déchets
 - Menu et Recettes
 - Repas Témoin.

Principes Maîtrise HACCP :

- Règlements et Exigences Conventionnelles
 - Marche en Avant, Non Croisement et Non Retour
- Chaîne du Froid et du Chaud
 - Enregistrements.

Prévention des TIAC

- Maîtrise Processus et Référentiel HACCP.
- Application Exigences Règlementaires
 - Déclaration MDO
 - Contrôle Repas Témoin

LES TROIS RÈGLES ET LES DIX COMMANDEMENTS DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE.

**PREVENIR
ASSAINIR
PREVENIR ET ASSAINIR**

Tiré de l'ouvrage de Joffrin
« Microbiologie Alimentaire »

LES TROIS RÈGLES ET LES DIX COMMANDEMENTS DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

PREVENIR	EN EVITANT LES APPORTS DE MICROORGANISMES	1. EQUIPEMENT ADAPTE ET ENTRETENU (Où)
PREVENIR	EN EVITANT LES APPORTS DE MICROORGANISMES	2. PRODUITS SAINS ET PROTEGES (Quoi)
PREVENIR	EN EVITANT LES APPORTS DE MICROORGANISMES	3. SURV. SANTE ET * HYGIENE DU PERSONNEL (Qui)
PREVENIR	EN EVITANT LES APPORTS DE MICROORGANISMES	4. NON CROISEMENT ** (Comment)
PREVENIR	EN LIMITANT LA MULTIPLICATION	5. DENREES DE CONSERVATION LIMITEE *** (Quand / Temps)
PREVENIR	EN LIMITANT LA MULTIPLICATION	6. ZONE DE DANGER (65° A 10°) TRAVERSEE RAPIDEMENT (- DE DEUX HEURES) DANS LES DEUX SENS (Anti-tiède)
PREVENIR	EN LIMITANT LA MULTIPLICATION	7. RESPECTER LA CHAINE DU CHAUD : Tre > 65° DE CUISSON A CONSOMMATION (Chaud)
PREVENIR	EN LIMITANT LA MULTIPLICATION	8. RESPECTER LA CHAINE DU FROID **** (Froid)
ASSAINIR	EN DETRUISANT LES MICROORGANISME ET TOXINES	9. RESPECTER LES CONDITIONS DE CUISSON (BAREME TEMPS-TEMPERATURE). MEMES REGLES POUR LA STERILISATION ET LA PASTEURISATION
PREVENIR & ASSAINIR	CONDITIONS NECESSAIRES A L'APPLICATION	10. REGLEMENTATION *****

RADIO HNAWELHIK

A photograph of a sheep with thick, grey woolly fur. The sheep is standing in a field of dry grass and is leaning its head against a dark wooden post. The background is slightly blurred, showing more of the field and some trees in the distance. The lighting is natural, suggesting an outdoor setting.

AKHTOUNA
KOULOU EL DJADJ

Equilibre Alimentaire

➤ Menu

➤ Recettes

➤ Diversification

(Glucides, Lipides, Protides animaux et végétaux; Oligoéléments, Vitamines, Boissons...)

Promotion de la Santé au Travail

Prévention des Facteurs de Risques Cardio-Vasculaires

Tiercé Gagnant (FFC)

- Principe 5 Fruits et Légumes / Jour
 - Zéro Tabac
- Activités Physiques 30 Mn Marche / Jour
 - Prévention du Stress et des RPS
 - Prévention et prise en charge de l'HTA
- Prévention et prise en charge des Troubles Métaboliques / DNID...

Prévention des Risques Professionnels

EVRP

QUE DIT LA LOI ?

- Loi 88.07
- Loi 83.13
- Loi 85.05
- Décret Ex 91.05
- Décret Ex 93.120
- Décret Ex 02.427
- Décret Ex 05.08
- Décret Ex 05.09
- Décret Ex 05.11
- Décret Ex Tabac

QUE DIT LA LOI ?

- Arrêté 7 Juin 1997
- 4 Arrêtés Interministériels
16 Octobre 2001
- Instruction MSP 1986 Bruit
- Arrêté Interministériel Convention
Médecine du Travail

- CONVENTION D'ENTREPRISE ET DE BRANCHE
 - POLITIQUES & DIRECTIVES
 - REGLEMENT INTERIEUR
- CIRCULAIRES & NOTES DE SERVICE
- PROCEDURES / PERMIS DE TRAVAIL
 - NOMENCLATURE DES EPI PAR POSTE DE TRAVAIL
 - FDS

AP / MP

Dangers: Chimiques, Physiques, Biologiques, Ergonomiques et Psy-Soc

Risques:

- Glissade, Chute
- Contacts avec Produits Chauds et Froids
 - Contacts avec Produits Biologiques
 - Contacts avec les produits Chimiques
 - Contact avec l'Energie Electrique
- Mauvais Gestes et Postures / Levage Manutention
 - Contact avec Machines Tournantes...

ON NE PEUT
DIRIGER LE
VENT, MAIS ON
PEUT AJUSTER
SES VOILES.

Merci pour votre attention