

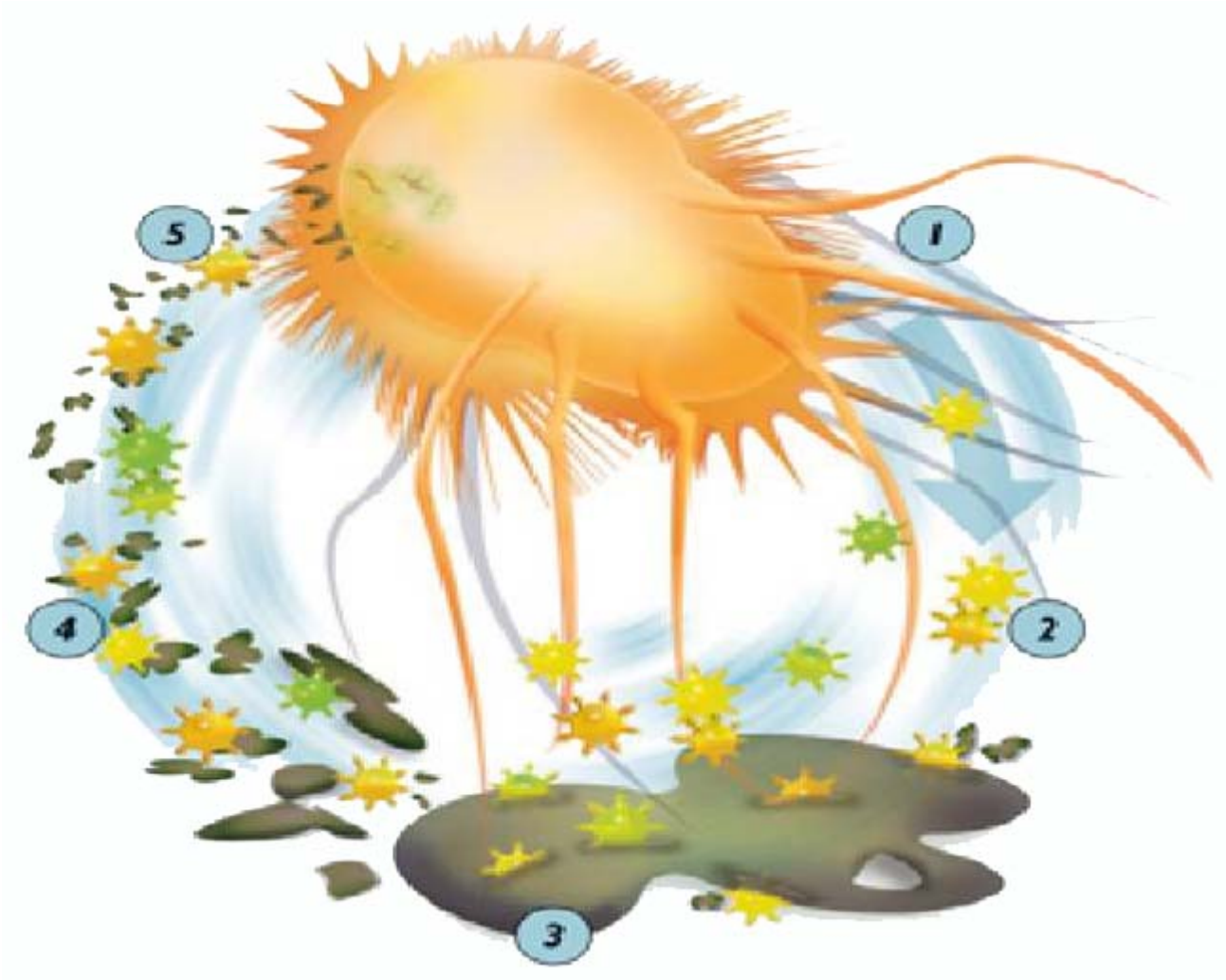
Formation en désinfection



Table des matières

• Bactérie.....	1
• Types de pathogènes.....	2
• Caractéristiques des bactéries	3
• Virus.....	5
• Parasites.....	6
• Champignons.....	7
• Nettoyage et désinfection.....	8
• Maintenir la salubrité des aliments.....	9
• Concentration pour l'assainissement sans rinçage.....	7

Bactérie



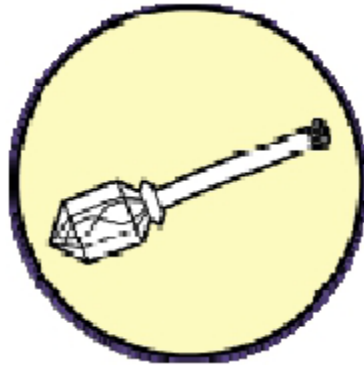
Types de pathogènes

Les microorganismes qui peuvent contaminer les aliments et causer une maladie alimentaire

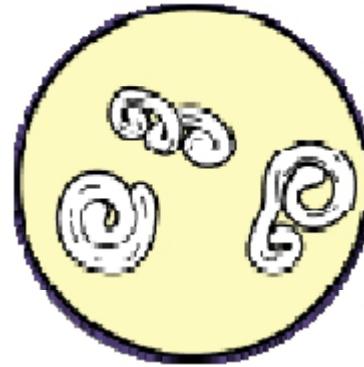
Bactéries



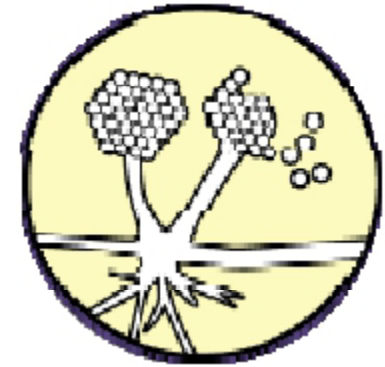
Virus



Parasites

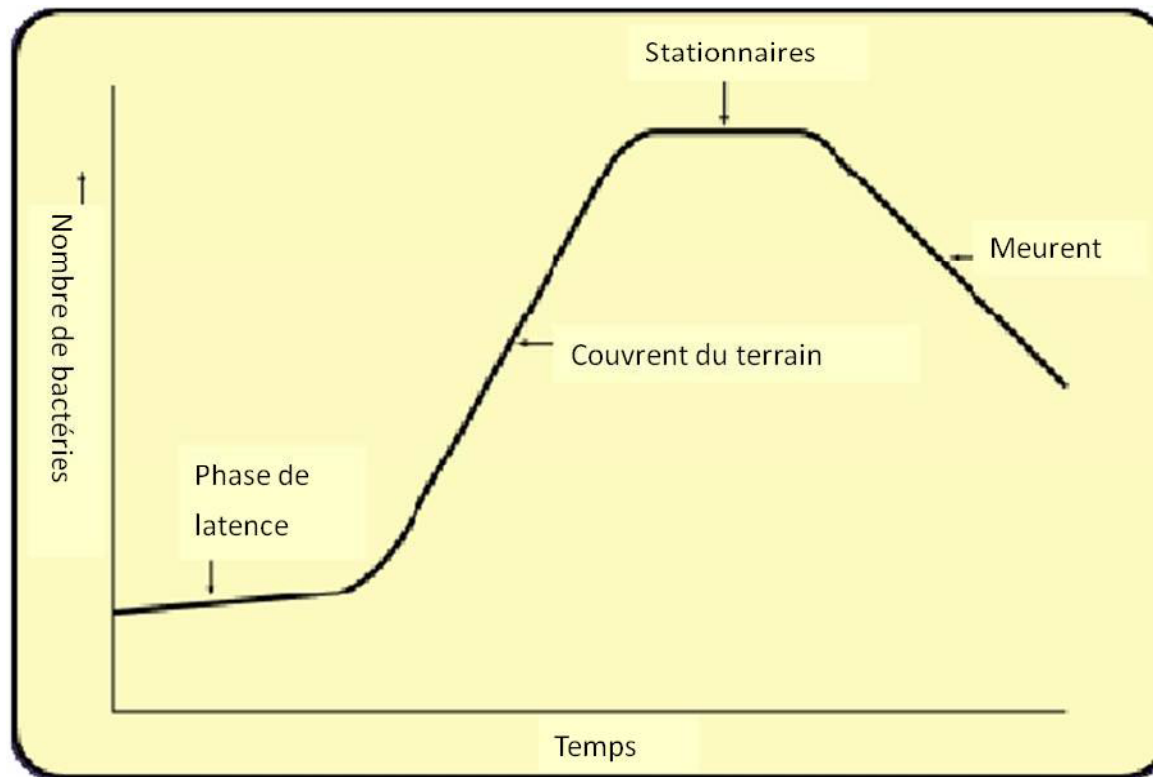


Champignons



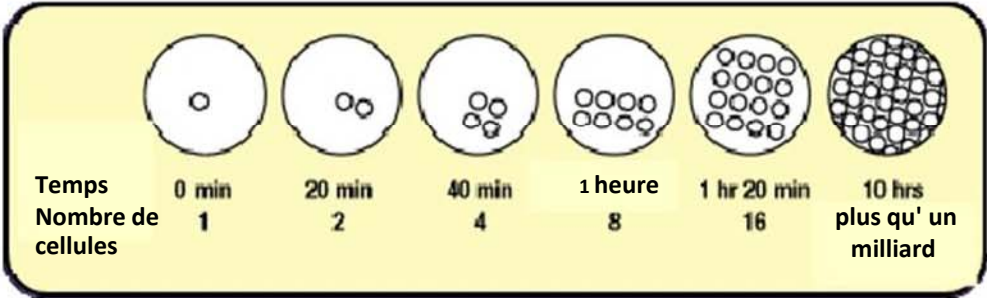
Caractéristiques des bactéries

Étapes de croissance des bactéries



Caractéristiques des bactéries

Croissance bactérienne



Les situations propices à la multiplication des microorganismes

F Aliments	A Acidité	T Temps
T Température	O Oxygène	M Humidité

Virus

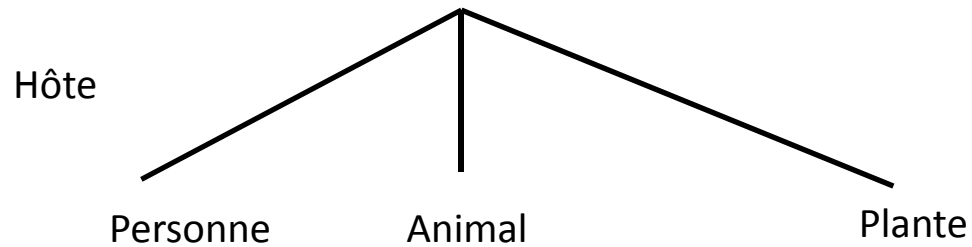
- Ne peuvent se reproduire en dehors d'une cellule vivante
- N'ont pas besoin d'un aliment à risque pour être transmis
- En général, contaminent les aliments à cause d'une hygiène personnelle non-conforme
- Peuvent survivre à la congélation et à la cuisson
- Contaminent les aliments et l'eau

Parasite

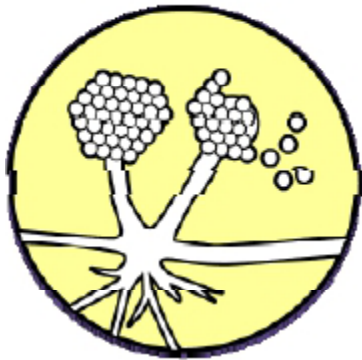


Parasites:

Ils ont besoins de vivre dans ou sur un hôte vivant pour survivre.



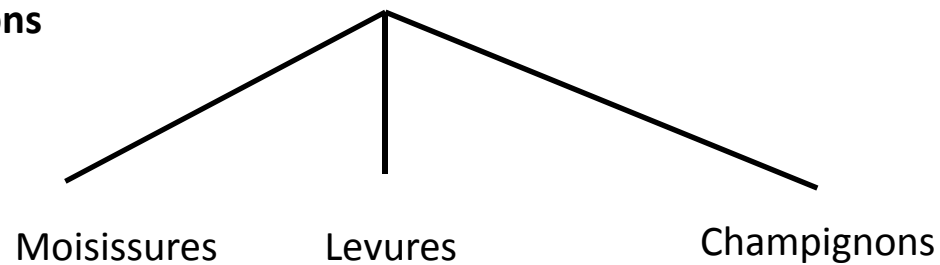
Champignons



Champignons:

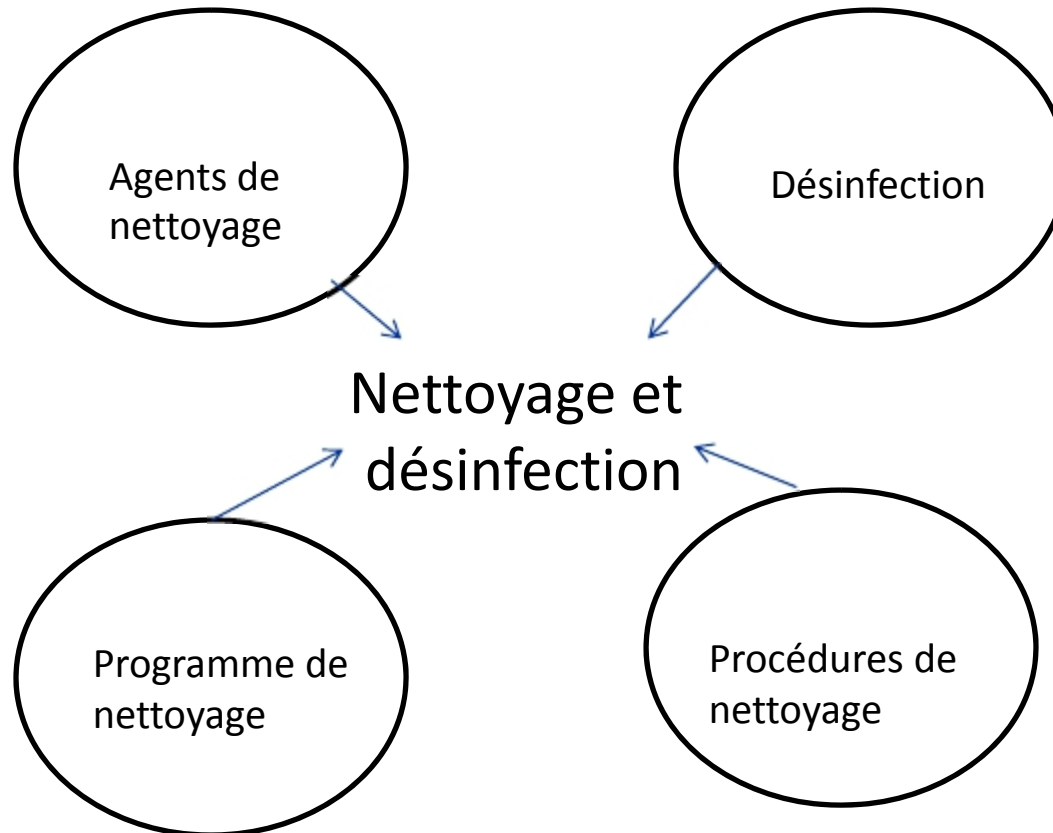
Caused généralement la pourriture des aliments, mais pas des maladies

Champignons



Nettoyage et désinfection

Créer un environnement sécuritaire



Maintenir la salubrité des aliments

Un système de salubrité bien conçu établira des contrôles afin de prévenir

L'abus du facteur temps-température
La contamination croisée
L'hygiène personnelle non-conforme

Pratiques-clés

Contrôler le temps et la température

Recevoir/entreposer les aliments rapidement
Entreposer les aliments à des températures appropriées
Minimiser le temps passé par les aliments dans la Zone de température dangereuse (ZTD)
Cuire les aliments à des températures internes minimales sécuritaires
Mettre les aliments en attente à des températures appropriées
Refroidir/réchauffer les aliments correctement

Pratiquer une bonne hygiène personnelle

Se laver les mains correctement
Observer des règlements stricts pour manger, boire et fumer
Demander aux employés malades de ne pas travailler
Maintenir une propreté personnelle générale

Suite...

Prévenir la contamination croisée

Se laver les mains après avoir manipulé des aliments crus

Ne pas permettre que les aliments crus touchent à ou dégouttent sur des aliments cuits ou prêts à servir

Nettoyer et désinfecter les linges et les surfaces en contact avec des aliments

Étapes de nettoyage

1. Pré-rinçage
2. Nettoyage alcalin
3. Rinçage
4. Nettoyage acide
5. Rinçage
6. Assainissement
7. Rinçage final



Concentration acceptables pour l'assainissement sans rinçage

- QUAT.....200 ppm
- CHLORE.....200 ppm
- IODE.....25 ppm
- ACIDE.....130 ppm

