Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV©

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

3°) En collaboration avec un service d'expert, la diététicienne est chargée de mettre en place la méthode HACCP au sein de la cuisine. en vue de l'application de l'arrêté du 29 septembre 1997. Au cours d'une séance de formation du personnel, elle prend pour exemple la préparation de la salade composée, proposée dans le menu en annexe 1 :

- préparation froide, à base de :
  - riz long
  - tomates fraîches
  - salade verte IV gamme (végétaux crus prêts à l'emploi)
  - thon appertisé
  + assaisonnement (vinaigrette ou mayonnaise industrielle)

Cette salade composée est :

- destinée aux malades ayant une alimentation normale et au personnel,
- conditionnée en barquette individuelle,
- distribuée le jour de fabrication en services d'hospitalisation et au libre service du personnel.

3.1. Réaliser le diagramme de fabrication (schéma des différentes étapes de fabrication) de la salade composée depuis la réception des denrées jusqu'à la distribution.

3.2. En utilisant les définitions proposées en annexe 3, situer sur ce diagramme les points à risques (P.R.) et les points critiques (C.C.P.). Justifier vos réponses.

BAREME

Question 1 : 20 points
Question 2 : 15 points
Question 3 : 15 points

DOCUMENTS JOINTS

Annexe 1 : Déclinaison de menus standards (à rendre avec la copie)
Annexe 2 : Choix fixes journaliers
Annexe 3 : Extraits du guide des bonnes pratiques hygiéniques des végétaux crus prêts à l'emploi.
Tables de composition des aliments

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)
DECLINAISON DE MENUS STANDARDS

	NORMAUX	SANS SEL	NORMAL "LEGER"	PAUVRE EN FIBRES	AMAIGRISSANT	pour DIABETIQUE
DEJEUNER	SALADE COMPOSEE (riz, thon, tomates, salade verte) FILET DE DAURADE A LA NORMANDE POMMES DE TERRE VAPEUR ET BROCOLIS TOMME PYRENEES MOUSSE A L'ABRICOT					
DINER	CREME DE POTIRON QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE FINANCIERE SALSIFIS AU BEURRE CREME DE GRUYERE REINE CLAUDE					

ANNEXE 2
CHOIX FIXES JOURNALIERS

CRUDITES :
- Carottes râpées
- Salade verte
- Salade de tomates

ENTREES :
- Oeufs durs
- Thon au naturel

VIANDES - POISSONS - OEUFS :
- Steak haché (5 % et 15 % MG)
- Jambon cuit supérieur et épaule
- Escalope de dinde grillée
- Filet de cabillaud poché

FECULENTS :
- Purée
- Pâtes
- Riz
- Pommes vapeur

LEGUMES :
- Carottes vapeur
- Epinards au blanc
- Haricots verts vapeur

PRODUITS LAITIERS :
- Petits suisses
- Fromage frais (10 % - 20 % - 40 % MG)
- Yaourt nature

FROMAGE :
- Camembert
- Gruyère

FRUITS :
- Orange
- Pomme
- Banane

FRUITS CUITS :
- Compote de pommes } sucrée ou non
- Compote d'abricot }
- Pêches au sirop
- Poires au naturel

DESSERTS :
- Crème caramel
- Riz au lait
- Flan vanille sans sucre

ANNEXE 3

EXTRAIT DU GUIDE DES BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES DES VEGETAUX CRUS PRETS A L'EMPLOI - 1996

"**H.A.C.C.P.** : Système qui permet d'identifier le ou les dangers spécifiques, de les évaluer et d'établir les mesures préventives pour les maîtriser.

Dangers : Possibilités de causer un dommage. Les dangers peuvent être biologiques, chimiques ou physiques.

Limite critique : Valeur qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité.

Point critique de contrôle (C.C.P.) : Point, étape ou procédure d'application d'un contrôle et de prévention, d'élimination ou de réduction à des niveaux acceptables d'un danger pour l'innocuité des aliments."

EXTRAIT DE : H.A.C.C.P. Professeur ROZIER
CUISINE COLLECTIVE

"Les Points à Risques, les Points critiques pour la salubrité des aliments - Définitions

Les points à risques
Le point à risque est celui où un niveau acceptable de contamination tend à être dépassé parce qu'il y existe des possibilités d'apport ou de multiplication microbiens aléatoires ou systématiques, voire de persistance de germes quand un point critique n'est pas maîtrisé.

Les points critiques
Les points critiques sont, comme l'indique la directive 93/43/CEE dans son article 3 ceux qui "sont déterminants pour la sécurité alimentaire".
Ce sont donc des points de maîtrise du risque où une méthode ponctuelle de lutte contre les dangers peut être mise en oeuvre pour ne pas dépasser le niveau de risque acceptable que l'on va déterminer.
Un point critique est un point équipé d'un procédé qui permet de faire évoluer le risque de façon définie, répétable, évaluable voire calculable pour qu'il atteigne ou garde un niveau acceptable."

COMPOSITION DE CERTAINS PRODUITS EN COMPLÉMENT A LA TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS

PRODUITS	PROTIDES	LIPIDES	GLUCIDES	Na	K	Ca	OBSERVATIONS COMPLÉMENTAIRES
	en g pour 100 g			en mg pour 100 g			
Lait concentré sucré (Nestlé)	9,5	10	53,1	166	388	361	40,6 saccharose
Lait concentré non sucré (Gloria)	7	7,5	9	120	250	228	
Lait sec entier non sucré (Mont blanc)	25,6	26,5	39,3	350	1 400	950	Lactose
Lait sec totalement écrémé non sucré (Régilait)	36	0,7	51,8	1 200	2 000	1 500	Lactose
Lait sec Bouillet entier	26	26	40	55	1 000	1 350	Désodé sans lactose
Lait sec DIARGAL (Gallia)	14,7	20,3	59,7	300	600	450	Sans lactose
Lait sec aL 110 (Nestlé)	14	25	55,5	170	600	450	Sans lactose enrichi en fer 4,4 mg/100 g
Lactodiet							
Olac							
Alburone (Clintec)	87,2	1,8	0,2	40	-	1 700	Lactose protéines de lait
Protil 1 (Jacquemaire)	86	3,2	0,3	40	1 700	160	Origine végétale
Protifar + (Nutricia)	88,5	1,6	-	30	50	1 350	Sans lactose
SP 95 (D.H.N.)	87	1,8	0,5	120	60	1 150	Protéines de lait + végétales
Huile Cérès (Astra-Calve)	-	100	-	-	-	-	95 % T.C.M.
Liprocil (Clintec)	-	100	-	-	-	-	80 % T.C.M. + A.G.E.
Triglydal (Sodiétal)	-	100	-	-	-	-	81,5 % T.C.M. + A.G.E.
Margarine Cérès (Astra-Calve)	0,05	80	0,2	40	-	6	72 % T.C.M.
Dextrine-Maltose (Jacquemaire)	0,5	0	93,6	110	21	14	Sans lactose sans saccharose sans fructose
Maltrinex (Clintec)			95	< 3	1	1	
Farine diastasée : diase bouillie fluide à cuire (Jacquemaire)	8,8	1,6	81,8	25	170	22	Sucre (dans total glucides)
Farine diastasée : Blédine Riz Tapioca, sans gluten, instantanée (Jacquemaire)	2,7	1,5	93	15	25	45	Sucre (dans total glucides)
Fleur de Maïs (Maïzena)	0,3	0,6	85	4	4	9,8	
Farine Florigoz, enrichie, sans gluten, instanée (Guigoz)	13,2	1,2	77	14	210	30	
Préparation de type farine (Rite Diet)	0,25	-	85	10	8	< 40	Hypoprotidique sans gluten
Préparation de type Biscotte (Aproten)	< 1	8,5	82,5	< 40	< 70	-	Hypoprotidique sans gluten
Préparation de type Pain (Rite Diet)	< 1	7,8	59,2	< 500	< 40	14	Hypoprotidique sans gluten salé
Pâtes à potage - spaghetti (Rite Diet)	0,5	1,5	85,5	< 100	< 20	40	Hypoprotidique sans gluten
Préparation de type Farine (Taranis)	5,5	1	80	< 40	< 40	250	Enrichi en fer sans gluten
Préparation de type Biscotte (Riesal)	3,4	13,7	77,2	130	< 60		Sans gluten
Préparation de type pain de mie (Valpiform)	4,5	3,9	48,1	450	40		Sans gluten salé
Coquillettes - Nouilles (Glutafin)	7,9	1,6	78,6	15	10		Sans gluten
Viandes homogénéisées							
- Viande diététique Blédina (Jacquemaire)	14	3,5	0,3	25	225	7,7	
- Boeuf (Guigoz)	7	4	2,9	127	131	6,7	
- Boeuf diététique hyposodé (Gallia)	14	3,5	0,3	53	226	7,3	Caroube
Légumes homogénéisés							
- Haricots verts (guigoz)	1,1	0,7	7,2	97,2	123	44,5	
- Jardinière de légumes (Guigoz)	0,8	0,2	7	105	140	14,1	
- Légumes assortis (Gallia)	1	0,15	7,4	141	225	22	
- Carottes diététiques hyposodées (Guigoz)	0,7	0,1	7,8	20	203	27,3	
- Légumes diététiques hyposodés (Jacquemaire)	1,8	0,2	6,6	20	239	31,9	
Fruits homogénéisés							Vitamine C (en mg)
-Coings-pommes (Jacquemaire)	0,3	0,15	22,5	2	135	11	9
- Pulpes pommes et coings (Jacquemaire)	0,3	0,2	10	5	130	13	-
- Pommes-Bananes (Guigoz)	0,3	0,3	24,2	1,2	109	3,2	13
- Pommes-cassis (Guigoz)	0,3	0,3	17	0,7	-	-	25
- Ananas-Bananes sans sucre (Gallia)	0,7	0,1	13,3	3	280	11	14
Jus de fruits							Vitamine C (en mg)
- Pommes-pruneaux (Blédina)	0,4	-	15,2	1	140		6
- Raisins-abricots (Blédina)	0,2	-	13,8	1,2	100		7
- Ananas-orange (Gallia en biberon)	0,2	-	12,4	2			20
Compléments oraux - composition par briquette de 200 mL							
Nutridoral (Sodietal)	18,8	5,6	31,2	40	120	550	Boisson sucrée
Printania (Clintec)	7,5	-	22,5	0,03	100	50	Boisson aux fruits sans lactose
Nutrigil HC (Jacquemaire)	13,4	7,2	37	108	478	152	Boisson sucrée
Fortimel (Nutricia)	19,5	4,2	20,8	100	400	540	Boisson sucrée