

JOURNÉE SÉCURITÉ



Stéphane JULIEN

18 août 2025

HORAIRES ORGANISATION



1h30



1h



1h



OBJECTIFS



 Mémoriser les notions de bases HACCP adaptées à l'accueil à domicile

 Utiliser un extincteur en cas de départ de feu

 Mettre en oeuvre un Défibrillateur Automatisé Externe

HACCP

Les notions de bases



ACTIVITÉ N°1

**VRAI
ou
FAUX?**

ACTIVITÉ N°2



PAS
DANGER

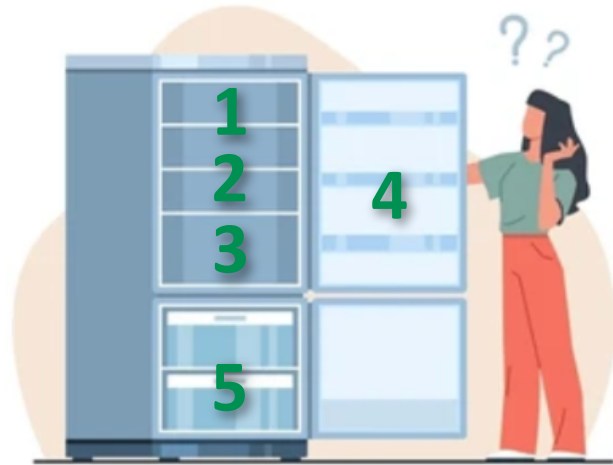


DANGER

ACTIVITÉ N°3



METTRE LES ALIMENTS AU BON ENDROIT



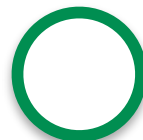
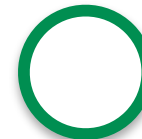
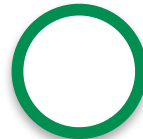
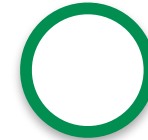
1: Zone fraîche 4 à 6 °C

2: Zone froide 0 à 3°C

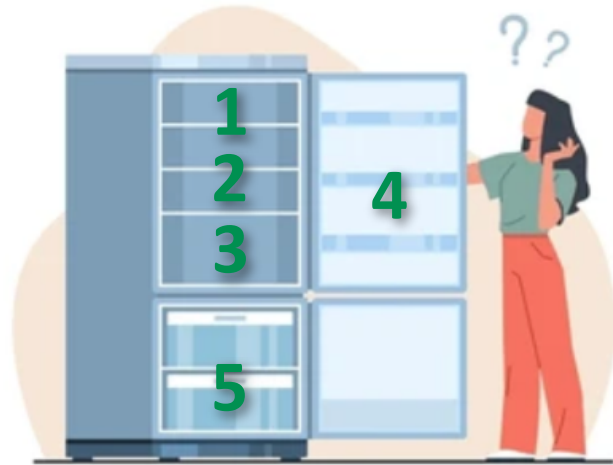
3: Zone tempérée 6 à 10°C

4: Zone porte 6 à 8°C

5: Zone congélateur -6 à -18°C



METTRE LES ALIMENTS AU BON ENDROIT



1: Zone fraîche 4 à 6 °C

2: Zone froide 0 à 3°C

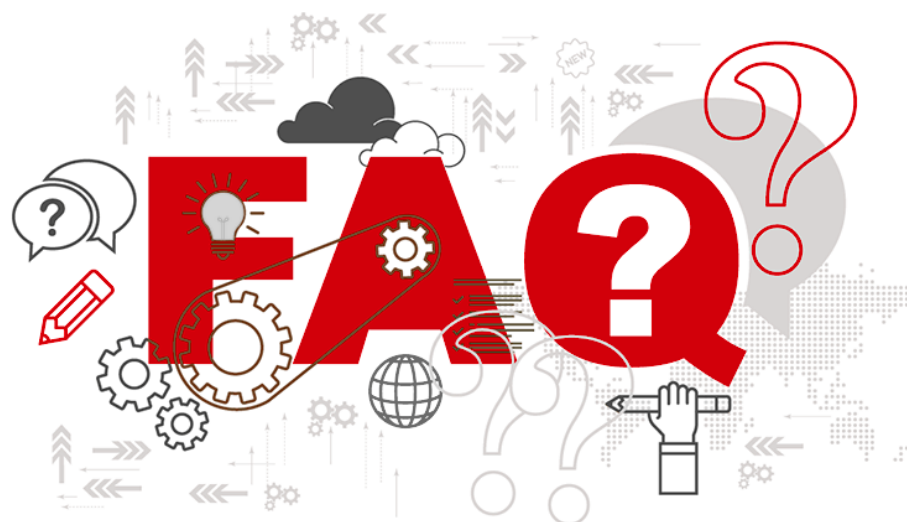
3: Zone tempérée 6 à 10°C

4: Zone porte 6 à 8°C

5: Zone congélateur -6 à -18°C



ACTIVITÉ N°4



- Quels obstacles à domicile ?
- Partage des pratiques
- Conseils adaptés au quotidien

QUELQUES RAPPELS



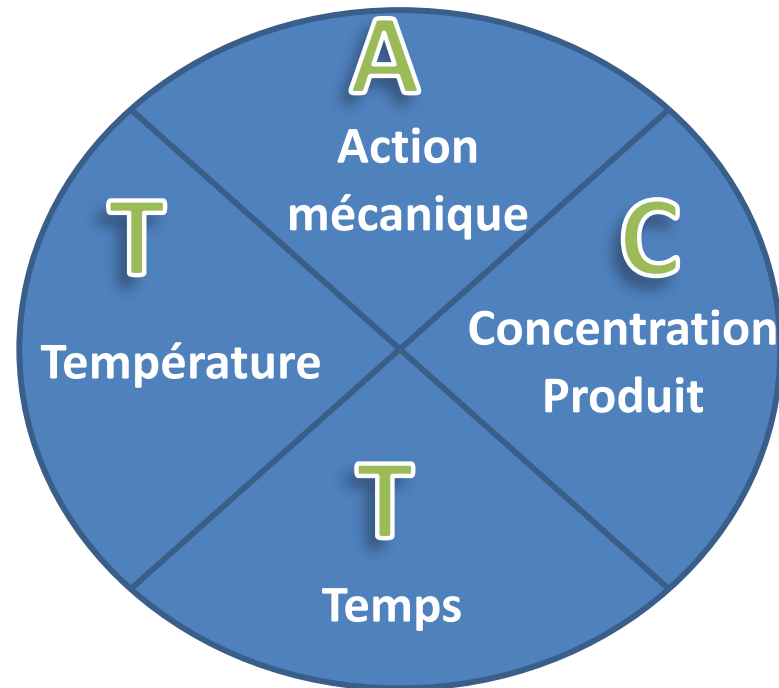
Le nettoyage des postes

- Enlever les souillures sur un support en utilisant un produit d'entretien → détergent .

Un détergent ne tue pas les microbes → rôle du désinfectant . (<https://www.enzynov.fr/blog/detergent-desinfectant-differences>)

- Les étapes :
 1. Pré-lavage (eau) 70 à 90% d'efficacité.
 2. Nettoyage avec produit.
 3. Rinçage.
 4. Séchage / désinfection si besoin.

Efficacité d'un nettoyage le TACT



Les 4
facteurs sont
tous aussi
importants

- Respecter les plans de nettoyage.
- Suivre les dilutions / temps d'action préconisé.

Remise MEMO HACCP

Mémo HACCP à la maison



Mémo HACCP à la maison



Voici les 5 principes clés pour garantir l'hygiène alimentaire à domicile :

1. Hygiène des mains et des surfaces : lavage régulier, désinfection si nécessaire.
2. Chaîne du froid : réfrigérateur à 3°C, produits congelés à -18°C.
3. Cuisson adaptée : bien cuire les viandes, respecter les températures internes.
4. Éviter les contaminations croisées : séparer le cru et le cuit, ustensiles propres.
5. Organisation : bien ranger son frigo, respecter les dates de consommation, stocker les restes rapidement.

Ce mémo peut être affiché dans la cuisine comme rappel quotidien.

Mémo HACCP Lavages / Désinfection

Frigo

- **Nettoyage : 1 fois par semaine**
- **Désinfection : 1 fois par mois**
- **Contrôle de température : chaque lundi**

Four

- **Nettoyage : après chaque usage** s'il y a des projections (graisses, débordement), ou **au minimum 1 fois par semaine**
- **Désinfection : pas nécessaire** si bien nettoyé et chauffé à haute température

Yaourtière

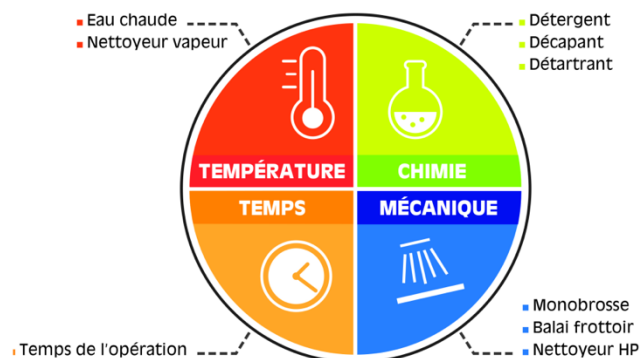
- **Nettoyage : après chaque utilisation**
- Laver pots, couvercles et la base (si possible) à l'eau chaude savonneuse
- Bien sécher avant de ranger

Éponges

- **Utilisation limitée** : éviter au maximum (nid à microbes)
- **Nettoyage : tous les jours**
- **Désinfection** : micro-ondes 2 min T° max ou bien faire bouillir eau puis tremper l'éponge en ayant coupé le feu
- **Remplacement : chaque semaine**

Lavette / chiffon microfibre

- **Nettoyage : chaque jour** après utilisation
- **Désinfection** : lavage en machine à **60–90°C**, **tous les 2 jours max**
- **Remplacement** : dès qu'elle est usée



Mémo HACCP Vaisselles



🔍 Poêles, casseroles, plats avec revêtement antiadhésif (type Teflon)

⚠️ *Risque : migration de particules ou substances chimiques dans les aliments*

- **Vigilance :**
 - Si le revêtement est **rayé, écaillé ou usé**, il peut **libérer des particules toxiques**.
 - À haute température (au-delà de 230–260°C), les revêtements peuvent **dégager des fumées toxiques**.

✅ *Bonnes pratiques:*

- Jeter ou remplacer tout ustensile dont le **revêtement est abîmé**.
- Ne **jamais utiliser d'ustensiles métalliques** (fourchette, couteau, cuillère en métal) sur les revêtements antiadhésifs.
- Ne pas chauffer à **vide** une poêle antiadhésive.
- Privilégier des alternatives comme **l'inox, la fonte émaillée ou le verre**

🍽️ *Contenants en plastique (micro-ondes ou lave-vaisselle)*

⚠️ *Risque : migration de substances chimiques (phtalates, bisphénol A, etc.) dans les aliments*

- À la **chaleur**, certains plastiques peuvent **se déformer** et libérer des composés **potentiellement dangereux**.

✅ *Bonnes pratiques:*

- Utiliser **prioritairement des contenants en verre ou porcelaine**.
- Sinon utiliser **uniquement des contenants marqués “compatible micro-ondes”**.
- Vérifier la **présence du pictogramme** (souvent un micro-ondes ou des lignes ondulées).
- Ne pas chauffer les aliments **gras** dans du plastique (les graisses favorisent la migration chimique).
- **Ne pas laver** de contenants plastiques non compatibles en **lave-vaisselle**

♻️ *Astuce étiquette plastique à connaître : Regarder les codes de recyclage au fond des contenants :*

- **1 (PET), 2 (PEHD), 5 (PP)** → les plus sûrs pour un contact alimentaire à chaud
- **3 (PVC), 6 (PS), 7 (autres)** → **à ne pas utiliser** pour un usage alimentaire à chaud

Merci pour votre attention

Si vous aviez des questions à l'avenir, n'oubliez pas que nous assurons un service après vente

prefasincendie@orange.fr

