

# Formation de désinfectant



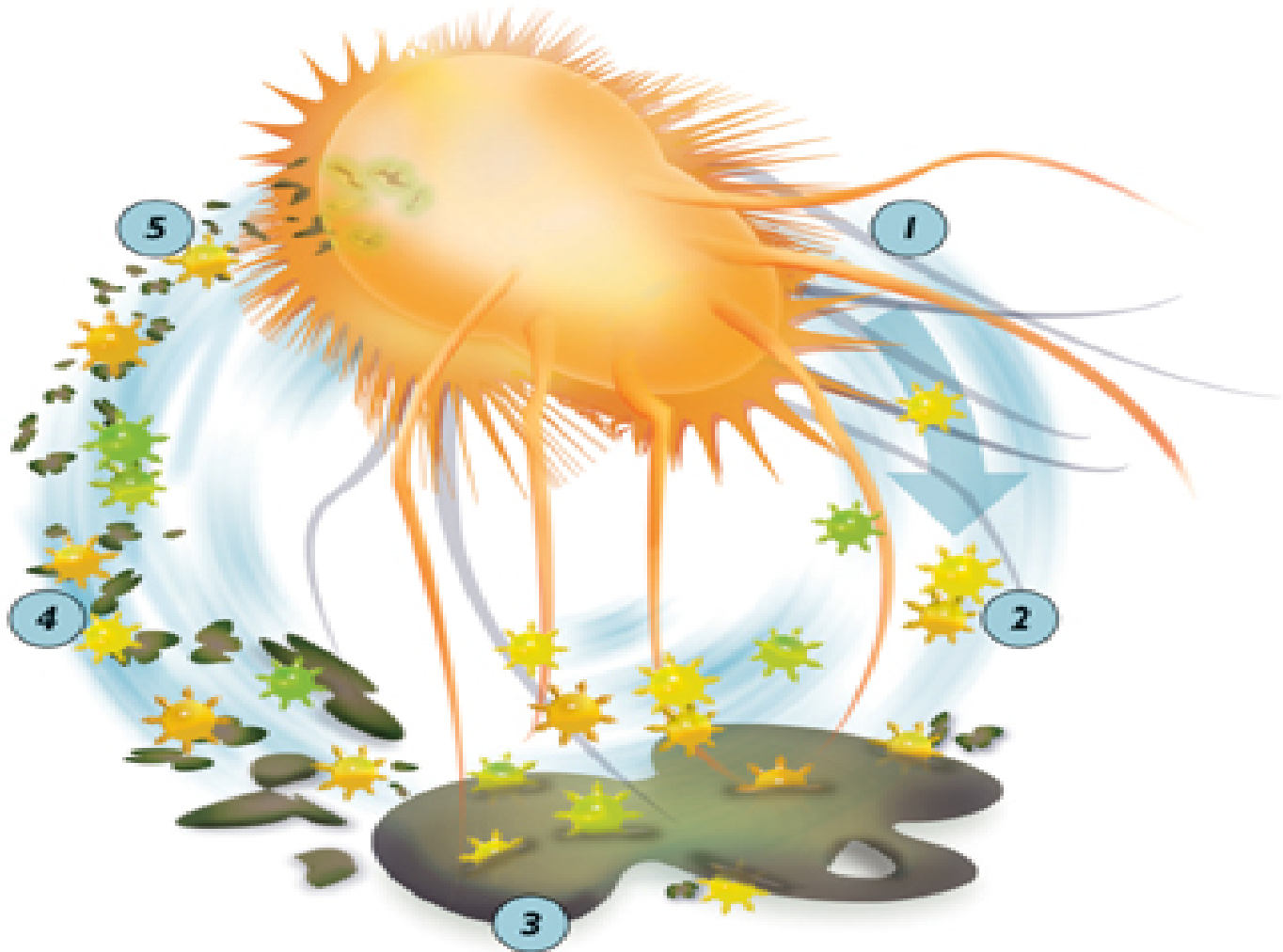
# Table des matières

- 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

*Avmor*



# Bactérie



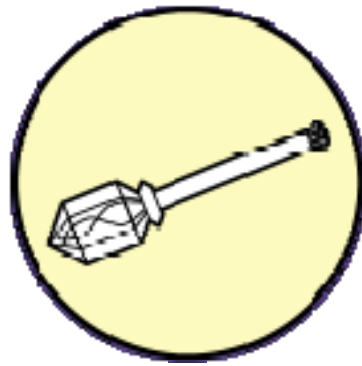
# Types de pathogènes

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

Bactéries



Virus



Parasites



Champignons

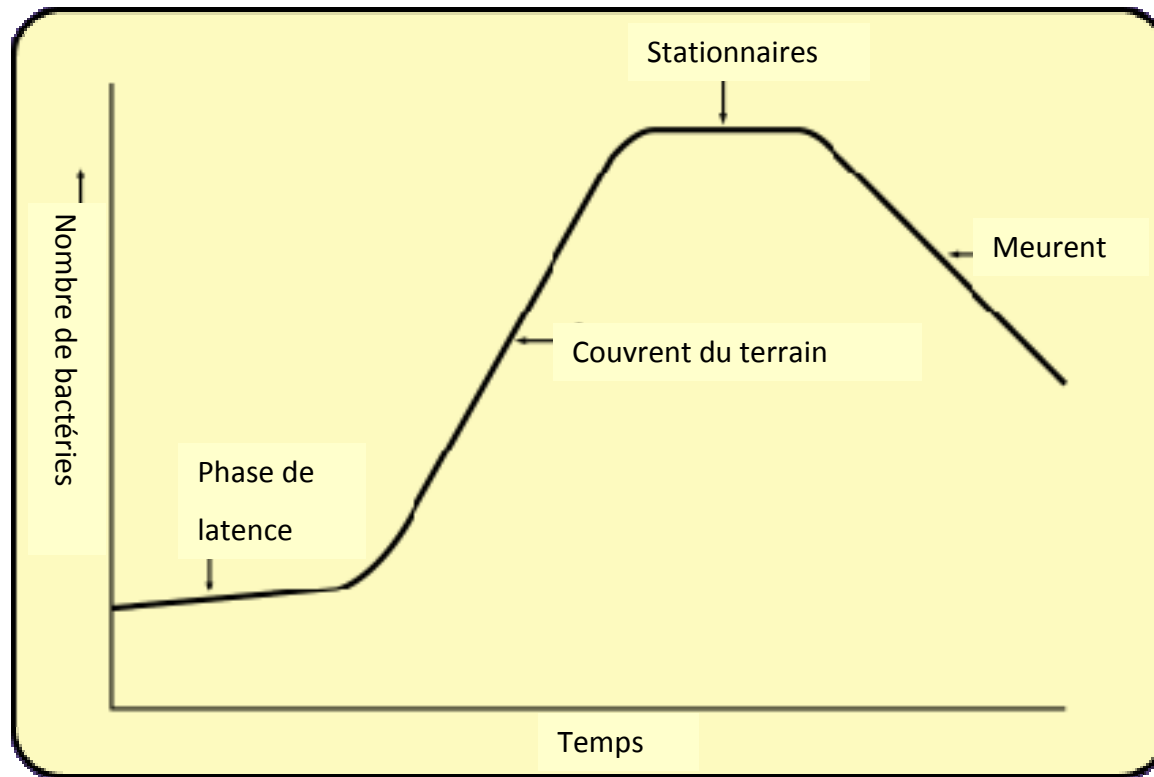


*Avmor*

 **PRESCOTT SM**

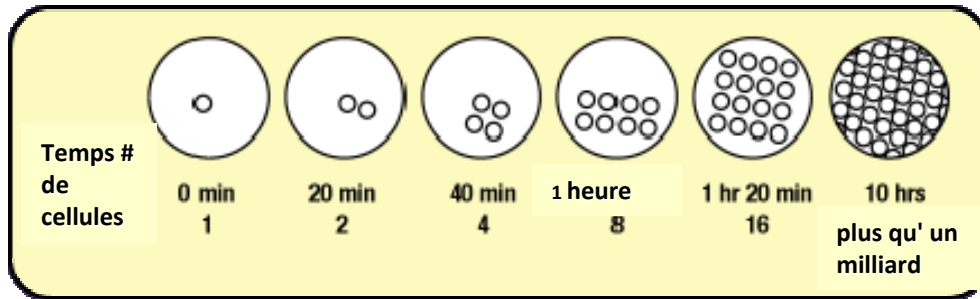
# Caractéristiques des bactéries

## Étapes de croissance des bactéries

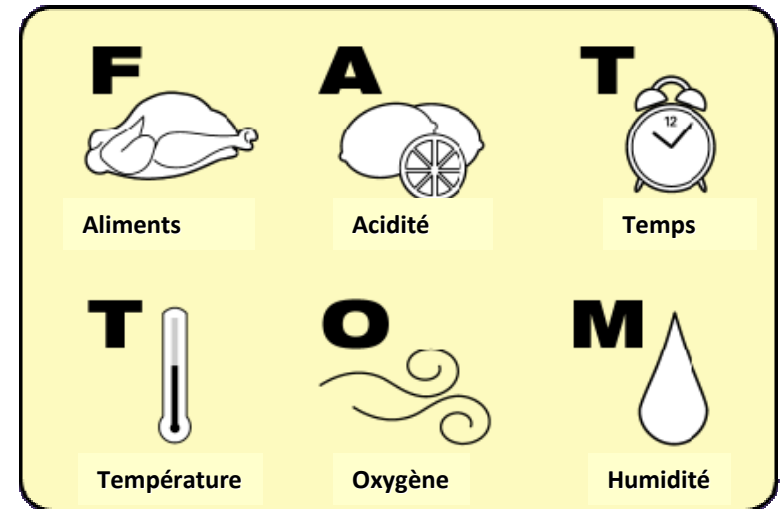


# Caractéristiques des bactéries

## Croissance bactérienne



## Les situations propices à la multiplication des microorganismes



# Virus

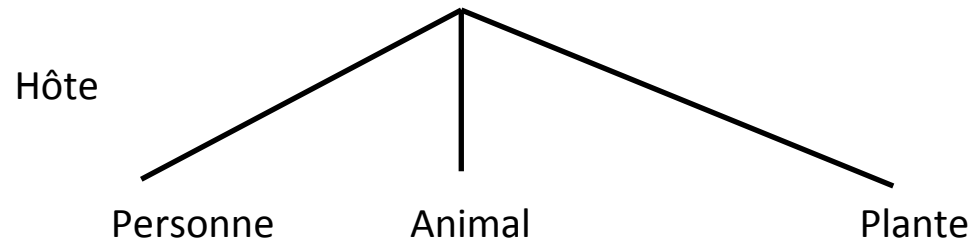
- Ne peuvent se reproduire en dehors d'une cellule vivante
- N'ont pas besoin d'un aliment à risque pour être transmis
- En général, contaminent les aliments à cause d'une hygiène personnelle non-conforme
- Peuvent survivre à la congélation et à la cuisson
- Contaminent les aliments et l'eau

# Parasite

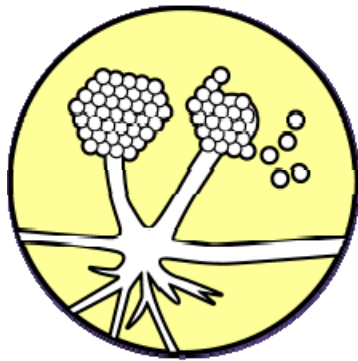


**Parasites:**

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



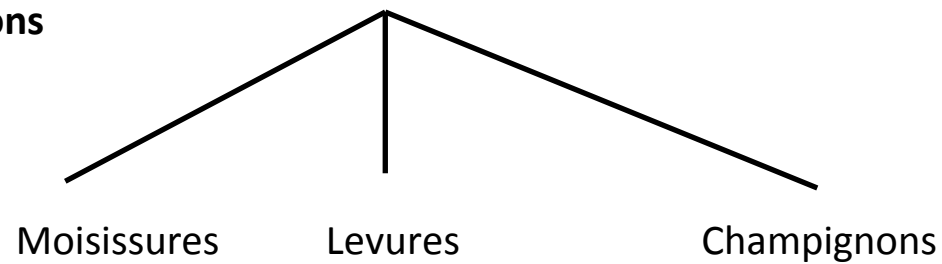
# Champignons



**Champignons:**

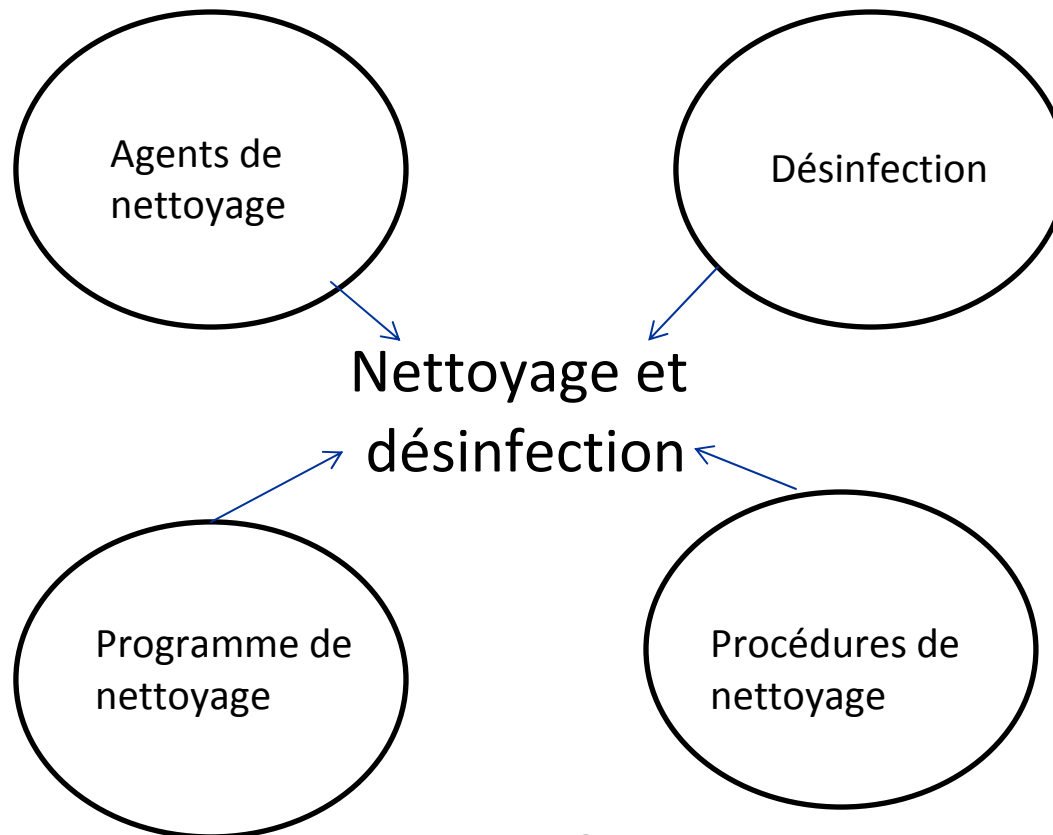
Causent généralement la pourriture des aliments, mais pas des maladies

**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

