

**Registre des Etablissements Conchylicoles
agrés pour
l'Expédition ou la Purification
de Mollusques Bivalves Vivants**

***Cahier des documents à afficher dans
l'établissement***

Utilisation des bassins
Instructions d'hygiène
Plan de nettoyage et désinfection
Plan de maintenance

	
Section Régionale de la Conchyliculture Normandie – Mer du Nord 35 rue du littoral, BP 5 50560 Gouville sur mer www.huitres-normandie.com src.normandie@wanadoo.fr	Comité National de la Conchyliculture 122 rue de Javel 75015 Paris www.cnc-france.com cnc@cnc-france.com




Réalisé par le Comité National de la Conchyliculture,
à partir d'un travail initial de l'Institut Supérieur des Productions Animales & des
Industries Agro-alimentaires (ISPAIA),
avec le concours des Sections Régionales de la Conchyliculture,
et en collaboration avec la Direction Générale de l'Alimentation.

**FICHE - Conditions d'utilisations des bassins –
paramètres de contrôle (chapitre 8.5)**

paramètres schémas				
1 -				
2-				
3-				
4-				
5-				

FICHE - Instructions relatives à l'hygiène (chapitre 9.1)

Hygiène dans l'établissement

 <p>Etat de santé</p>	<ul style="list-style-type: none">- Examen médical pour toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires, au moins :<ul style="list-style-type: none">o Préalablement à son entrée en fonction,o Régulièrement en fonction des préconisations des régimes sociaux,o Après toute interruption de travail supérieure à 6 mois.- Toute personne susceptible de contaminer les coquillages (plaie infectée, infection ou irritation de la peau, diarrhée, ...) est écartée de leur manipulation. En cas de blessure non infectée, celle-ci doit être couverte d'un pansement étanche avant que la personne ne puisse travailler au contact des denrées alimentaires et le port de gant est alors obligatoire
 <p>Tenue</p>	<ul style="list-style-type: none">- Propreté corporelle- Port de vêtements protecteurs appropriés.- La tenue n'est pas portée à l'extérieur de l'établissement ; elle est mise et enlevée dans les vestiaires.- Les vêtements sont nettoyés et entretenus de manière à être propres
 <p>Gants</p>	<ul style="list-style-type: none">- Les gants utilisés pour la manipulation des coquillages présentent les caractéristiques voulues de solidité, de propreté et d'hygiène ; ils sont faits de matériau non poreux et non absorbant.- Les gants sont maintenus propres.- Le port des gants ne dispense pas de se laver les mains.- Il est indispensable de recouvrir un pansement par un gant.
 <p>Lavage des mains</p>	<ul style="list-style-type: none">- Lavage complet des mains, des avant-bras et des ongles avec un produit approprié.- Mettre des panneaux de rappel aux endroits appropriés- Le personnel se lave les mains au moins aux moments suivants :<ul style="list-style-type: none">- A la prise ou reprise du travail,- Au sortir des toilettes,- Après s'être mouché,- chaque fois qu'il a effectué une action ou une manipulation source de contamination (lavage des bottes, manipulation d'objets souillés ou d'objets sales, ...)- A la fin du travail.
 <p>Personnes étrangères à l'établissement</p>	<p>L'accès aux installations des établissements de purification et/ou d'expédition est interdit aux personnes étrangères aux besoins de l'établissement. Des mesures sont prises en ce sens, notamment dans les zones de bassins (clôtures, notamment).</p> <p>Les personnes qui sont amenées à pénétrer dans l'établissement se conforment aux dispositions de l'entreprise relatives à l'hygiène.</p> <p>On distingue le public en général des clients, des fournisseurs et des prestataires extérieurs.</p> <p>Les bureaux et les espaces dédiés à la vente directe apparaissent clairement sur les plans de l'établissement.</p>
	<p>Il est interdit de fumer et de cracher dans les ateliers</p>

FICHE - Plan de nettoyage et désinfection (chapitre 9.2)

Quoi ? (+ descriptif)	Avec quoi ?	Qui ?	Quand ?	Comment ?
Locaux de production ...				
Locaux de conditionnement ...				
Local de stockage des emballages ...				
Local déchets, bennes ...				
Vestiaires, couloirs, WC ...				
Grilles d'évacuation ...				

Exemple

Quoi ?	Avec quoi ?	Quand ?	Comment ?
Quai réception/expédition : <i>ciment</i>		Tous les soirs	Nettoyage à l'eau douce (jet)
Bassins : <i>ciment penché</i>	-	Après chaque changement d'eau	Nettoyage à l'eau douce (jet) avec balai-brosse
Pourtour des bassins : <i>ciment penché</i>	-	Tous les soirs	Nettoyage à l'eau de mer avec balai-brosse
Sols		Tous les soirs	Dégrossissage Nettoyage à l'eau douce (jet)
	Détergent et désinfectant	Tous les vendredis après-midi	Dégrossissage Balai-brosse + produit Rinçage à l'eau douce
Carrelage des murs	-	Tous les soirs	Nettoyage à l'eau de mer avec balai-brosse
	Eau de javel	1 fois tous les 15 jours	Dégrossissage Brosse + produit Rinçage à l'eau douce
Murs, portes frigo		Tous les vendredis après-midi	Nettoyage à l'eau douce (jet)
Plafonds		1 fois tous les 15 jours	Tête de loup dans les angles
Pièces de stockage - Autres locaux	Détergent et désinfectant	Tous les vendredis Après-midi	Vider la pièce Dégrossissage Balai-brosse + produit Rinçage à l'eau douce
Local pompe			
Local bacs sur le quai		Tous les soirs	Nettoyage à l'eau douce (jet)
	Détergent et désinfectant	Tous les vendredis Après-midi	Vider le local Dégrossissage Balai-brosse + produit Rinçage à l'eau douce

Exemple d'un plan de nettoyage et désinfection

FICHE - Plan de maintenance du matériel et des équipements (chapitre 9.3)

- Liste des équipements vestimentaires de travail

Quoi ? (+ descriptif)	Avec quoi ?	Qui ?	Quand ?	Comment ?
Bassins : ciment penché				
Containers :				
Tables de travail :				
Machine :				
Balances :				
Bacs :				
Petits matériels (brosses, raclettes...) :				
Chambre froide :				
Gants, bottes, tabliers :				
Tenues :				
Camion :				

Exemple

Quoi ?	Avec quoi ?	Quand ?	Comment ?
Camion	Produit moussant	A chaque retour	Intérieur du camion : Lavage au karcher (eau douce chaude) Extérieur du camion : Lavage au karcher + produit
Petits matériels utilisés (bacs, palette, crochet)		Tous les soirs	Nettoyage à l'eau de mer avec balai-brosse
Petits matériels de nettoyage (brosse, raclette, balai brosse)		Tous les soirs	Nettoyage à l'eau de mer avec balai-brosse
Balance	-	Tous les soirs	Nettoyage à l'eau douce (jet)
	Détergent et désinfectant	Tous les vendredis après-midi	Dégrossissage Eponge + produit Rinçage à l'eau douce
Cottes, bottes, gants,...	Détergent -désinfectant	Tous les soirs	Nettoyage à l'eau douce + brosse
crépines de pompage	brosse	tous les mois	retrait des algues ou autres parasites
		tous les ans	démontage et vérification du fonctionnement des clapets
rigole d'évacuation	eau	tous les vendredis après-midi	vérifier que la grille assure une bonne évacuation

Exemple d'un plan de maintenance du matériel et des équipements