



PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE



SOMMAIRE

1 – PRÉAMBULE

- 1.1 – Présentation du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- 1.2 – Contexte réglementaire

2 – NOTIONS D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

3 – MAÎTRISE DES RISQUES – DOSSIER HACCP

4 – BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- 4.1 – Mesures de maîtrise générales ou prérequis
- 4.2 – Mesures de maîtrise spécifiques

5 – CONTRÔLES ET DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT

6 – GESTION DES NON-CONFORMITÉS – ACTIONS CORRECTIVES

7 – ANNEXES

- Documents réglementaires
- Signalétique pour affichage
- Livret d'accueil



1 – PRÉAMBULE



1 - PRÉAMBULE

1.1 – PRÉSENTATION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S) dont le contenu est décrit ci-après est le regroupement de l'ensemble des documents utilisés par l'Association Prado Rhône Alpes dans le cadre de l'application du Paquet Hygiène et plus particulièrement du Règlement CE 852/2004 qui s'applique à la restauration.

On y trouvera donc les procédures utilisées, les instructions de travail, les fiches de postes et l'ensemble des observations et contrôles qui permettent de montrer le niveau de maîtrise atteint dans le domaine de la sécurité des aliments, qu'ils soient fabriqués, manipulés, déconditionnés pour être servis et consommés dans chaque établissement.

La liste des documents du P.M.S. ne prétend pas être exhaustive mais correspond au minimum que chaque responsable de cuisine doit pouvoir présenter lors d'un contrôle officiel.

Ces documents doivent correspondre à la démarche mise en œuvre dans l'établissement pour garantir la maîtrise sanitaire des aliments.

Il faut donc non seulement mettre en place la démarche, mais la faire vivre et procéder régulièrement à son évaluation et à la vérification de son bon fonctionnement au travers d'une revue annuelle par un groupe de travail constitué de représentants de notre activité Restauration.

C'est à cette occasion que l'on s'assure que les objectifs qualité ont bien été atteints ou s'ils ne le sont pas, quelles mesures doivent être prises pour, soit modifier les objectifs pour les rendre accessibles, soit permettre de les atteindre dans les délais fixés. La revue s'appuie sur la mise en place d'indicateurs qualité pertinents (bilan des résultats d'analyses, des audits, des visites des services officiels...).

Le Plan de Maîtrise Sanitaire ou « P.M.S » contient :
des informations à jour sur l'activité de restauration

- l'ensemble des procédures et documents applicables dans les restaurants de l'association,
- les enregistrements des contrôles,
- les fiches de non-conformité,
- le suivi des actions correctives,

et toute information susceptible d'apporter des preuves du bon fonctionnement du PMS.



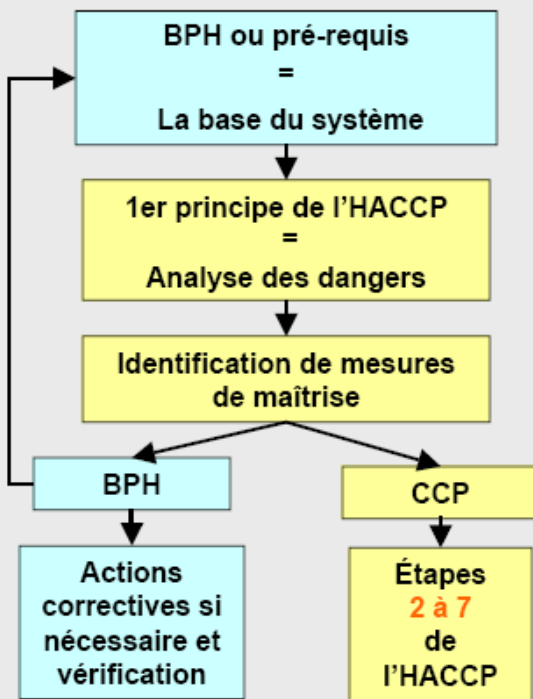
DEFINITION

- Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.
- Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :
 - des **bonnes pratiques d'hygiène** ou prérequis
 - du **plan HACCP** fondé sur les 7 principes **☉** retenus par le règlement (CE) n°852/2004
 - de la **gestion des produits non conformes** (procédure de retrait/rappel)
 - de la mise en place d'un système de **traçabilité**

Plan de maîtrise sanitaire

- Objectif** : outil pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et notamment ceux des règlements (CE) n°178/2002, n°852/2004 et n°853/2004

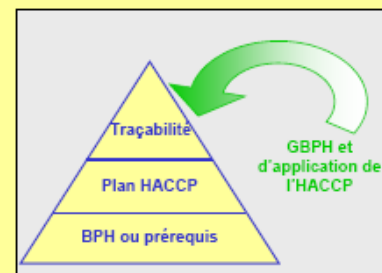
☉ IDENTIFICATION DES MOYENS DE MAITRISE



☉ Les 7 principes de l'HACCP

- P1 : analyser les dangers
- P2 : déterminer les CCP
- P3 : établir les limites critiques pour chaque CCP
- P4 : établir un système de surveillance pour chaque CCP
- P5 : établir des mesures correctives (préventives et correctives)
- P6 : établir des procédures de vérification
- P7 : établir un système d'enregistrement et de documentation

LES MOYENS DE MAITRISE POUR LES PROFESSIONNELS ☉



☉ Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

Les BPH concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène, c'est-à-dire la **sécurité** et la **salubrité** des aliments. Elles comportent des opérations dont les conséquences sur le produit fini ne sont pas mesurables.

Les BPH sont un **préalable indispensable** dont le respect scrupuleux conditionne l'efficacité du plan HACCP.

Exemples : organisation du suivi médical du personnel, plan de lutte contre les nuisibles (impact santé publique), plan de nettoyage et désinfection, instructions relatives à l'hygiène...

☉ Le plan HACCP ☉ :

Il a son application limitée à la **sécurité** des aliments. Il repose sur le fait que les mesures de maîtrise ont des effets mesurables sur le produit fini.

☉ **Procédures de traçabilité et gestion des produits non conformes** (mise en place de procédure de retrait/rappel).

IDENTIFICATION DES RESPONSABILITES DES PROFESSIONNELS ET DES SERVICES DE CONTROLE





Comment se servir du PMS

Ce PMS décrit :

Les actions à mener pour maîtriser la qualité des produits proposés à nos convives. Les recommandations sont à mettre en œuvre pour satisfaire à la réglementation en vigueur.

Ce PMS est constitué de 7 grandes parties :

- 1 – Présentation du PMS**
- 2 – Notions d'hygiène alimentaire**
- 3 – Dossier HACCP**
- 4 – Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)** présentées sous forme de prérequis et de fiches méthodes
- 5 – Modèles de documents et fiches d'enregistrement**
- 6 – Gestion des non-conformités – Actions correctives**
- 7 – Annexes**
 - Textes réglementaires de référence,
 - Éléments d'affichage,
 - Livret d'accueil.

Documents à Personnaliser (DAP)

Certains documents sont à compléter ou à personnaliser en tenant compte des spécificités de votre restaurant. Ils sont repérés par le logo





1.2 - CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

Ce Plan de Maîtrise Sanitaire s'inscrit dans le contexte d'une nouvelle réglementation européenne appelée le « paquet hygiène ». Les textes qui le composent s'articulent selon le schéma suivant :





1.2 - CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

Les nouvelles exigences reposent sur les principes suivants :

Sécurité

Les opérateurs ne doivent pas mettre sur le marché des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux dangereux pour la santé

Responsabilité

Les opérateurs sont responsables de la sécurité des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux qu'ils produisent, transportent, stockent ou vendent

Traçabilité

Les opérateurs doivent être en mesure d'identifier rapidement les fournisseurs ou destinataires de leurs produits

Transparence

Lorsqu'ils ont une raison de penser que leurs denrées alimentaires ou leurs aliments pour animaux présentent un risque pour la santé, les opérateurs doivent en informer immédiatement les autorités

Situation d'urgence

Lorsqu'ils ont une raison de penser que des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux présentent un risque pour la santé, les opérateurs doivent les retirer immédiatement du marché

Prévention

Les opérateurs doivent identifier et réexaminer régulièrement les points critiques de leurs processus. Ils veillent à ce que ces points fassent l'objet de contrôles

Coopération

Les opérateurs doivent coopérer avec les autorités compétentes dans le cadre des actions engagées pour réduire les risques





CONTRÔLE RÉGLEMENTAIRE

- Le **règlement CE N° 852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires stipule que chaque responsable d'établissement a la responsabilité de la maîtrise de la qualité hygiénique des aliments qu'il commercialise.
- **L'arrêté du 21 décembre 2009**, relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires contenant ces textes en déclinant plusieurs chapitres portant notamment sur :

- ✚ ***les locaux***
- ✚ ***les équipements***
- ✚ ***l'alimentation en eau***
- ✚ ***le personnel***
- ✚ ***les denrées alimentaires (manipulations -températures de conservation)***
- ✚ ***les déchets***
- ✚ ***les contrôles et vérifications***

Voici un résumé commenté des principaux éléments réglementaires, toutefois nous vous invitons à lire attentivement l'intégralité de ce texte (cf. **annexe**)

LOCAUX

Murs, sols, plafonds propres et en bon état d'entretien et recouverts de matériaux pouvant être nettoyés et désinfectés efficacement.

L'agencement des locaux doit permettre une progression continue des produits sans croisement ni retour en arrière. Si la marche en avant dans l'espace n'est pas possible, on réalisera au moins une marche en avant dans le temps.

Présence de systèmes d'aération et de ventilation

Ceux-ci sont mis en place pour éviter les phénomènes de condensation et de persistance d'odeurs. Ils doivent être correctement entretenus et nettoyés régulièrement pour éviter la contamination des denrées.

Eclairage suffisant et n'altérant pas les denrées.

Existence de systèmes d'évacuation rapide des eaux (pentes, siphon...)

Installations sanitaires en nombre suffisant

Lave-mains aux endroits adéquats, alimentés en eau chaude et froide, correctement équipés



ÉQUIPEMENT MATÉRIEL

Matériel utilisé en bon état, démontable, lisse, apte au contact alimentaire et aisément nettoyable

ALIMENTATION EN EAU

Utilisation d'eau potable chaude et/ou froide en volume suffisant.

PERSONNEL

Instructions précises et formation renouvelée du personnel aux règles d'hygiène
Port d'une tenue de travail propre

DENRÉES ALIMENTAIRES

Interdiction de stocker à même le sol.

Présence d'animaux familiers interdite

Manipulation, stockage, emballage, exposition et remise au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et contamination pouvant rendre le produit impropre à la consommation humaine ou dangereux pour la santé

Séparation secteur sain / secteur souillé

Le circuit des matières premières et des denrées destinées au client doit être distinct de celui des déchets et ordures. Les produits cuits doivent également être séparés des produits crus.

Protection des produits déconditionnés lors du stockage

Séparation des zones de production et des zones de stockage

Respect des températures de conservation

Décongélation des produits entre 0 et +4°C; ne jamais recongeler un produit décongelé
Déconditionnement et tranchage des produits au fur et à mesure des besoins



DÉCHETS

Les déchets ne doivent pas être stockés aux mêmes endroits que les denrées alimentaires, et doivent être éliminés

Les déchets doivent être évacués dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture et aisément nettoyables, ou d'autres systèmes équivalents

Les conteneurs, poubelles, locaux spécifiques doivent être en nombre et volume adaptés aux besoins, nettoyés et désinfectés régulièrement

CONTRÔLES ET VÉRIFICATIONS

Les responsables des établissements doivent procéder à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions du présent arrêté et aux critères microbiologiques auxquels ils doivent satisfaire

Ces contrôles doivent notamment :

- s'assurer de l'état des produits à réception,
- porter sur les conditions de conservation,
- ainsi que sur les méthodes de nettoyage et désinfection

Obligation de conserver des plats témoins à disposition des services officiels de contrôle sur toutes les préparations déconditionnées, manipulées, fabriquées ou distribuées (même en l'absence de personnel de cuisine).

OBLIGATION DE RESULTAT : dans tous les cas, indépendamment des moyens mis en œuvre, la qualité hygiénique des produits fabriqués doit être assurée



Présentation de la structure

Nom de l'entreprise:

SIRET:

Nombre max de personnes manipulant des denrées:

nombre moyen:

L'application du Plan de maîtrise sanitaire est réalisée sous la responsabilité de l'exploitant de l'établissements aidé par le responsable hygiène et restauration de l'entreprise (soit la personne formée sur 14 heures et justifiant de l'attestation de suivi)..

L'objectif de ce guide est de fixer les règles d'applications pour l'établissement



2 – NOTIONS D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE



2 – NOTIONS D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

L'hygiène alimentaire nécessite la maîtrise :

- des "dangers" microbiologiques
- des "dangers" chimiques
- des "dangers" physiques
- des "dangers" allergènes

2.1 – « DANGERS » MICROBIOLOGIQUES

Deux types de germes peuvent être mis en cause :

- les ***germes pathogènes*** : ils peuvent être dangereux avant d'avoir éventuellement des effets visibles sur le produit ; leur maîtrise doit être assurée pour des raisons de sécurité du consommateur. Ce sont ceux qui sont considérés, en priorité, dans ce document.
- les ***germes d'altération*** : ils détériorent le produit avant d'être éventuellement dangereux ; leur maîtrise doit en être assurée pour des raisons de satisfaction du consommateur.

Pour la maîtrise microbiologique des produits, il convient de distinguer :

- la présence de germes dans le produit : la ***contamination***,
- le développement des germes présents dans le produit : la ***prolifération***,
- la défaillance d'un procédé visant à la réduction de la contamination : la ***non-décontamination***.

2.1.1 Contamination (pollution)

La présence de germes dans un produit peut provenir :

- d'une présence dans la matière première (alimentaire, matériau de conditionnement, ...) ; le terme contamination initiale est alors utilisé.
- de l'introduction de germes au cours de la fabrication ; le terme recontamination est alors utilisé.

Remarque : Un produit d'un niveau de microbisme élevé peut engendrer la recontamination d'autres denrées alimentaires. Le terme " recontamination croisée " est alors utilisé.

La maîtrise de la contamination initiale sera obtenue à travers les spécifications du cahier des charges des matières premières.



La maîtrise de la recontamination nécessite le respect d'un certain nombre de règles au cours de la fabrication pour éviter qu'un produit sain soit souillé par un élément contaminé. Cette recontamination peut provenir de :

- l'air (recontamination aéroportée),
- l'eau : éclaboussures, condensats, vapeur, ...
- autres denrées alimentaires,
- le personnel : mains sales, respiration, ...
- le matériel,
- les insectes, rongeurs, animaux domestiques

2.1.2. Prolifération (multiplication)

La prolifération est liée aux conditions de croissance de la flore microbienne. Elle est très étroitement liée à :

- la température, avec une zone critique entre +10°C et +63°C (et tout particulièrement entre +10°C et +50°C),
- le temps : durée des opérations, temps d'attente, ...

Elle peut aussi dépendre :

- du pH,
- de l' a_w (activité de l'eau),
- du potentiel d'oxydo-réduction,
- de la composition du produit,

2.1.3. Non décontamination

La non décontamination est le résultat d'une mauvaise définition et/ou d'une mauvaise application d'un traitement visant à réduire le nombre de germes :

- Exemple : mauvaise application du barème de traitement thermique (température trop faible, durée trop faible), défaut de décontamination des légumes pour crudités,...



2.2 – « DANGERS » CHIMIQUES

Les substances concernées peuvent être :

- des antibiotiques, œstrogènes, pesticides, ...(liés à des traitements sur les matières premières),
- des mycotoxines de l'histamine, l'entérotoxine staphylococcique, les toxines botuliniques, ... (liées à l'activité de micro-organismes),
- des métaux lourds : mercure, plomb,
- des substances chimiques : détergents, désinfectants,
- des triglycérides oxydés dans les bains d'huile de friture...

De même que pour les " dangers " microbiologiques on distingue :

- la contamination initiale,
- la recontamination qui se fera par contact avec :
 - . l'eau,
 - . le matériel : qualité du matériau, mauvais rinçage après le nettoyage, la désinfection, ...

Pour les substances liées à l'activité de micro-organismes (bactéries, moisissures, ...) il peut aussi y avoir un " danger " de prolifération.

2.3 – « DANGERS » PHYSIQUES

Ils peuvent être :

des poussières : courant d'air, environnement du site de fabrication, ...

des corps étrangers : débris de conditionnement, clips, ficelles, bois, verre, cailloux, ferraille, boulons, ...

On distingue là aussi :

- la contamination initiale,
- la recontamination au cours des étapes d'élaboration.



2.4 « DANGERS » ALLERGÈNES

Un allergène alimentaire est un aliment ou composé d'aliment pouvant être responsable de réactions de type allergique chez l'homme après ingestion. La proportion des allergies d'origine alimentaire a considérablement augmenté au cours des dix dernières années.

En France, on estime que 1 à 2 millions de personnes souffrent d'allergies d'origine alimentaire. Une législation européenne est entrée en vigueur concernant l'étiquetage et en particulier l'étiquetage des allergènes.

Une allergie alimentaire peut mettre en danger certains de nos clients. Du fait de la gravité du risque potentiel, il est important que les fabricants de produits alimentaires mettent en place un programme de maîtrise des allergènes. Bien que les allergies alimentaires n'affectent qu'une fraction de la population, le problème est réel et tous ceux d'entre nous qui travaillent dans le secteur alimentaire doivent y faire face.

La réglementation européenne au travers de la directive 2000/13/CE modifiée par la directive 2007/681 CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires impose l'obligation de mentionner sur l'étiquetage des produits alimentaires la présence de 14 allergènes majeurs.

Liste des 14 allergènes

- les céréales contenant du gluten,
- les crustacés,
- les œufs,
- le poisson,
- l'arachide,
- le soja,
- le lait
- les fruits à coque (noix, noisettes, etc....),
- le céleri,
- la moutarde,
- le sésame,
- les sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg,
- les mollusques,
- le lupin.

Ces allergènes peuvent être présents dans les ingrédients de base mis en œuvre sur le site ou peuvent être introduits par recontamination lors des opérations.

Dans un établissement de restauration, plusieurs précautions doivent donc être prises :

- Demander aux consommateurs d'informer les responsables d'établissement en cas d'allergie alimentaire.
- Proposer des aliments exempts de ces allergènes à ces consommateurs (en ayant pris des précautions particulières afin d'éviter les contaminations croisées lors de la préparation de ces plats)
- Bien lire et conserver les étiquettes des denrées alimentaires mises en œuvre (et au besoin, demander plus de garanties au fournisseur en cas de doute)



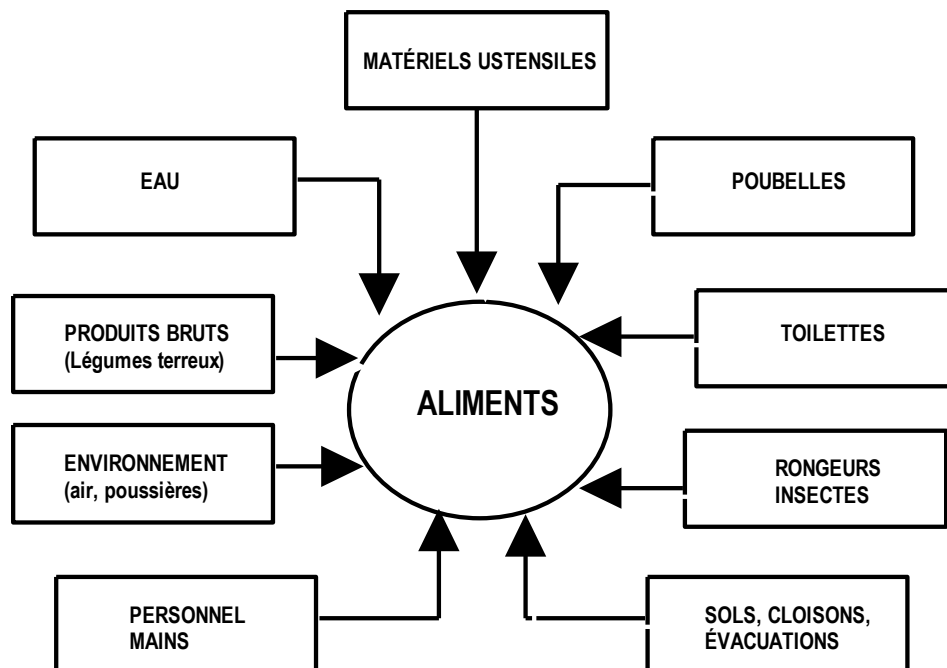
LISTE DES ALLERGENES



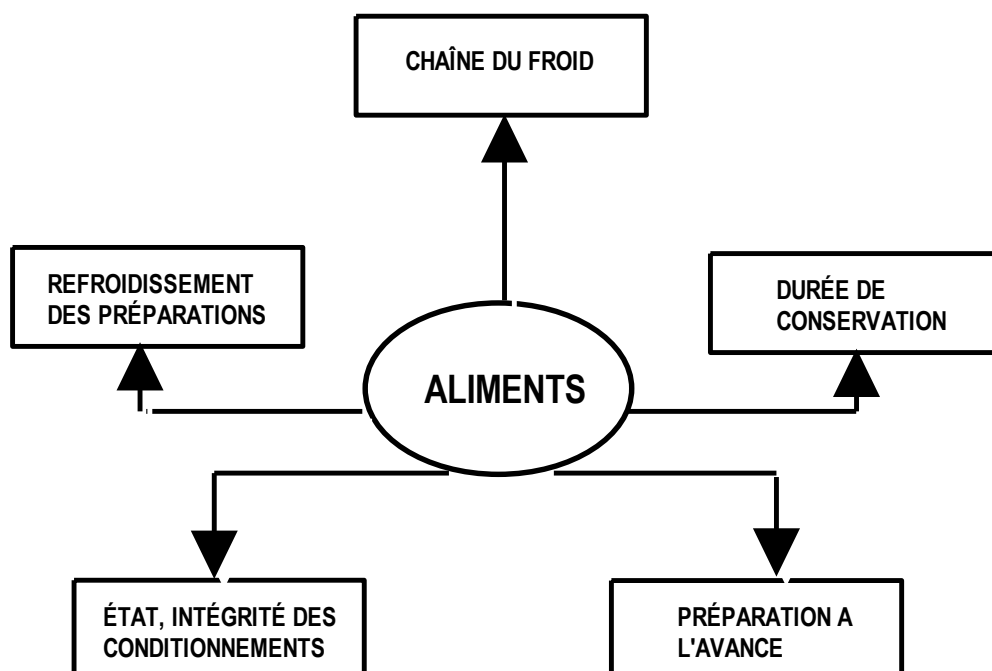
Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
--------	-----------	------	----------	-----------	------	---------	----------------	--------	----------	--------	----------	-------	------------



Principaux facteurs de contamination des aliments à maîtriser



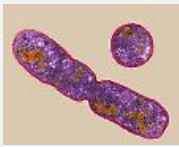







Principaux facteurs de multiplication des microbes dans les aliments à maîtriser





INTERPRETATION TECHNOLOGIQUE DES RESULTATS D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE DES DENREES ALIMENTAIRES

GERMES À L'ORIGINE DE LA NON CONFORMITÉ		CAUSES LES PLUS PROBABLES DE LA NON CONFORMITÉ
GERMES AÉROBIES MÉSOPHILES		Chaîne du froid non respectée Mauvais refroidissement Préparation à l'avance Conservation prolongée Température de maintien au chaud insuffisante
COLIFORMES 30°C		Nettoyage insuffisant Matériaux contaminants, emballages Mauvaises conditions de rangement Défaut de cuisson
COLIFORMES THERMOTOLÉRANTS ESCHERICHIA COLI		Défaut d'hygiène du personnel Défaut de désinfection des matériels Non-respect du protocole de décontamination des légumes Mauvaises conditions de stockage ou protection
STAPHYLOCOQUES PRÉSUMÉS PATHOGÈNES		Défaut d'hygiène du personnel Porteurs de staphylocoques présumés pathogènes Abscesses dans une matière première Lait, ovoproduits contaminés
ANAÉROBIES SULFITE RÉDUCTEURS CLOSTRIDIUM PERFRINGENS		Défaut de cuisson Défaut de refroidissement Chaîne du froid non respectée, séjour au tiède Mauvaises conditions de stockage Préparation à l'avance, conservation prolongée Utilisation de conserves non conformes Défaut d'hygiène du personnel Conservation de sauce ou jus de cuisson
SALMONELLA		Porteur de salmonelle Défaut d'hygiène du personnel Défaut de désinfection des matériels Mauvaise séparation des postes de travail Matière première contaminée Défaut de cuisson
BACILLUS CEREUS		Défaut de refroidissement des produits Conservation, séjour à température ambiante prolongé Défaut de maintien au chaud
LISTERIA MONOCYTOGENES		Défaut de nettoyage – désinfection des matériels et locaux Non-respect des règles d'hygiène Températures d'entreposage trop élevées Défaut de protection des produits Défaut de cuisson, pasteurisation Mauvaise séparation des postes de travail Contaminations croisées (matières premières, emballages)



Les CAUSES des TOXI-INFECTIIONS ALIMENTAIRES

Les PRINCIPAUX GERMES

Microbes	Origine	Symptômes d'intoxication	Caractéristiques du microbe	Mesures de prévention
ESCHERICHIA COLI 0157 : H7	Germe banal présent en grand nombre dans l'intestin Viandes, steaks hachés peu ou pas cuits Eau contaminée Légumes crus, graines germées Fromages au lait cru	Incubation : 3 à 10 jours Diarrhée simple à diarrhée sanglante douloureuse Troubles rénaux en particulier chez les enfants Peut être très grave et laisser des séquelles irréversibles	Ce germe se développe au contact ou à l'abri de l'air particulièrement entre +7°C et +46°C Ce germe est tué par un chauffage suffisant	Hygiène personnelle Désinfection des matériels Décontamination des légumes Protection des produits en stockage Cuisson des viandes supérieures à 63°C
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Plats en sauce, viandes, volailles, poissons consommés froids Origine fécale, eaux usées, sol, etc. Commun	8 à 24h après ingestion Diarrhées, douleurs abdominales Absence de fièvre Guérison rapide	Se développe à l'abri de l'air entre 6,5°C et 52°C et plus particulièrement entre 35°C et 47°C. Thermorésistant, mais sa toxine est détruite par chauffage	Cuisson complète des aliments Réfrigération et stockage en chambre froides rapides Respect des règles d'hygiène individuelles
SALMONELLA	Produits carnés, poissons coquillages, eaux, lait, ovoproduits, produits laitiers Origine fécale Intestin de l'homme et des animaux	6 à 72h après ingestion Diarrhées, douleurs abdominales, vomissements, maux de tête, fièvre. Cas mortels chez les enfants et vieillards Dose infectante faible peut déterminer un état de porteur sain	Ce germe se développe au contact ou à l'abri de l'air entre 5,2°C et 46°C et plus particulièrement entre 30°C et 40°C Ce germe est tué par un chauffage suffisant	Respect des principes fondamentaux d'hygiène du personnel. Cuisson complète des aliments Réfrigération rapide
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Viandes charcuteries sauces, pâtisseries, œufs laits et dérivés crustacés Origine : porteurs de panaris, furoncles, voies respiratoires abcès Commun	2 à 6 h après ingestion Nausées, vomissements douleurs abdominales Absence de fièvre Guérison rapide	Ce germe se développe au contact ou à l'abri de l'air entre 6,7°C et 50°C (particulièrement entre 30°C et 40°C) Ce germe est tué par un chauffage suffisant mais il produit une toxine thermorésistante	Hygiène personnelle. Réfrigération rapide et stockage au froid Interdire le contact des denrées et du matériel aux personnes atteintes de lésions
LISTERIA MONOCYTOGENES	Végétaux, charcuteries, viandes, lait, fromages, poissons fumés Environnement, sol, eau, évacuations au sol Peut se développer dans les chambres froides	Incubation longue jusqu'à 8 semaines Symptômes grippaux, maux de tête, nausées, vomissement, méningite Risques d'avortement Mortalité dans 20 à 30 % des cas	Bacilles thermosensibles pouvant se développer à basse température (+1°C)	Nettoyage-désinfection des locaux (sols, évacuations) et des chambres froides Décontamination des légumes et des mains Cuissons complètes Séparation des activités
CLOSTRIDIUM BOTULINUM	Conserves mal préparées produits carnés, salaisons, poissons crus fumés, saumurés Origine tellurique, tube digestif des animaux Rare quand le contrôle est efficace	Botulisme : 12h à 6 jours après ingestion Maux de tête Troubles neurologiques Paralysie envahissante Mortalité élevée	Se développe à l'abri de l'air (ex : conserves) entre 3,3°C et 48°C et plus particulièrement entre 30 et 40°C. Thermorésistant, mais sa toxine est détruite par chauffage	Rejeter toute conserve suspecte (sertissage défectueux, boîte déformée etc...)

Citons également les microbes suivants :

Bacillus cereus (féculeux), Campylobacter jejuni (volailles), virus de l'hépatite A hépatite Alimentaire (fruits de mer).



3 – MAÎTRISE DES RISQUES – DOSSIER HACCP



QU'EST-CE-QUE L'HACCP ?

Définition : H.A.C.C.P.

= HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

**= ANALYSE DES RISQUES - POINTS CRITIQUES
POUR LEUR MAITRISE**

OBJECTIF

=

**Donner confiance dans la sûreté
des produits commercialisés**

Définition : H.A.C.C.P.

- Démarche consistant à identifier les dangers et les risques d'une activité et mettre en place des mesures préventives et de surveillance pour la maîtrise des risques d'apparition de ces dangers.
- Cette méthode doit être appliquée dans tout établissement du secteur alimentaire (article 5 du règlement CE 8522004)



La méthode HACCP introduit 2 notions importantes :

- Les PRP
- Les CCP

Programme pré-requis (PRP)

Définition

Conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine

Termes équivalents :



**Bonnes pratiques
de fabrication**



**Bonnes pratiques
d'hygiène**

NB : Les PRP sont évoqués dans les principes généraux d'hygiène du Codex Alimentarius . Les PRP ne s'adressent donc pas à un danger spécifique (ex : règles d'hygiène du personnel, nettoyage-désinfection, maintenance...)

Point critique pour la maîtrise (CCP)

Définition

CCP (Critical Control Point)

Point critique pour la maîtrise

Étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être appliquée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sûreté des produits ou le ramener à un niveau acceptable (ex : refroidissement rapide, température au service...)



4 – BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE



4 – BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Les bonnes pratiques d'hygiène sont documentées par des fiches « opérations » à partir de l'analyse des dangers

Elles présentent sous forme de fiches :

- d'une part les **mesures générales d'hygiène appelées aussi Prérequis**
- d'autre part les **dispositions de maîtrise spécifiques pour chaque étape de l'activité.**

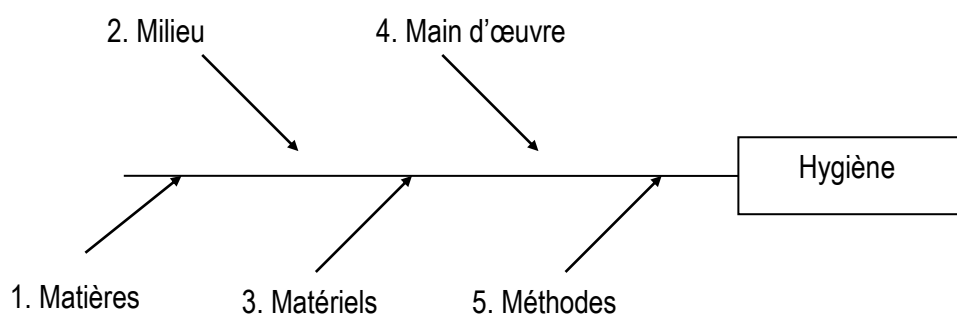
Ces fiches sont présentées suivant un plan identique articulé autour du diagramme d'ISHIKAWA, ou diagramme de CAUSES / EFFETS :

DIAGRAMME D'ISHIKAWA ou DIAGRAMME CAUSES-EFFETS



Le diagramme d'ISHIKAWA est un graphique arborescent qui permet d'identifier, pour un problème (effet) constaté, l'ensemble des causes potentielles de cet effet.

Ces causes peuvent être classées en 5 catégories qui sont les 5 M :

- Matières,
- Milieu,
- Matériels,
- Main d'œuvre,
- Méthodes.



Pour chaque étape, les points nécessitant une opération de contrôle sont symbolisés par :

-  pour un contrôle visuel
-  pour la réalisation d'un enregistrement (ex : relevé de température, datage d'un produit...)



4.1 – MESURES DE MAÎTRISE GÉNÉRALES OU PRÉ-REQUIS

N°	TITRE FICHES OPÉRATION
1	Hygiène du personnel
2	Nettoyage-désinfection
3	Protection contre les nuisibles
4	Traitement des déchets
5	Maintenance des locaux et matériels
6	Alimentation en eau
7	Traçabilité des produits



FICHE N° 1 PR REQUIS - HYGIÈNE DU PERSONNEL

Etapas	Points clés	Contrôle
<div data-bbox="151 427 507 510" style="background-color: #c8e6c9; border: 2px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">TENUE DE TRAVAIL</div> <div data-bbox="165 573 497 925" style="text-align: center;"> </div>	<p>☺ Personnel Pantalon, veste ou blouse, tablier, chaussures de travail Des tabliers jetables peuvent être utilisés pour certaines opérations (nettoyage, opérations salissantes) Coiffe en cuisine (calot ou charlotte). Les cheveux longs sont attachés.</p> <p>Le personnel arrive de l'extérieur en vêtements de ville. Il se change dans les vestiaires ou dans un lieu dédié à cet usage et met sa tenue de travail. Les effets personnels sont rangés dans une armoire individuelle maintenue propre par le personnel. Les vêtements de travail ne sont pas en contact avec les vêtements de ville. Des housses peuvent être utilisées.</p> <p>☺ Le changement de tenue</p> <p>Le tablier de travail doit être changé régulièrement ou après toute opération contaminante. Les tenues sales sont nettoyées par la buanderie du site et rangées distinctement des tenues propres. Chacun doit respecter la propreté des vestiaires (pas de linge, ni de papier sur le sol). En cas de double activité de la maîtresse de maison et du personnel de cuisine, il convient de mettre en place 2 tenues distinctes si possible de couleur différente : -L'une réservée à la cuisine -L'autre réservée pour le ménage</p> <p>☺ Visiteurs Un kit visiteur doit être tenu à disposition pour les intervenants extérieurs entrant en cuisine.</p>	<div data-bbox="1347 909 1394 943" style="color: red;">👁️</div> <div data-bbox="1347 1144 1394 1178" style="color: red;">👁️</div>
<div data-bbox="151 1379 507 1462" style="background-color: #fff9c4; border: 2px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">ETAT DE SANTE</div> <div data-bbox="165 1525 497 1682" style="text-align: center;"> </div>	<p>Préalablement à toute embauche de personnel de cuisine en CDD ou CDI , une visite médicale est programmée puis renouvelée ensuite tous les 2 ans (Archivage des attestations sur site par la direction de l'établissement dans le dossier individuel de chaque salarié).</p> <p>Toute coupure ou blessure doit être soignée et protégée lors du travail. Un kit pharmacie est tenu à disposition sur le site et composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coussin hémostatique Gel hydro alcoolique -Dosette chlorhexidine , sérum physiologique, bétadine -Mèche coalgan, Bandes nylax, strip, sparadrap (petit & large) -1 paire de ciseaux, gants (latex ou vinyl) -Compresse stériles & non stériles -pansements doigts (bleus) - Tulle gras, Flammazine -1 couverture de survie, petit <p>Une liste détaillée à l'intérieur de l'armoire est affichée et le contenu contrôlé au minimum 2 fois / an . Un émargement lors du contrôle (Date , Visa) est effectué par l'opérateur. A cette occasion un contrôle des dates d'utilisation est réalisé par l'opérateur. (Cf. Liste en annexe)</p>	<div data-bbox="1347 1391 1394 1424" style="color: red;">✂️</div> <p data-bbox="1347 1435 1506 1514">Attestation d'aptitude suite à la visite médicale</p> <div data-bbox="1347 1581 1394 1615" style="color: red;">👁️</div>
<div data-bbox="151 2123 507 2206" style="background-color: #e0f7fa; border: 2px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">COMPORTEMENT</div>	<p>Le personnel doit signaler toute affection pouvant avoir une incidence sur l'hygiène des tâches qui lui sont confiées. Les écoulements du nez, des</p>	<div data-bbox="1347 2119 1394 2152" style="color: red;">👁️</div>



oreilles, les infections cutanées, les infections de la gorge associées à de la fièvre sont à considérer comme telles.

L'emploi d'un masque est obligatoire

Les bijoux, les ongles longs sont le refuge de nombreuses bactéries et doivent être proscrits pour toute personne manipulant des aliments en cuisine. Le Vernis à ongles est interdit pour le personnel de fabrication et distribution.

La mauvaise utilisation des torchons peut également être une source de bactéries. *L'utilisation de torchons textiles est à proscrire sauf préhension des plats chauds et essuyage verres, tasses, assiettes en respectant la consigne de changement à chaque service.*

L'hygiène des mains est un facteur essentiel de la maîtrise des contaminations des aliments.



Le lavage des mains doit être répété plusieurs fois au cours de la journée :

- ✓ Dès la prise du travail
- ✓ Avant la manipulation de produits fragiles (le port de gants peut alors être recommandé)
- ✓ Après toute manipulation polluante (cartons, déchets)
- ✓ A la sortie de toilettes
- ✓ Après les opérations de nettoyage

La circulation de personnes dans la cuisine doit être limitée au strict nécessaire sous la responsabilité de la personne qui produit les repas.



L'usage des gants est préconisé pour des manipulations de produits

Le port de gants ne dispense pas de se laver les mains régulièrement. Le port des gants est obligatoire pour les opérations sensibles :

- Tranchage ou Hachage des viandes & charcuteries
- Dressage des préparations,



FICHE N° 1 (suite) PRÉ-REQUIS - HYGIÈNE DU PERSONNEL

Étapes	Points clés	Contrôle
<p data-bbox="159 555 520 638">FORMATION</p> 	<p data-bbox="536 730 1337 943">Toute nouvelle recrue en cuisine suit une formation de base à l'hygiène et à la maîtrise de la sécurité alimentaire qui définit les règles majeures à respecter par l'ensemble du personnel en ce qui concerne la tenue, le comportement, la chaîne du froid et le nettoyage. Les documents du PMS sont présentés et commentés. Les personnels effectuant les autocontrôles dans le cadre de la démarche HACCP sont formés à cette méthode et aux critères.</p> <p data-bbox="536 947 1289 1037">Le responsable de la cuisine ou la maîtresse de maison s'assure que le personnel acquiert les connaissances requises. Ces formations sont enregistrées sur une fiche d'enregistrement (cf. document joint).</p> <p data-bbox="536 1070 1337 1160"><i>Un livret Restauration Hygiène Qualité est remis à chacun (Cf . Livret de formation en annexe) ou un lien vers la ressource utile hygiène alimentaire de OAFormation)</i> <input data-bbox="933 1115 1002 1160" type="checkbox"/></p>	<p data-bbox="1361 763 1517 943"> Feuille de présence Registre de remise du livret d'accueil</p>

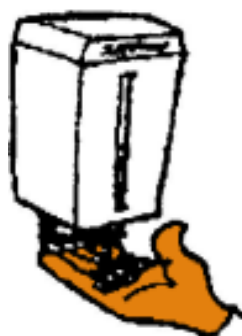


FICHE N° 1 (suite) PRÉ-REQUIS - HYGIÈNE DU PERSONNEL

LAVAGE DES MAINS

MILIEU	MATÉRIELS
<ul style="list-style-type: none">• Sanitaires• Postes de travail	<p>Lave-mains à commande non manuelle propre, accessible, non encombré</p> <p>Présence de savon bactéricide et brosse à ongles désinfectés régulièrement</p> <p>Présence d'essuie-mains à usage unique</p> <p>Présence d'une poubelle propre à proximité</p>

PRENDRE LE SAVON
BACTERICIDE



FROTTER PENDANT 20
SECONDES



RINCER



SECHER



NB : Le lavage des mains peut être complété par l'utilisation de gel hydro alcoolique.













FICHE N° 1 - PRÉ-REQUIS - HYGIÈNE DU PERSONNEL
CHARTRE DES BONS COMPORTEMENTS

	Ne pas manger ou boire (ou bien de l'eau uniquement) en cuisine
	Torchons réservés aux manipulations des plats chauds et essuyage des verres, tasses et assiettes en suivant la consigne de changement de torchons à chaque service.
	Interdiction de fumer dans les établissements.
	Ne rien stocker à même le sol (surélever avec caillebotis, mettre sur support, étagères,...)
	Ne pas introduire de cartons ou bois en cuisine. Si il y a obligation due aux locaux : <ul style="list-style-type: none">- déconditionner immédiatement- évacuer les cartons et désinfecter le poste
	Penser à l'enregistrement des autocontrôles
 30 ' maxi	Respecter au maximum les délais de préparation hors froid (règle de la 1/2h). Dans la mesure du possible, un délai de 30 minutes maximum est obligatoire : <ul style="list-style-type: none">- pour les produits réceptionnés puis stockés en chambre froide- pour les produits sortis de chambre froide avant utilisation
	Respecter le principe de marche en avant : <ul style="list-style-type: none">- aller du sale vers le propre lors de la circulation des denrées- aller du propre vers le sale pour l'évacuation des déchets ou du matériel



FICHE N° 1 - PRÉ-REQUIS - HYGIÈNE DU PERSONNEL

CHARTRE DE SÉCURITÉ DES PERSONNES

	Avoir en permanence une pharmacie à disposition complète et disponible
	Porter des chaussures de sécurité
	Attention au risque de coupure en manipulant cartons, plastiques durs, couteaux ou autres matériels tranchants (lame trancheur, couteau mixer, ...)
	Attention au risque de glissade (sortie congélateur, zones humides, plonges, ...)
	Attention lors de la manipulation de produits chimiques : chlore, produits lessiviels, produits de dératisation, ...
	Attention au risque électrique lors du branchement / débranchement des appareils électriques et lors des opérations de nettoyage
	Attention au risque de brûlure en touchant les plaques ou surfaces chaudes des équipements.
	Utiliser des gants anti-chaleur ou des torchons pour manipuler les plats chauds
	Porter des lunettes de protection Recommandé pour la manipulation de produits lessiviels très agressifs (décapeur four ou friteuse, acide pour les sols, ...). <small>Suivre les recommandations définies dans les fiches de données sécurité du fournisseur de produit lessiviel.</small>
	Utiliser des gants pour la manipulation de produits chimiques (produits lessiviels, appâts nuisibles, ...).


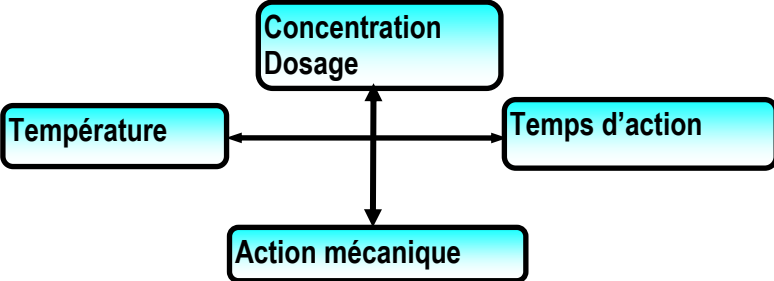


FICHE N° 2 – PRÉ-REQUIS - NETTOYAGE ET DESINFECTION

GENERALITES

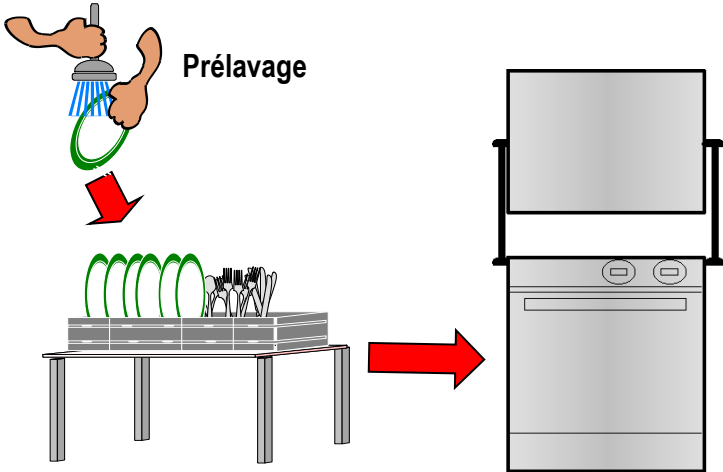
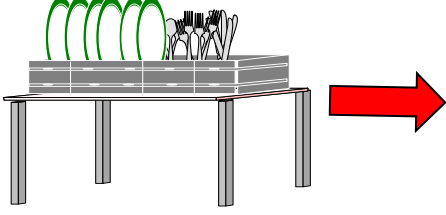
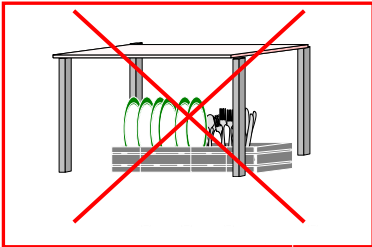


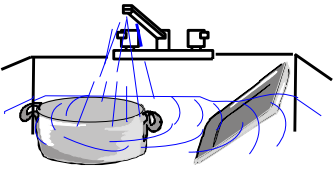
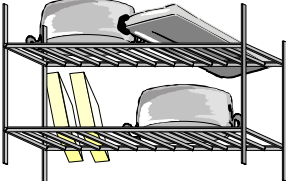


Produits de nettoyage		
Produits de nettoyage référencés, raclettes, balais brosse, centrale de nettoyage, lavettes en textile non-tissé, plan de nettoyage du fournisseur affiché dans les différentes zones.		
PRODUITS		UTILISATION
	Détergent Détartrant Désinfectant	Toute surface a contact alimentaire ou zone de stockage
javel	Détergent Sols	Pour compléter la désinfection des plans de travail, siphons, poubelles
	Détergent Fortement alcalin	Elimine les graisses cuites (four, plaque à rôtir , friteuse
	Détergent Machine	Détergent Machine
	Rinçage machine	Liquide rinçage machine
	Détergent Désinfectant	Nettoie et désinfecte toutes surfaces alimentaires
	Lingettes désinfectantes ou spray désinfectant	Désinfection par contact , sans rinçage des matériels, plans de travail, poignées de portes, Boîtes de conserves , Canettes
	Savon bactéricide	Nettoie et désinfecte les mains
	Désinfectant	Décontamination des fruits & légumes



ÉTAPES	POINTS CLÉS	Contrôle
<p>STOCKAGE PRODUITS DE NETTOYAGE</p>	<p>Les produits de nettoyage et les substances dangereuses, les balais brosses, raclettes sont entreposés dans les armoires spécifiques clairement séparées des aliments et des consommables.</p> <p>Les lavettes sont renouvelées régulièrement Eponges , serpillières, balais paille ou coco interdits.</p> <p>☺ Ne pas transvaser un produit dans un autre conditionnement que celui d'origine pour éviter toute confusion.</p> <p>☺ Ne pas mélanger les produits</p> <p>☺ Équiper les bidons d'une pompe doseuse pour les produits utilisés hors centrale de lavage.</p> <p>Les postes de nettoyage sont indiqués sur le plan des locaux</p> <p>Les fiches techniques des produits ainsi que les données de sécurité sont conservées dans le classeur nettoyage et désinfection ou sous forme informatique dans le bureau du responsable de cuisine ou la maîtresse de maison</p> <p>Chaque établissement possède un planning de nettoyage lequel est rédigé par le fournisseur de produits de nettoyage.</p> <p>Le planning de nettoyage définit les surfaces à nettoyer , les fréquences , le mode opératoire ainsi que les personnes responsables du nettoyage.</p> <p>TACT : Température, Action mécanique, Concentration, Temps</p>	<p>Fiches techniques et données de sécurité</p> <p>planning de nettoyage</p> 
<p>ORGANISATION DU NETTOYAGE</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>☺ Les opérations de nettoyage sont enregistrées et contrôlées par le responsable et archivées dans le classeur du nettoyage</p>	
<p>SUIVI DU NETTOYAGE</p>	<p>Les opérations de nettoyage sont enregistrées sur les fiches d'enregistrement du nettoyage après chaque phase de nettoyage et au minimum en fin de journée de travail. Ses documents doivent être adapté à chacun des établissements</p> <p>Le contrôle du nettoyage-désinfection est effectué au moyen de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'<u>audit laboratoire prestataire</u> ▪ Les <u>analyses de surface</u> <p>L'<u>audit assuré par le laboratoire prestataire</u> permet d'évaluer la propreté visuelle des différentes zones de travail, au cours d'une inspection visuelle. En cas d'anomalie, l'écart est noté et les actions correctives demandées sont enregistrées sur la check-list. Les actions correctives peuvent concerner le traitement de l'écart (re-lavage...) mais aussi des causes (planning inadapté, produit inefficace, mode opératoire inadéquat...)</p> <p>Les <u>analyses de surfaces</u> sont réalisées dans le cadre des contrôles effectués par le laboratoire sous-traitant selon le plan de contrôle analytique. En cas de résultat non-conforme, une action corrective est engagée.</p>	<p>fiches d'enregistrement du nettoyage</p> <p>Audit</p>







FICHE N° 2 (suite) – PRÉ-REQUIS - NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Etapes	Points clés	Contrôle
LAVERIE	<p> Prélavage</p> <p></p> <p></p>	<p> LAVAGE : 55 °C</p> <p> RINÇAGE : 80 °C</p>
PLONGE BATTERIE	<ul style="list-style-type: none">☺ Faire tremper☺ Renouveler l'eau de nettoyage fréquemment☺ Ranger casseroles et bacs retournés et planches debout☺ Désinfection systématique des planches (Spray) après lavage ou avant utilisation☺ Les couteaux et ustensiles sont nettoyés et désinfectés en plonge ou en machine à laver. Ils sont rangés dans un tiroir dédié, un bac fermé ou en armoire à couteaux. <p></p> <p></p>	<p></p> <p></p>



FICHE N° 2 PRÉ-REQUIS - NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

	<p>Veiller à ce qu'il n'y ait plus de denrées alimentaires à proximité de la zone que vous comptez nettoyer</p>
	<p>Penser à un pré lavage à l'eau + raclette avant d'appliquer le produit sur une surface très souillée</p>
	<p>Utiliser la raclette pour évacuer l'eau et souillures vers les siphons d'évacuation ou un aspirateur à eau</p>
	<p>Utiliser une raclette sans manche pour sécher les plans de travail après rinçage</p>
	<p>Éviter d'utiliser des torchons pour essuyer les surfaces. Prendre du papier à usage unique</p>
	<p>Penser au nettoyage quotidien des siphons d'évacuation après nettoyage des locaux</p>
	<p>Lors de l'utilisation de bain de trempage/désinfection, penser à son remplacement régulier</p>
	<p>Éponges interdites en cuisine ! Utiliser les lavettes en textile non tissé</p>
	<p>Stocker au maximum les contenants propres retournés et les planches sur la tranche</p>
	<p>Les poubelles sont nettoyées et désinfectées dès que besoin</p>



PLAN DE NETTOYAGE-DÉSINFECTION

Le planning de nettoyage-désinfection est à établir par le fournisseur de produits de nettoyage et à valider par le site

Chacun des établissements possède un classeur hygiène se décomposant des documents suivants :

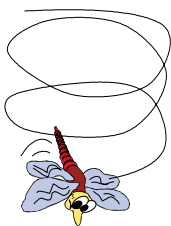
- Planning de nettoyage
- Emargement du nettoyage
- Fiche technique des produits



FICHE N° 3 PRÉ-REQUIS – PROTECTION CONTRE LES NUISIBLES

MILIEU	MATÉRIELS	MAIN D'OEUVRE
<ul style="list-style-type: none"> Ensemble du site et abords entretenus 	<ul style="list-style-type: none"> Affichette identifiant les appâts Plan des locaux Désinsectiseurs à UV nettoyé 	<ul style="list-style-type: none"> Personnel d'entretien formé Société prestataire référencée

MÉTHODES



Accès livraison et zones d'activité

- ☺ Pas d'animaux domestiques dans les lieux de fabrication

Prévention

- ☺ Installer dans chacune des cuisines un désinsectiseur
- ☺ Lors d'une infestation prévoir la mise en place d'appât par la société référencé dans les 15 jours au plus tard du constat
- ☺ En cas d'infestation :
 - 👁 Établir un planning de dératisation et de désinsectisation :
 - 👁 Localiser les appâts sur un plan ou à l'aide d'affichette
 - 👁 Le prestataire remet un rapport de visite à l'issue de son intervention qui précise : les anomalies rencontrées, la nature des pesticides raticides utilisés
 - 👁 Nettoyer impérativement les équipements et matériels exposés aux produits pesticides après le traitement.
- ☺ Mettre en place si nécessaire des désinsectiseurs à Ultraviolet dans les zones sensibles :
 - Zone de livraison
 - Réserves
- ☺ Renouveler les tubes Ultraviolets tous les 2 ans et ajouter cette action au plan de maintenance du matériel



FICHE N° 4 – PRÉ-REQUIS - TRAITEMENT DES DÉCHETS

MILIEU	MATÉRIELS	MAIN D'OEUVRE
<ul style="list-style-type: none"> Ensemble du site 	<ul style="list-style-type: none"> Porte - sac poubelle Containers à déchets 	<ul style="list-style-type: none"> Personnel de fabrication formé Personnel d'entretien formé

MÉTHODES	
<pre> graph TD A[Collecte des déchets] --> B[Evacuation des déchets] B --> C[Huiles usagées] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Collecter les déchets au fur et à mesure dans des poubelles avec sac plastique et couvercle à commande non manuelle ou porte -sac poubelle à commande non manuelle en zone de préparation ☺ Vider les poubelles au moins après chaque cycle de préparation ☺ Nettoyer et désinfecter les poubelles quotidiennement ☺ Éviter la présence de déchets sur les postes de travail ☺ Se laver les mains après manipulation des poubelles ☺ Pratiquer le tri collectif conformément au règle de la commune ☺ Entreposer les emballages vides et les sacs poubelle dans des containers stockés hors zone de préparation à l'extérieur ou dans un local dédié. ☺ Nettoyer, désinfecter les containers à déchets régulièrement ☺ Sortir les déchets en dehors des périodes de livraison ☺ LAVAGE DES MAINS OBLIGATOIRE AU RETOUR ☺ Apporter une attention particulière au traitement de la zone contre les insectes et ravageurs ☺ Faire récupérer les huiles de friture usagées par un prestataire habilité qui doit remettre un bon d'enlèvement à archiver



FICHE N°5 – PRÉ-REQUIS – MAINTENANCE DES LOCAUX ET DES MATÉRIELS

ORGANISATION GÉNÉRALE

Tous les matériels et équipements (par exemple : système de ventilation, de réfrigération, système de cuisson, ...) doivent être entretenus et réglés.

Un entretien annuel de la hotte d'extraction est obligatoire.

Des consignes de maintenance (entretien, réparation, réglage) des matériels et équipements sont établies. Ces consignes spécifient notamment pour chaque matériel et équipement :

- les modalités de réglage
- les méthodes d'entretien préventif et curatif
- la périodicité des interventions préventives

Afin d'assurer un suivi régulier, un planning de maintenance est établi pour les principaux matériels et équipements
(cf. exemple ci-joint)

Les thermomètres et thermosondes font l'objet d'une vérification annuelle de leur exactitude par comparaison avec le thermomètre étalonné d'un technicien prestataire (ou utiliser la technique de la glace fondante)



PLANNING DE MAINTENANCE (P : Prévu - R : Réalisé)

ANNÉE :

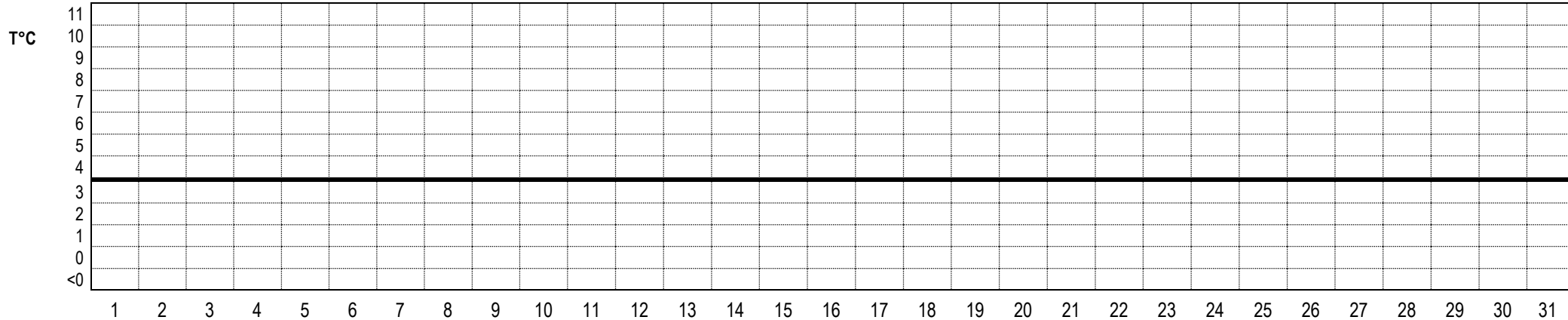
Installations-Équipements	Action de Maintenance	Fréquence Mini	Janvier		Février		Mars		Avril		Mai		Juin		Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre	
			P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R	P	R
Système de climatisation	Démonter, dépoussiérer et nettoyer les filtres Désinfecter en aérosol les gaines	Semestriel																								
Hottes d'extraction	Dégraissier la tourelle et les gaines	Annuel																								
Plafonniers	Démonter, éliminer les insectes Nettoyer avec détergent et remonter	Annuel																								
Grilles et ventilateurs évaporateurs de chambre froide et armoire froide	Dépoussiérer les grilles et ventilateurs Nettoyer l'évaporateur (détergent-désinfectant)	Annuel																								
Compresseurs, groupes froid	Dépoussiérer Contrôle mécanique, électrique et niveau de gaz	Annuel																								
Chaudière, production eau chaude	Contrôle entartrement Contrôle des brûleurs et nettoyage Contrôle électrique	Annuel																								
Adoucisseur d'eau	Contrôler la présence de sel régénérant.	Mensuel																								
Gros matériels de cuisine	Nettoyer le dessous des équipements, arrière des fours avec détergent alcalin	Annuel																								
Bacs à graisse	Vidanger les bacs	Semestriel																								
Ensemble des locaux	Dératisation, Désinsectisation	Semestriel																								
Planches à découper	Raboter	Selon usure																								
Thermomètres Thermosondes	Vérification de l'exactitude	Annuel																								

Légende : P : Intervention Prévue - R : Intervention Réalisée

**Cocher les cases « P » pour les interventions prévues dans l'année
Noter la date de réalisation au fur et à mesure dans les cases « R ».**



Heures de dégivrage :	FICHE D'AUTOCONTROLE	Mise à jour : 2024
	RELEVÉ DE TEMPERATURE FROID POSITIF	Indice 1



Mois : Année : Chambre froide : Jour

***RAPPEL DES TEMPÉRATURES RÉGLEMENTAIRES :** Faire un relevé de T° le matin en arrivant (x) et un relevé en fin de journée (o)

*0 à 4°C : Viandes, charcuteries, saucisseries, plats cuisinés, 4^{ème} gamme, produits en décongélation, préparations froides, desserts

*0 à 6°C : Beurre, produits laitiers

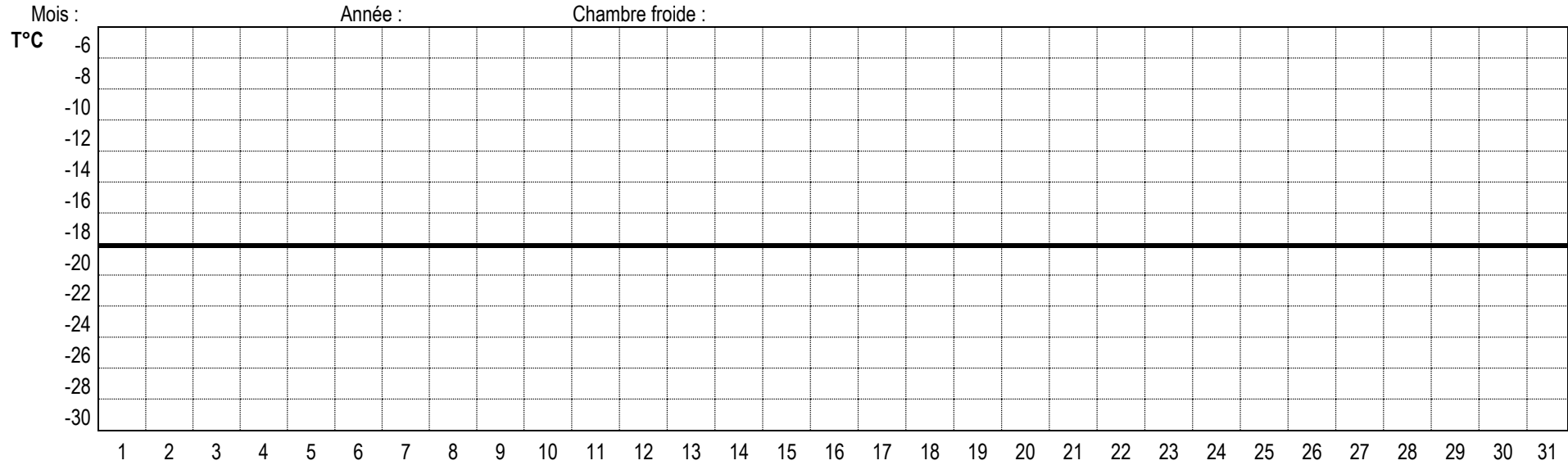
*0 à 8°C : Fruits et légumes, boissons et semi conserves

En cas d'anomalie, une prise de température à cœur doit être effectuée. Les critères retenus sont :

3°C au-dessus des valeurs réglementaires pendant 3 h ou 7°C au-dessus des valeurs réglementaires pendant 1 h	Alerter la société de maintenance frigorifique Dans la limite critique, transférer la marchandise dans une enceinte conforme (autre chambre froide positive, camion frigorifique) et adaptée aux produits	Au-delà de ces limites : la marchandise doit être détruite.
Date :	Non-conformité constatée :	Action corrective
		Visa



Heures de dégivrage :	FICHE D'AUTOCONTROLE	Mise à jour : 2010
	RELEVÉ DE TEMPERATURE FROID NÉGATIF	Indice 1



***RAPPEL DES TEMPÉRATURES REGLEMENTAIRES :**

Faire un relevé de T° le

matin en arrivant (x) et un relevé en fin de journée (o)

*-18°C : produits surgelés, glaces et crèmes glacées

En cas d'anomalie, une prise de température à cœur doit être effectuée. Les critères retenus sont :

-15°C pendant 8 h -10°C pendant 3 h	→	Alerter la société de maintenance frigorifique Dans la limite critique, transférer la marchandise dans une enceinte conforme (autre chambre froide négative, camion frigorifique) et adaptée aux produits	Au-delà de ces limites :	→	la marchandise doit être détruite. Possibilité d'utilisation des produits en décongélation au cas par cas
Date :	Non-conformité constatée :	Action corrective	Visa		



FICHE N°6 – ALIMENTATION EN EAU

RAPPEL

L'eau utilisée doit provenir exclusivement du réseau d'eau potable auquel est raccordé chaque site.

Un contrôle de potabilité est prévu dans le plan d'analyse laboratoire.

PRÉVENTION DES LÉGIONNELLES

PREVENTION DES LEGIONELLOSES Dossier d'information

- LEGIONELLOSE, la maladie
- Les conditions de développement de la bactérie
- Le protocole de prélèvement dans les réseaux d'eau chaude sanitaire
- Les seuils de risque et d'intervention
- Les mesures d'urgence
- Les mesures de prévention

D'autres renseignements peuvent être obtenus sur le site du Ministère de la Santé, de la famille et des personnes handicapées, dans le dossier "[maladies - légionellose](#)"

LEGIONELLOSE : LA MALADIE

■ HISTORIQUE :

En 1976, à Philadelphie (USA), une épidémie a touché 221 anciens soldats américains "legions of veterans", réunis pour un congrès et ayant séjourné dans le même hôtel, d'où le nom de "légionellose".

■ LA MALADIE :

La légionellose est une [maladie à déclaration obligatoire](#) provoquée essentiellement par la bactérie "*legionella pneumophila*", qui se présente sous deux tableaux cliniques :

■ la maladie du légionnaire (grave) :

C'est une pneumopathie aiguë grave caractérisée par une toux initiale non productive évoluant vers une expectoration de mucus, voire de sang. L'incubation est de 2 à 10 jours (moyenne de 5 à 6 jours). D'autres symptômes comme des douleurs abdominales, des troubles hépatiques et des complications éventuelles comme l'hypoxémie ou un état de choc ont pu être observées. La létalité est de 15 à 40 %, en particulier chez les sujets âgés ou immunodéprimés.

■ la fièvre dite "de Pontiac" (plus bénigne) :

il s'agit d'un syndrome pseudo-grippal bénin, sans pneumonie, dont l'incubation dure de 5 heures à 4 jours (moyenne 1 à 2 jours), qui guérit de façon spontanée en 2 à 5 jours.

L'incidence en France, certainement sous-évaluée, est en moyenne de 1.27 cas pour 100 000 habitants.

■ LES FACTEURS DE RISQUE

L'âge, l'immunodépression ou les traitements immunosuppresseurs, le tabagisme, les affections respiratoires chroniques, la consommation d'alcool constituent des facteurs de risque importants. Les hommes semblent plus sensibles que les femmes (sex ratio H/F = 2.3)

■ LES VOIES DE CONTAMINATION

La bactérie présente dans l'eau, de préférence tiède, se transmet de façon indirecte par l'inhalation de gouttelettes ou d'aérosols contaminés (douches, saunas, sortie de climatiseurs, etc...). Aucune contamination par ingestion ou de transmission inter-humaine n'a été rapportée.

■ LE TRAITEMENT

Le traitement nécessite l'administration d'antibiotiques adaptés de la famille des macrolides ou des fluoroquinolones. En revanche, l'antibioprophylaxie systématique n'est pas justifiée devant la présence de légionelles dans les réseaux d'eau chaude.



LES CONDITIONS DE DEVELOPPEMENT DE LA BACTERIE

Il existe 43 espèces de légionelles, mais "*Legionella pneumophila*" est responsable de 90 % des infections. Il s'agit d'une bactérie ubiquitaire, présente à l'état naturel dans les eaux douces et les sols, mais leur température idéale de croissance se situe entre 25 et 37° Celsius.

C'est une bactérie très résistante qui peut s'associer à des amibes et tolère une large gamme de pH, est peu sensible aux désinfectants classiques (de 20 à 50 mg/l de chlore ; les teneurs utilisées en piscines sont de 2 à 4 mg/l de chlore), mais détruite par une température élevée (en quelques heures à 50°, quelques minutes à 60° et quelques secondes à 70°).

Les bactéries arrivent par les réseaux d'eau froide, à des teneurs en général faibles, mais peuvent se développer de façon importante dans les réseaux d'eau chaude sanitaire, à la faveur de conditions de développement favorables.

Il s'agit notamment d'une eau tiède, plutôt calcaire, contenant des résidus de métal, de caoutchouc et présentant déjà une flore bactérienne et amibienne (biofilm).

C'est le cas par exemple de canalisations d'eaux chaudes dégradées ou en voie de dégradation, délivrant une eau à moins de 50°, de ballons d'eau chaude entartrés, de pompes de couches, d'extracteurs de climatisation, de jacuzzis, de hammams, de thermes, de bains à jets, de balnéothérapies, d'humidificateurs, d'équipements de thérapie respiratoire par aérosols, de fontaines

LE PROTOCOLE DE PRELEVEMENT DANS LES RESEAUX D'EAU CHAUDE SANITAIRE

AVERTISSEMENT

Les résultats d'analyses de légionelles représentent des indicateurs de l'efficacité des actions de prévention engagées, mais en raison de leur coût, des délais d'analyses et de résultats et des incertitudes qui y sont rattachées, la seule réalisation d'analyses ne constitue pas un moyen suffisant de surveillance des installations.

POINTS DE PRELEVEMENTS

Il convient de choisir les points de prélèvements en fonction des facteurs de risques tant sanitaires (localisation des personnes fragiles) qu'environnementaux (points d'eau tiède stagnante) identifiés. Des prélèvements effectués au niveau de pompes de douches, situées en bout de réseau d'eau chaude (eau moins chaude) ou peu utilisées (eau stagnante), donneront une idée sur l'état de contamination du réseau d'eau.

Un prélèvement à la sortie immédiate du ballon d'eau chaude permettra de connaître l'état de contamination de celui-ci.

Des prélèvements effectués dans les chambres des personnes pressenties comme étant les plus fragiles permettra de connaître leur exposition.

LE PRELEVEMENT (réseau d'eau chaude)

Les légionelles étant présentes de façon préférentielle dans les réseaux d'eau et peu, voire pas du tout, dans l'air ambiant ou au contact de la peau, le prélèvement ne requiert pas des conditions d'asepsie draconiennes. Il importe de disposer du flaconnage adéquat (bouteille de 1 litre, stérile, disponible auprès du laboratoire) et de respecter le protocole ci-dessous. Il est nécessaire de bien relever les conditions du prélèvement : point, date, type et fréquence d'utilisation, etc....

prélèvement au point d'usage (robinet, pomme de douche)

Le prélèvement est réalisé sur le premier jet d'eau chaude obtenu une fois que l'eau froide s'est écoulée ; mousseurs et pompes de douches ne sont pas démontés ; ne pas flamber ; relever le temps nécessaire à l'obtention de l'eau chaude et sa température.

partie basse du ballon d'eau chaude

Faire couler l'eau abondamment pour chasser les dépôts de la canalisation d'évacuation et faire en sorte de ne pas prélever l'eau froide d'alimentation.



LES SEUILS DE RISQUE ET D'INTERVENTION

Les seuils d'intervention préconisés par le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France sont fonction de l'état de santé des personnes concernées.

Les patients dits "à risque" sont ceux qui présentent une sensibilité accrue vis-à-vis des infections en général et notamment à légionelles. Ce sont les broncho-pneumonies chroniques obstructives, les néoplasies, les insuffisances rénales sévères et toutes les pathologies accompagnées d'une diminution des défenses immunitaires. Les patients "à haut risque" sont les immunodéprimés sévères et particulièrement après transplantation d'organe, et les patients cytopéniques ou aplasiques.

Niveau de risque dans les réseaux d'eau chaude	Patients à risque	Autres patients
Niveau cible risque faible d'acquisition d'une légionellose	moins de 50 légionelles pneumophila par litre	moins de 1 000 légionelles par litre
Niveau d'alerte renforcement des contrôles et des mesures d'entretien, information des services (CLIN, personnels techniques), mise en oeuvre de mesures pour abaisser <i>Legionella pneumophila</i> en dessous des niveaux cibles	entre 50 et 100 légionelles par litre	entre 1 000 et 10 000 légionelles par litre
Niveau d'action intervention technique pour supprimer l'exposition (interdire l'utilisation des usages à risques concernés) et mise en oeuvre des traitements de choc	plus de 100 légionelles par litre	plus de 10 000 légionelles par litre

Remarque :

Les consignes d'intervention indiquées doivent être enclenchées sur les secteurs contaminés et ceux susceptibles de l'être, dès lors qu'une analyse effectuée à l'un des points représentatifs est défavorable, c'est-à-dire dépasse les valeurs indiquées.

Lorsque les niveaux d'alerte et d'action sont dépassés, les actions préconisées doivent être maintenues jusqu'à obtention de résultats d'analyses de légionelles satisfaisants, c'est-à-dire conformes aux niveaux cibles.

La circulaire du 22 avril 2002 explicite les mesures à engager face aux patients dits "à haut risque".



LES MESURES D'URGENCE

Les mesures d'urgence doivent être mises en oeuvre dès lors que les niveaux d'alerte, à fortiori d'action, sont dépassés. Ces mesures doivent être accompagnées de précautions importantes, notamment vis-à-vis des risques de brûlure des patients ou de détérioration des canalisations et des robinetteries.

Elles sont provisoires et ne garantissent pas une éradication pérenne des légionelles, puisqu'elles n'éliminent pas les conditions favorables au développement des bactéries et peuvent générer un déséquilibre de la flore microbienne favorable à la prolifération des légionelles. Elles doivent donc être suivies de mesures de prévention.

Ces mesures reposent sur la mise en oeuvre d'un choc thermique et d'un choc chloré.

LE CHOC THERMIQUE

Il consiste à faire circuler l'eau à une température de 70° environ pendant 30 minutes dans l'ensemble des réseaux de distribution de la production jusqu'au point de puisage. Cette opération doit être suivie d'un rinçage soigneux des canalisations pour évacuer la flore microbienne détruite et le calcaire dissous.

Ce procédé offre une bonne efficacité sur les micro-organismes présents dans l'eau, mais nécessite des précautions car :

- certains matériaux ne supportent pas de traitement thermique : les canalisations et raccords en plastique ne supportent pas des températures élevées et l'acier galvanisé n'est plus protégé de la corrosion au-dessus de 60°,
- les capacités thermiques des installations de production d'eau chaude ne permettent pas toujours d'atteindre les 70° aux points de distribution d'eau les plus éloignés,
- les risques de brûlures sont importants (3 seconds suffisent pour causer une brûlure du 2ème degré), autant pour les techniciens que pour le public fréquentant l'établissement.

LE CHOC CHLORE

Ce type de traitement peut ne pas présenter une efficacité satisfaisante vis-à-vis des bactéries situées sous le biofilm ou dans les dépôts de produits de corrosion, et n'a pas d'effet à moyen ou long terme, compte tenu de son caractère ponctuel.

Le traitement consiste à injecter et faire circuler dans tout le réseau d'eau un désinfectant compatible avec les usages alimentaires, comme par exemple le chlore (eau de javel), en veillant à assurer un temps de contact suffisant et à faire circuler de l'eau "claire", après désinfection à travers les circuits. Les concentrations en chlore et les temps de contact nécessaires figurent dans le tableau ci-dessous :

Concentration en chlore (mg/l)	Quantité correspondante d'eau de javel à 9° à diluer dans 10 litres d'eau	Temps de contact (heures)
25	10 ml	12
50	20 ml	6
100	40 ml	3



LES MESURES DE PREVENTION

Pour lutter contre la prolifération des légionelles (comme du reste des autres bactéries), il est nécessaire d'agir à trois niveaux :

- lors de la conception des réseaux, éviter la stagnation et assurer une bonne circulation de l'eau,
- lutter contre l'entartrage et la corrosion par une conception et un entretien adapté à la qualité de l'eau et aux caractéristiques de l'installation,
- maîtriser la température de l'eau dans les installation, depuis la production et tout au long des circuits de distribution.

Il est recommandé de consigner les informations relevées et les opérations engagées dans un carnet sanitaire régulièrement mis à jour dans lequel doivent figurer notamment les plans de réseaux réactualisés, les travaux entrepris, les résultats d'analyses, les relevés de températures, etc...

■ CONCEPTION DES RESEAUX

Pour les installations neuves, privilégier les productions instantanées d'eau chaude sans stockage (plaques plutôt que ballons), séparer les réseaux d'eau chaude des réseaux d'eau froide (pas de réseau d'eau tiède), préférer un réseau bouclé plutôt qu'un réseau ouvert.

Sur les réseaux anciens, identifier et supprimer les "bras morts", c'est à dire les bouts de réseaux d'eau chaude peu utilisés dans lesquels l'eau demeure tiède et stagne.

Prévoir un réseau délivrant de l'eau très chaude (plus de 50°C en tout point du réseau) équipé de mitigeurs aux points de distribution, permettant d'éviter les risques de brûlures.

Faire appel à des matériaux pouvant supporter les traitements de choc et ne favorisant pas l'entartrage.

■ ENTRETIEN DES RESEAUX

Surveiller la corrosion et l'entartrage des réseaux et des dispositifs de production d'eau chaude. Purger régulièrement les réseaux. Contrôler le bon fonctionnement des vannes clapets, mitigeurs. Entretien des appareils de robinetterie (détartrage, désinfection), remplacer les équipements usagés.

■ MAITRISER LA TEMPERATURE

Le relevé régulier des températures est un indicateur indirect de la présence ou de l'absence de légionelles dans les réseaux de distribution d'eau qu'il est nécessaire de mesurer en différents points représentatifs (sortie de production et point de distribution). Il importe de délivrer une eau à plus de 50 °C en tout point du réseau.

L'utilisation de mitigeurs thermostatiques aux points d'usage permet d'éviter le risque de brûlures.

Surveillance

3 points de prélèvements par établissements sont réalisés tous les ans

- **Départ ECS (Eau Chaude Sanitaire)**
- **Retour ECS**
- **Point représentatif ou la perte de charge est la plus importante**



FICHE N°7 – PRÉ-REQUIS - TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

OBJECTIFS :




RESPECTER LES DELAIS D'UTILISATION DES PRODUITS

CONSERVER L'INFORMATION SUR L'ORIGINE DES PRODUITS UTILISES

IDENTIFIER FACILEMENT LES DENREES STOCKEES EN CHAMBRE FROIDE



MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<p>Récipients à usage alimentaire propres</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rouleau de film étirable • Marqueur et étiquettes 	 <p>MAINS PROPRES</p>

IDENTIFICATION DES MATIÈRES PREMIÈRES DÉCONDITIONNÉES

		
<p>Après ouverture, découper l'étiquette d'origine</p>	<p>Mettre l'étiquette avec le produit, le filmer et noter la date du jour d'ouverture</p>	<p>Après fin d'utilisation Numériser à l'aide d'un appareil photographique l'étiquette et archiver les photographies par jour de production. A défaut recopier ou conserver dans un bac , en pochette, ou sur cahier, durant 6 mois les étiquettes</p>

Pour les produits dont l'étiquette d'origine n'est pas récupérable, il est possible de noter les informations sur une fiche de traçabilité.

IDENTIFICATION DES PRÉPARATIONS

		
<p>Inscrire la date de préparation sur une étiquette</p>	<p>Coller l'étiquette sur le contenant</p>	<p>ou sur le film</p>



FICHE DE TRAÇABILITÉ

A utiliser pour les produits dont l'étiquette n'est pas récupérable

Date ouverture	Produit	Fournisseur	N° Lot/DLC	Date utilisation	Visa



4.2 – MESURES DE MAÎTRISE SPÉCIFIQUES

N°	TITRE FICHES OPÉRATION
1	Achats des matières premières (sélectionner un fournisseur agréé)
2.1	Réception des marchandises
2.2	Critères de contrôle à réception
2.3	Critères d'acceptation à réception
3	Déballage des produits
4.1	Stockage des produits en chambre froide positive
4.2	Stockage en réserve sèche
4.3	Stockage en chambre froide négative
5	Déconditionnement
6	Décongélation
7.1	Lavage – Épluchage – Décontamination des légumes pour crudités
7.2	Consignes de dosage pour la décontamination des végétaux
7.3	Autres pré-traitements (viandes, poissons)
8.1	Préparations froides : crudités, charcuteries
8.2	Préparation des cuitités
8.3	Pâtisseries, desserts
9	Cuissons
10	Refroidissement
11	Stockage des produits finis
12	Mise en place de la salle
13	Service en salle
14	Traitement des restes
15	Durée de vie des produits
16	Réalisation des analyses microbiologiques



FICHE N°1 - ACHAT DES MATIÈRES PREMIÈRES

MATIÈRES PREMIÈRES
TOUTE MATIERE PREMIERE ALIMENTAIRE, NON- ALIMENTAIRE ET TOUT SERVICE ASSOCIE

Étapes	Points clés	Contrôle
<p>PROSPECTION FOURNISSEURS</p> <p>↓</p> <p>ÉCHANTILLONNAGE</p> <p>↓</p> <p>RÉFÉRENCIEMENT</p> <p>↓</p> <p>SUIVI FOURNISSEUR</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Action directe par le responsable des achats ou les responsables de cuisine ☺ Remontées d'information par les sites ☺ Appel d'offres ☺ Interdiction d'acheter des produits sans traçabilité (rayon vrac dans les magasins) ou sans estampille sanitaire <ul style="list-style-type: none"> ☺ Mise en test des produits ou du service ☺ Recueil des informations sur l'entreprise fournisseur, sur les produits : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacité de l'entreprise, ▪ Système qualité en place, ▪ Analyses produits. <ul style="list-style-type: none"> ☺ Établissement ou demande de fiche technique produit <ul style="list-style-type: none"> ☺ Remontée des non-conformités au responsable à l'aide de la fiche de non-conformité à réception ☺ Entretiens périodiques avec les fournisseurs 	<p>Fiche de non-conformité à réception</p>



FICHE N°1 - ACHAT DES MATIÈRES PREMIÈRES

MATIÈRES PREMIÈRES
LISTE DES FOURNISSEURS REFERENCES

Boucherie

Charcuterie

Crèmerie BOF

Fruits et légumes

Distributeurs



FICHE N°2.1 - RÉCEPTION DES MARCHANDISES

MILIEU	MATÉRIEL	MAIN D'ŒUVRE
<ul style="list-style-type: none"> - Zone de réception non encombrée et propre (cf. plan de nettoyage) - Respect des horaires de livraison (affichage en réception) 	<ul style="list-style-type: none"> - Thermomètre à sonde infra-rouge - Désinfection de la sonde après chaque utilisation (alcool, lingettes désinfectantes homologuées sans rinçage...) - Eventuellement couteau spécifique à lame courte pour décartonnage - Si nécessaire : chariot ou socle rouleur - Balance pour contrôle quantitatif 	<ul style="list-style-type: none"> - Propreté tenue du livreur - Respect des règles d'hygiène du personnel

MATIÈRES
Toute matière première réceptionnée

MÉTHODES		
Étapes	Points clés	Contrôles associés
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; background-color: #f4a460; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> PRISE DE COMMANDE </div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; background-color: #f4a460; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> RECEPTION ET CONTROLE DES MARCHANDISES </div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; background-color: #f4a460; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> MISE EN STOCK DES MARCHANDISES </div>	<p>☺ Les marchandises sont commandées auprès des fournisseurs référencés ou directement auprès de fournisseurs possédant une estampille sanitaire / une dispense agrément (à l'exception des végétaux bruts) Il est formellement interdit d'acheter des produits en vrac en magasin sans traçabilité ni estampille sanitaire</p> <p>☺ Pour chaque livraison, contrôler les différents critères à réception (cf. fiche 2.2)</p> <p>☺ Présence du chauffeur lors des constats chaque fois que possible</p> <p>☺ Enregistrer le résultats des contrôles température sur le BL ou la facture. Archiver un exemplaire en cuisine.</p> <p>☺ Refuser ou isoler les produits non conformes, alerter le responsable et remplir une fiche de non-conformité</p> <p>☺ Ranger les produits au plus vite (en premier le surgelé et le frais) pour respecter la chaîne du froid : maxi 30 minutes entre déchargement et le rangement en chambre froide</p> <p>☺ Respecter les circuits et les emplacements définis</p> <p>Mais pas de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ☹ Stockage au sol ☹ Déchets laissés en zone réception ☹ Présence de produits laissés en attente <p>☺ Le pain livré en sac est mis en huche à pains ou en bac plastique</p>	<p>Bon de commande</p> <p>🔴</p> <p>👁</p> <p>🗑 BL ou facture</p> <p>🗑 Fiche de non-conformité</p> <p>🕒 30 minutes maxi</p> <p>👁</p> <p>👁</p>



FICHE N°2.2 – LES CRITÈRES DE CONTRÔLE A RÉCEPTION

PROTOCOLE DE PRISE DE TEMPERATURE A RECEPTION :

Thermomètre à sonde : ☺ Pose de la sonde entre 2 emballages ou cartons

☹ Attention de ne pas percer les emballages primaires (sauf en cas de constat de refus, prise de T° à cœur après désinfection de la sonde)

Thermomètre laser : ☺ Prise de température à la surface des produits par simple « clic » à distance

☹ En cas de T° non conforme, vérifier à l'aide d'un thermomètre à sonde

Dans tous les cas, si température non conforme lors de la première mesure, prendre la température sur un 2^{ème} échantillon avant de refuser la marchandise

DENREES ALIMENTAIRES	⚡ MAXIMALE REGLEMENTAIRE	⚡ DE REFUS
Charcuteries cuites	+4°C	> +6°C
Charcuteries sèches	+8°C	> +15°C
Viandes sous-vide	+4°C	> +6°C
Abats et préparations de viande en contenant	+3°C	> +5°C
Poissons, mollusques et crustacés conditionnés (à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants)	Sur glace fondante (0°C à + 2°C)	> +4°C
Plats cuisinés prêts à l'emploi de 5 ^{ème} gamme	+4°C	> +6°C
Sandwiches, salades préparées	+4°C	> +6°C
Produits végétaux de 4 ^{ème} gamme	+4°C	> +6°C
Fruits et légumes frais	-	< 0°C
Pâtisseries fraîches à base de crème	+4°C	> +6°C
Lait pasteurisé et fromage au lait cru	+4°C	> +6°C
Ovoproduits pasteurisés	+4°C	> +6°C
Crèmes, yaourt, fromages frais	+6°C	> +8°C
Fromages à pâte molle et persillée	+6°C	> +8°C
Denrées surgelées et glaces	-18°C	> -15°C
Jus de fruits frais	+4°C	> +6°C
Bières, eaux minérales, sodas,...	Emballages, conditionnements hermétiques Pains en sacs mis en huiche à pains ou en bac plastique	
Conserves, épices, ingrédients secs (riz, blé, farine,...)		
Non alimentaire		

NB : En cas de spécification particulière du fabricant, se conformer à la température indiquée sur l'étiquetage (ex. : Yaourt +8°C, T°C de refus + 11°C)

CONDITIONS GENERALES DE LIVRAISON
Respect des horaires de livraison définis
Bon de livraison chiffré ou facture, remis en mains propres
Intérieur du camion propre, camion homologué
Tenue propre du chauffeur livreur
Contrôle de la température
Conformité de l'étiquetage, de la DLC / DLUO
Contrôle de la durée de vie restante
Présence d'agrément sanitaire obligatoire (estampille ovale) [sauf pour les produits en bleu dans la liste]
Contrôle de la quantité et de l'intégrité des emballages
Contrôle de l'aspect qualitatif
TOUTE NON CONFORMITE = UNE FICHE DE NON CONFORMITE



FICHE N° 2.3 - CRITÈRES D'ACCEPTATION A RÉCEPTION

• ORGANISATION

- . thermomètre à sonde ou à infra-rouge
- . documents réception classés
- . réception propre et rangée
- . pas de produit au sol





CONTRÔLES	CRITÈRES D'ACCEPTATION
VÉHICULE CHAUFFEUR	Véhicule réfrigéré pour les produits frais Validité de l'agrément de conformité du véhicule (mois, année au-dessus de la cabine) Propreté et rangement de la caisse Palettisation correcte Tenue propre du chauffeur livreur
EMBALLAGES	Intégrité des emballages, bonne tenue du sous vide Pas d'emballages déchirés, écrasés, gonflés, sales, pas de rouille sur les conserves
ÉTIQUETAGE	Présence de la DLC/DLUO et du numéro de lot Respect des DLC minimum à réception Présence de la marque de salubrité CE pour les denrées d'origine animale
QUANTITATIF	Contrôle du nombre de colis et/ou du poids
QUALITATIF	Absence de défaut visuel Absence de givre ou signes de décongélation pour les produits surgelés (le contrôle visuel pourra être réalisé au moment du déemballage ou de la mise en fabrication)
TEMPÉRATURE	Utiliser le thermomètre infra-rouge ou à sonde entre 2 unités ou à cœur, en cas de doute, après désinfection de la sonde Respect des températures définies

- Noter les résultats des contrôles sur le bon de livraison ou la facture.
- Signaler toute anomalie au responsable.

DURÉE MAXIMALE DES OPÉRATIONS : 30 MINUTES
FERMETURE DE LA PORTE DE RÉCEPTION DÈS LA FIN DE LIVRAISON



REFUS DE LIVRAISON

<u>CAUSES DE NON-CONFORMITE</u>	Conditions de refus
 Camion	☞ Camion sale
 Température	☞ Ecart constaté supérieur à 3°C par rapport à la température réglementaire selon matrice selon matrice. Cf. Tableau ci-dessus.
 Emballage	☞ Emballage, sale, détérioré, fuité.
 Produit	<ul style="list-style-type: none">☞ Quantité livrée insuffisante ou en excès.☞ Nature du produit ou conditionnement erroné.☞ Produit détérioré.☞ Absence d'estampille sanitaire☞ Absence d'étiquetage réglementaire ou étiquetage non conforme (frais, congelé, vrac)☞ Absence des mentions relatives à la traçabilité (numéro de lot)



FICHE N°3 – DÉBALLAGE DES PRODUITS

MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Couteaux nettoyés et désinfectés • Bacs propres et lavés • Plans de travail nettoyés et désinfectés 	

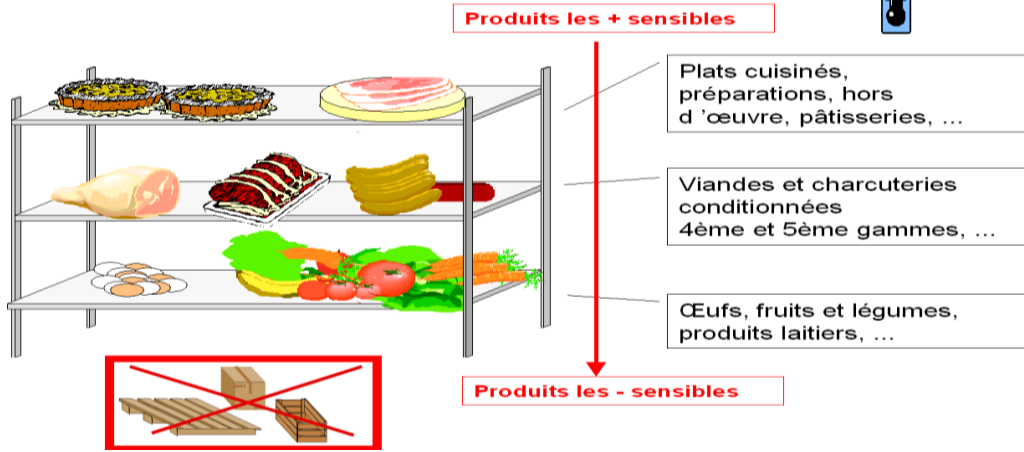
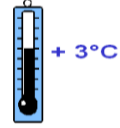


Étapes	Points clés	Contrôle
<div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; background-color: #4f81bd; color: white; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> DÉBALLAGE ET MISE EN BACS </div> <div style="text-align: center;"> <p>30 ' maxi</p> </div> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; background-color: #e67e22; color: white; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> RANGEMENT DANS LES RÉSERVES (neutre- froid positif et négatif) </div>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Déballer les produits frais et surgelés Pour les produits laitiers, ôter le suremballage Les œufs coquilles sont décartonnés en gardant l'étiquette sanitaire jusqu'à fin d'utilisation et mis en caisse plastique ou sur plateau ☺ Transférer les produits en bacs ou en récipients inox ou plastique ☺ Contrôler l'aspect visuel, l'odeur des produits sensibles (viandes fraîches, volaille, poissons, coquillages) lors du rangement dans les bacs. En cas de doute sur la qualité d'un produit, prévenir le responsable ☺ Protéger les bacs avec un couvercle ou du film alimentaire ☺ Conserver les étiquettes d'origine ☺ Contrôler l'absence de produits en attente plus de 30 minutes hors froid ☺ Eliminer les emballages au fur et à mesure <p style="text-align: center;">PAS D'EMBALLAGES EN RÉSERVES FROIDES POSITIVES</p> <div style="text-align: center;"> </div>	

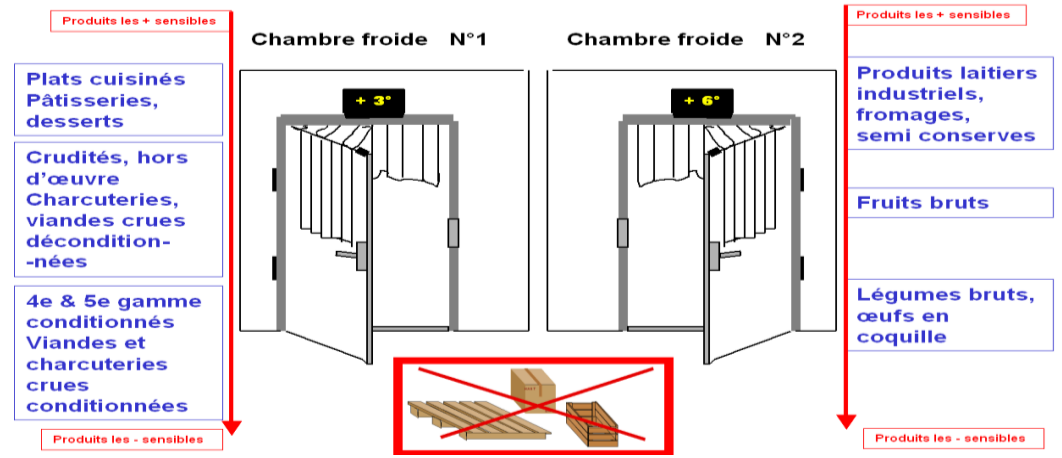


FICHE N°4.1 – PLAN DE RANGEMENT DES MATIÈRES 1ÈRES RÉFRIGÉRÉES

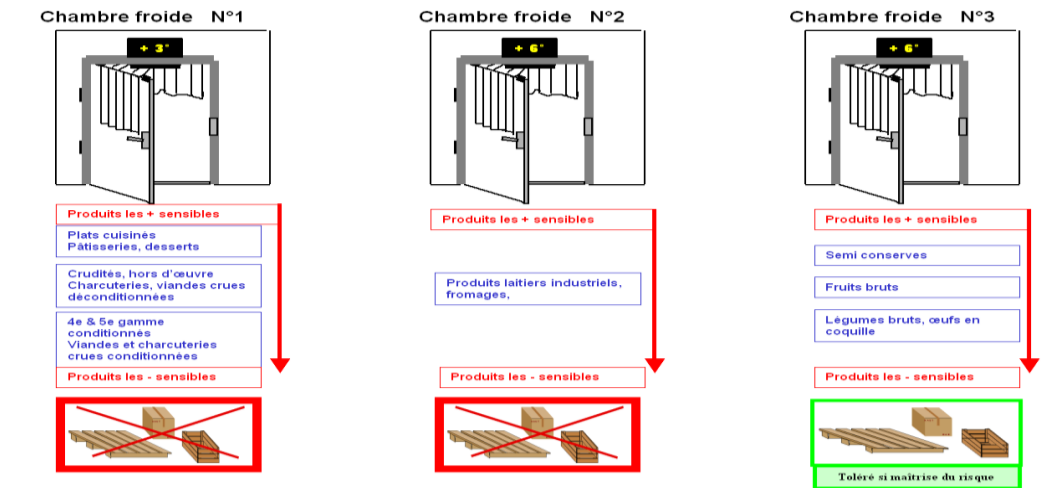
• Cas d'une Chambre froide unique



• Cas de 2 Chambres froides



• Cas de 3 Chambres froides






FICHE N°4.2 - STOCKAGE EN RÉSERVE SÈCHE

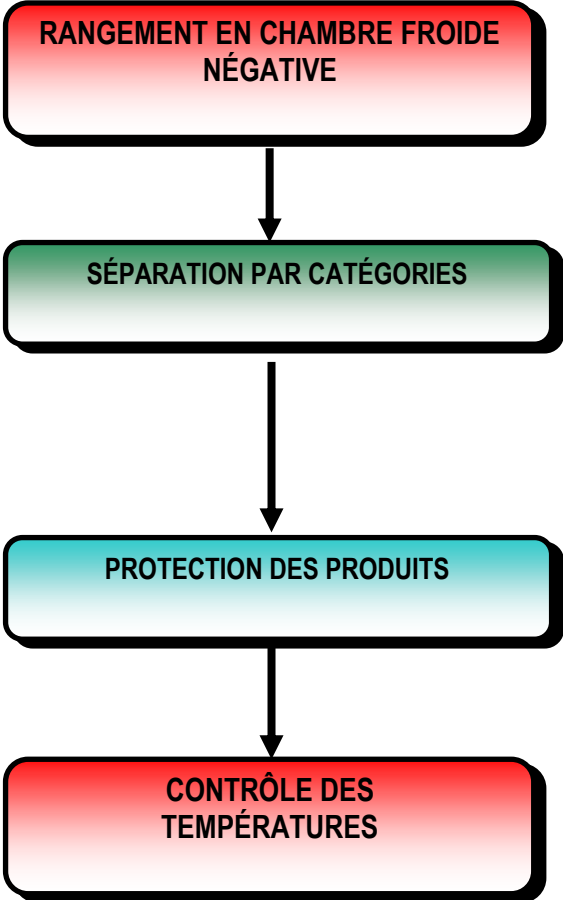
MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Réserve propre • Étagères propres 	 <p style="text-align: right;">Interdiction de fumer</p>

Étapes	Points clés	Contrôle
<div style="text-align: center;"> <div style="background-color: #f08080; border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> RANGEMENT EN RÉSERVE (ÉCONOMAT) </div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div> <div style="background-color: #90ee90; border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> SÉPARATION PAR CATÉGORIES </div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div> <div style="background-color: #87ceeb; border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> PROTECTION DES PRODUITS </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Ranger les produits par catégories dans les réserves <ul style="list-style-type: none"> Boissons Produits alimentaires (épicerie, conserves) Produits d'entretien, droguerie dans un meuble ou un local fermant à clé ☺ REGLES DE RANGEMENT <ul style="list-style-type: none"> Pas de produits à même le sol Rangement des produits selon la règle « 1^{er} entré → 1^{er} sorti » Placer les étiquettes de façon visible ☺ Produits entamés refermés hermétiquement en conservant l'étiquetage d'origine ☺ Placer un thermomètre indicateur en réserve afin de surveiller toute élévation excessive susceptible d'altérer les marchandises (supérieure à +25°C) 	<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: center;">👁️ <li style="text-align: center;">👁️ <li style="text-align: center;">👁️ <li style="text-align: center;">🌡️




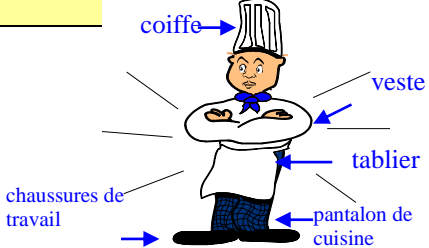
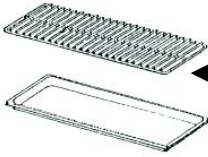




FICHE N°4.3 - STOCKAGE EN CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE

MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Enceintes surgelées • Étagères propres • Absence de givre en excès 	 <p style="text-align: right;">Tenue propre</p>

Étapes	Points clés	Contrôle
	<p style="text-align: center;">RESPECTER LA CHAÎNE DU FROID !</p> <p>☺ REGLES DE RANGEMENT Placer les produits en caisse plastique ou les laisser en sacs plastique</p> <p>☺ Produits entamés refermés hermétiquement en emballage d'origine si possible</p> <p>☺ Conserver toutes les étiquettes des produits entamés</p> <p>☺ Contrôler la température et relever 1 fois/jour sur fiche de relevé de température ou enregistrement automatique</p> <p style="text-align: center;">TOUTE CONGÉLATION DE PRODUITS FRAIS EST INTERDITE (A l'exception du Pain) RAPPEL : LA RECONGÉLATION EST STRICTEMENT INTERDITE</p>	<p style="text-align: center;">👁️</p> <p style="text-align: center;">👁️</p> <p style="text-align: center;">👁️</p> <p style="text-align: center;">👁️</p> <p style="text-align: center;">👁️ 📄</p> <p style="text-align: center;">Fiche de relevé de température froid négatif</p>



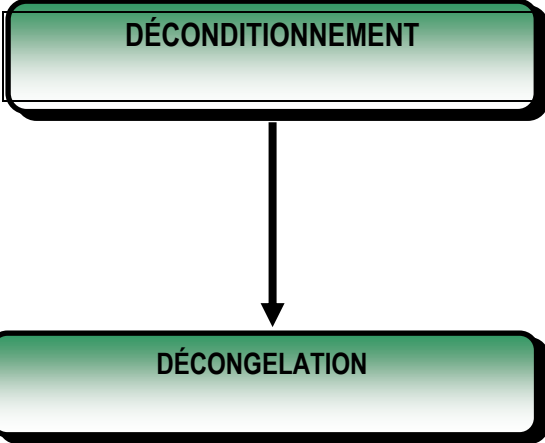
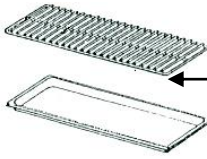
FICHE N° 5 - DÉCONDITIONNEMENT

MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL	
<ul style="list-style-type: none"> • Couteaux nettoyés et désinfectés • Bacs propres, lavés en machine • Plans de travail nettoyé et désinfecté • Ouvre-boîtes propre 		
Étapes	Points clés	Contrôle
<div style="text-align: center;"> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; background-color: #4CAF50; color: white; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto 20px auto;">TRANSFERT EN ZONE DE DÉCONDITIONNEMENT</div> <div style="text-align: center; margin: 0 auto 20px auto;">↓</div> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; background-color: #4CAF50; color: white; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto 20px auto;">DÉCONDITIONNEMENT</div> <div style="text-align: center; margin: 0 auto 20px auto;">↓</div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; background-color: #F44336; color: white; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;">TRAÇABILITÉ</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Respecter les emplacements définis, à l'écart des zones de traitement des produits transformés ☺ Placer une poubelle munie d'un couvercle à commande non-manuelle à proximité du poste, pour évacuer les conditionnements ☺ Contrôler les DLC ☺ Utiliser un couteau spécifique propre ☺ Procéder à l'ouverture du conditionnement en limitant les contacts avec les produits ☺ Placer les viandes dessouvidées sur grille égouttoir au-dessus d'un bac ☺ Pour les conserves, essuyer le couvercle avec une lingette désinfectante et ouvrir avec l'ouvre-boîte propre ☺ Tout reste de conserve doit être transvasé en récipient à usage alimentaire avant stockage ☺ Conserver les étiquettes d'origine des produits déconditionnés jusqu'à leur utilisation complète avec le produit, puis 6 mois après utilisation en pochette, sur un cahier ou noter sur fiche traçabilité ☺ Étiqueter la date de déconditionnement sur le produit, utiliser le produit dans les délais définis (cf. tableau durée de vie des produits) <p style="text-align: center; color: orange; font-weight: bold;">COUVRIR ET RANGER EN CHAMBRE FROIDE IMMEDIATEMENT</p>	<div style="text-align: center; margin-top: 100px;">  </div> <div style="text-align: center; margin-top: 100px;">  </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p>Fiche traçabilité</p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 100px;">  <p>date de déconditionnement</p> </div>



FICHE N° 6 - DÉCONGÉLATION

MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Couteaux nettoyés et désinfectés • Bacs et grilles propres, lavés en machine • Chambre froide positive (0, +4°C) 	 


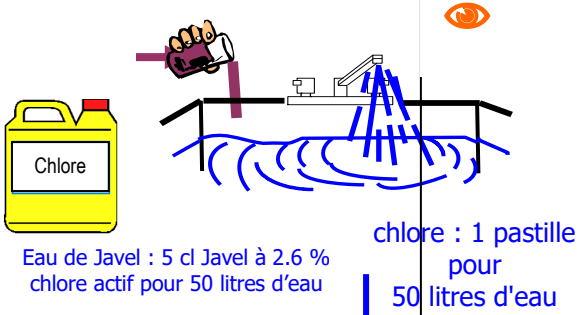
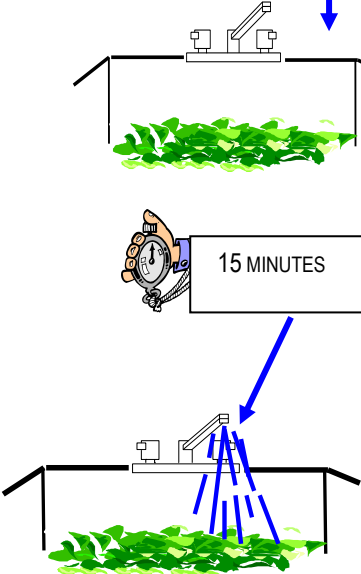
Étapes	Points clés	Contrôle
 	<p>Si la décongélation est nécessaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> ☺ La décongélation a lieu uniquement en armoire froide entre 0 et 4°C ☺ Placer les produits sur grille égouttoir si le produit exsude (viande, poisson...) et protéger ☺ Conserver les étiquettes d'origine de tous les produits en décongélation avec ceux-ci puis 6 mois après utilisation en pochette, cahier ou noter sur fiche traçabilité ☺ Étiqueter la date de mise en décongélation sur le produit <p style="text-align: center;">COUVRIR ET RANGER EN CHAMBRE FROIDE IMMEDIATEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> ☺ Utiliser les produits en décongélation en respectant la durée maximum de J+3 après mise en décongélation 	<p style="text-align: right;">👁️ T°C</p> <p>Étiquettes d'origine 👁️</p> <p>👁️ Fiche traçabilité</p> <p>👁️ date de mise en décongélation</p> <p>👁️</p>



FICHE N°7.1 - ÉPLUCHAGE, LAVAGE ET DÉCONTAMINATION DES LÉGUMES POUR CRUDITÉS

MATÉRIELS	HYGIÈNE DU PERSONNEL	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Couteau, nettoyé ▪ Bacs de la légumerie propres et désinfectés après le lavage ▪ Égouttoir propre et désinfecté 		

Étapes	Points clés	Contrôle
--------	-------------	----------

<p style="text-align: center;">ÉQUEUTER - TRIER</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Éliminer les parties abîmées, pédoncules ... ☺ Éplucher et laver à l'eau claire 	
<p style="text-align: center;">DÉCONTAMINER</p> <p style="text-align: center;">↓</p>	<p>Les légumes sont pollués par la terre et doivent être décontaminés lorsqu'ils sont consommés crus</p> <ul style="list-style-type: none"> ☺ Utiliser une solution d'eau chlorée à raison d'une pastille de chlore pour 50 litres d'eau ou 5 cl de Javel à 2.6 % chlore actif pour 50 litres d'eau ou vinaigre 0.5 l pour 10 litres d'eau ou utilisation d'un produit chlore leg en dilution automatique ☺ Laisser tremper 10 à 15 minutes 	 <p style="text-align: center;">15 MINUTES</p>
<p style="text-align: center;">RINCER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Rincer à l'eau claire ☺ Les fruits pouvant être consommés avec leur peau sont lavés avant présentation 	



FICHE N°7.2 – CONSIGNES DE DOSAGE POUR LA DÉCONTAMINATION DES VÉGÉTAUX

Fiche mise à jour le 14/06/2024

Préparer le poste de travail

Prévoir bacs gastronomes ou culs de poule et chariot.

Différentes étapes du protocole

- 1 Parer les légumes.
- 2 Laver les légumes ou fruits à l'eau froide dans le bac de gauche.
- 3 Un temps de trempage est nécessaire.

- 4 Transférer les légumes ou fruits dans le bac de droite pour la désinfection.
- 5 Vidanger l'eau de lavage et rincer le bac avec le produit de nettoyage.
- 6
- 7 Utiliser le distributeur de Orlav veg pour remplir la quantité d'eau suffisante pour faire tremper les aliments dans le bac de droite.
- 8 Laisser tremper 15 minutes.

- 9 Et rincer de nouveau dans le bac de gauche les aliments.

- 10 Egoutter les aliments


- 11 Vidanger et rincer le bac en le désinfectant.








- **Utilisation du distributeur de Orlav veg pour remplir la quantité d'eau suffisante.**
 -
- **Utiliser le produit Actisene Spray Nettoyant pour les bacs.**




FICHE N°7.3 - AUTRES PRÉTRAITEMENTS (VIANDES, POISSONS, DEBOITAGE)

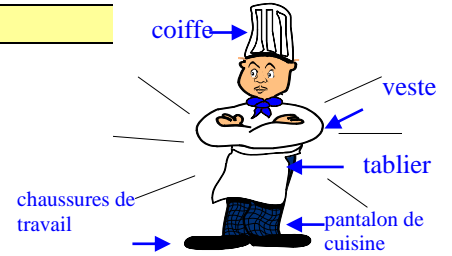
MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Locaux nettoyées et désinfectées • plans de travail, bacs et matériels propres et désinfectés • Températures conformes 	 

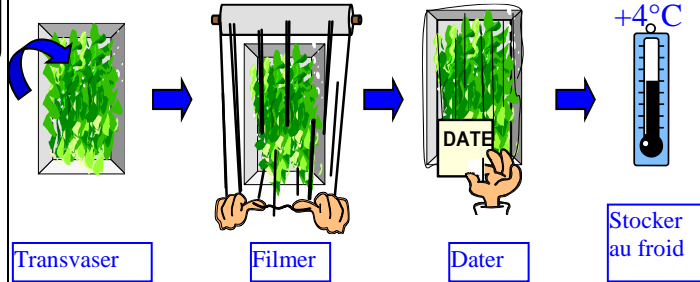
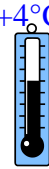

Étapes	Points clés	Contrôle
<div style="border: 2px solid black; background-color: #e0f0ff; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 10px;">SORTIE CHAMBRE FROIDE</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 2px solid black; background-color: #ffe0e0; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 10px;">TRAITEMENT VIANDES ET POISSONS</div>  <div style="border: 2px solid black; background-color: #ffe0e0; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 10px;">MARINADES</div> <div style="border: 2px solid black; background-color: #ffe0e0; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 10px; margin-top: 20px;">DEBOITAGE</div> <div style="border: 2px solid black; background-color: #e0f0ff; padding: 5px; display: inline-block; margin-top: 20px;">RANGEMENT EN CHAMBRE FROIDE</div>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Sortir les produits de chambre froide en fonction des besoins ☺ Proscrire toute autre opération à proximité durant les pré traitements (produits contaminants) ☺ Respecter les emplacements prévus à cet effet ☺ Evacuer les déchets de parage, os, au fur et à mesure ☺ Nettoyer et désinfecter planche de découpe et couteau après chaque découpe. Porter une attention particulière après la découpe de volaille. ☺ Respecter les codes couleurs des planches Rouge : Viande , Volaille Vert : Fruits et légumes Blanc Autres produits ☺ Nettoyer et désinfecter le poste de travail et les ustensiles après avoir terminé les traitements ☺ Préparer uniquement des marinades <u>à froid</u> avec ajout de vinaigre pour assurer une acidification suffisante ☺ A conserver en chambre froide à 4°C maximum. Durée J+2 maximum ☺ Les poissons marinés à l'huile et/ou citron sont consommés dans la journée. En cas de consommation cru, utiliser exclusivement des poissons d'élevage ou surgelés (risque parasite) ☺ Stocker vos boîtes 24 heures avant l'utilisation en chambre froide ou armoire frigorifique ☺ Désinfecter le couvercle des boîtes à l'aide de lingette désinfectante ☺ Ou Désinfecter de bac inox rempli d'eau et de produit désinfectant en respectant les temps de contact Bien essuyer le couvercle à l'aide d'essuie mains à usage unique avant l'ouverture ☺ Ranger les produits en bacs et stocker immédiatement en chambre froide ☺ Identifier et dater les contenants 	    date de préparation



FICHE N°8.1 - PRÉPARATIONS FROIDES CRUDITÉS ET CHARCUTERIES


MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Trancheur, couteaux nettoyés et désinfectés • Plans de découpe nettoyés et désinfectés 	

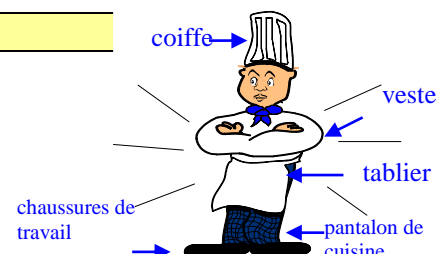



Etapes	Points clés	Contrôle
MISE EN PLACE DES CRUDITÉS	<p>☺ Après tri, équeutage, décontamination</p>  <p>☺ Respecter les emplacements définis pour les préparations</p> <p>☺ Préparer les matériels nécessaires (robot, planche, batteur...)</p> <p>☺ Préparations à base d'œuf (produits à risque) :</p> <p>Utiliser chaque fois que possible les ovoproduits pasteurisés</p> <p>Si œuf coquille :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apporter les œufs sur un plateau (pas d'alvéole sur plan de travail) • Casser les œufs à part • Jeter les coquilles au fur et à mesure • Ne pas corner les œufs • Laver les mains à la fin de l'opération ou tous les 90 œufs <p>En cas de préparation de mayonnaise maison : ajouter du vinaigre chaud en fin de préparation. Conservation au froid. Utilisation impérative dans la journée. Restes interdits.</p> <p>En cas de tranchage, désinfecter le trancheur entre chaque produit.</p> <p>☺ Filmer, dater</p>	<p>+4°C</p>  <p>☹</p> <p>☹</p> <p>☹</p> <p>☹</p> <p>☹</p>
PRÉPARATION CRUDITES et SAUCES FROIDES		
CHARCUTERIES		
STOCKAGE AU FROID	<p>Ranger en chambre froide ou en armoire froide de mise en place</p>	<p>☹</p> 



FICHE N°8.2 – PRÉPARATION DES CUIDITÉS


MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Couteaux, ustensiles nettoyés et désinfectés • Récipients propres • Plan de travail nettoyé et désinfecté 	

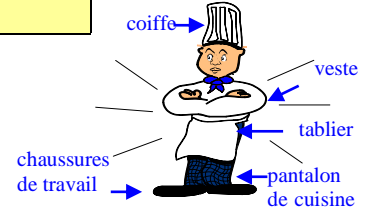


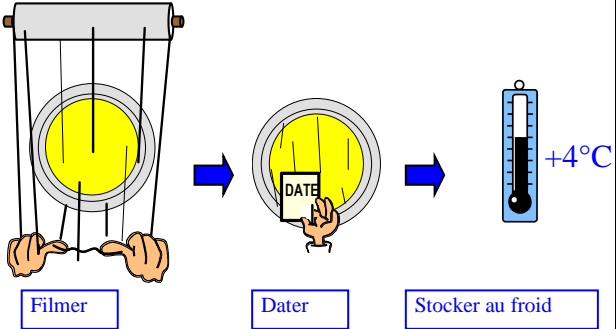
Etapes	Points clés	Contrôle
<p style="text-align: center;">PREPARATION DES INGRÉDIENTS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Veiller à l'absence de produits bruts à proximité ☺ Égoutter le contenu des produits en conserve (betteraves rouges, macédoine...) ☺ En cas d'utilisation d'œufs durs écalés, bien les rincer à l'eau froide avant utilisation. ☺ Les ingrédients cuits pour salades composées (riz, macédoine, œufs durs...) sont à refroidir à l'eau froide courante (température <10°C) et à maintenir en chambre froide jusqu'à leur utilisation (délai maximum : J+1). 	
<p style="text-align: center;">ASSEMBLAGE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Réaliser le mélange des ingrédients en récipients parfaitement propres avec ustensiles désinfectés. ☺ Assaisonner avec vinaigrette chaque fois que possible. ☺ Entreposer au froid jusqu'au moment du service. 	



FICHE N°8.3 - PÂTISSERIES – DESSERTS

MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Cuves, batteurs, Couteaux, ustensiles nettoyés et désinfectés • Bacs propres lavés • Plan de travail nettoyé et désinfecté 	



Etapes	Points clés	Contrôle
<p>PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS</p> <p>↓</p> <p>PREPARATION DES ENTREMETS, CREMES, GLACES</p> <p>↓</p> <p>MONTAGE ET DECORATION DES DESSERTS</p> <p>↓</p> <p>PROTECTION DES PREPARATIONS</p> <p>↓</p> <p>STOCKAGE AU FROID</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Utilisation recommandée d'ovoproduits pasteurisés, frais ou congelés pour les mousses, crèmes anglaises et pâtisseries ou les préparations en poudre ☺ Préparer les pâtes crues (tartes) à un moment distinct de toute préparation pâtissière ☺ Les opérations de mélange, foisonnement doivent être réalisées avec du matériel propre, désinfecté avant utilisation (pulvérisation solution désinfectante ou trempage dans un bac de désinfection) ☺ Réaliser les cuissons en vérifiant les températures et temps définis ☺ Refroidir rapidement après préparation en transvasant en bacs de faible profondeur, en contrôlant la température à cœur avec le thermomètre ☺ Réaliser le montage à l'aide de matériels désinfectés avant emploi, sur un plan de travail parfaitement propre ☺ Utiliser des poches jetables et des gants jetables ☺ Limiter les temps de séjour à température ambiante des produits après ces opérations ☺ Evacuer le matériel sale vers la plonge au fur et à mesure (pas d'accumulation) 	<p>☹ ☹</p> <p>date de mise en décongélation ou déconditionnement</p> <p>☹</p> <p>contrôle de la température</p> <p>☹ ☹</p> <p>date de fabrication, température</p>



FICHE N° : BARÈME DE CUISSON SOUS VIDE

Produits	Barème		Observations
	Temps	Température	
Cuisson Basse Température	14H	74°C	Emargement Obligatoire



CONTRÔLE DES HUILES DE FRITURE

DATE DU CONTRÔLE	FRITEUSE 1				FRITEUSE 2				FRITEUSE 3			
	QUALITÉ		CHANGEMENT		QUALITÉ		CHANGEMENT		QUALITÉ		CHANGEMENT	
	Bonne	Mauvaise	Oui	Non	Bonne	Mauvaise	Oui	Non	Bonne	Mauvaise	Oui	Non
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Contrôle des températures et du temps de fabrication en date du :

18/05/2010

Service de midi	Heure de cuisson		T° fin de cuisson	Mise en cellule(Cf Fiche de contrôle)	Heure de dressage		T° fin de dressage	Mise en cellule(Cf Fiche de contrôle)	Heure de remise en T° positive		T°Finale	Durée de la liaison chaude	Heure de départ cuisine & T°		T° sur site & N° groupe	
	Début	Fin			Début	Fin			Début	Fin			Heure	T°	GR N°	T°
Entrée :																
Viande/Poisson :																
Légumes :																
Fromage :																
Fruits ou Dessert :																
Service de soir																
Entrée :																
Plat principal																
Légumes :																
Fromage :																
Fruits ou Dessert :																

Important:

Les températures sont prélevées à cœur des préparations à l'aide du thermomètre sonde

Les valeurs de températures critiques sont définies comme suit

Préparations froides (salades, crudités, fruits)

10°

Charcuteries, préparation assemblées (macédoine, céleri mayonnaise, taboulé, pâtisseries)

6°

Préparations chaudes

70°

Un attention particulière sur l'espace temps < à 30 minutes pour les préparations travaillées en dessous de

70°

La température de liaison chaude est obligatoirement constante et à une température supérieure à

63°


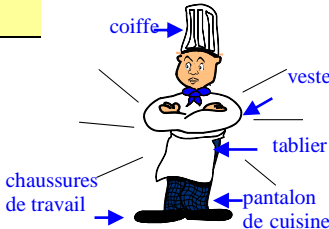
Les remises à températures doivent être effectuées dans un délai inférieur à deux heures


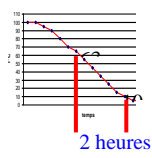
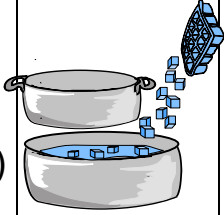
Les valeurs citées ci-dessus devront être atteinte au plus tôt lors de l'élaboration des préparations (mise en cellule de refroidissement, remise en T° positive) dans les délais prévus par la méthode HACCP.

MESURE CORRECTIVE : Si les produits ne respectent pas ces consignes de T°, ils seront détruits




FICHE N° 10 : REFROIDISSEMENT

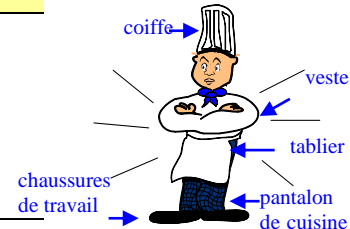
MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Bacs propres lavés • Plan de travail nettoyé et désinfecté • Cellule de refroidissement propre 	 




Etapas	Points clés	Contrôle
<div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #ffff00; width: fit-content; margin: 0 auto;">REGLES GENERALES</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #add8e6; width: fit-content; margin: 0 auto;">REFROIDISSEMENT A L'EAU FROIDE</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #add8e6; width: fit-content; margin: 0 auto;">REFROIDISSEMENT EN CELLULE</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #add8e6; width: fit-content; margin: 0 auto;">RANGEMENT EN CHAMBRE FROIDE</div>	<p>☺ Les produits à refroidir doivent être répartis en récipients de faible profondeur</p> <p>☺ Moyen de refroidissement</p> <ul style="list-style-type: none"> - bain d'eau glacée ou eau froide courante - cellule de refroidissement - chambre froide <p>☺ Refroidissement des préparations à moins de +10°C en moins de 2h00. Pour ce faire, limiter les volumes à refroidir. Rincer sous l'eau froide courante (ex : riz, pâtes) ou en bac avec de la glace en remuant régulièrement</p> <p>☺ Répartir les produits en bacs gastronormes de 5 à 10 cm de profondeur maximum</p> <p>☺ Charger la cellule en une fois (pas d'introduction en cellule en cours de cycle)</p> <p>☺ Contrôler les cycles de refroidissement ; dans tous les cas le temps nécessaire pour obtenir 10°C à cœur est inférieur à 2 heures</p>   <p>En cas de dépassement de la durée de refroidissement Durée entre 2h – 3h : Durée de vie J+1 Durée > 3h : Destruction du produit</p> <p>Rappel Consommation dans un délai maxi de J+2 si refroidissement en cellule et J+1 sans cellule</p> <p>☺ En fin de refroidissement, filmer, dater et stocker en chambre entre 0 et 3°C sur les étagères supérieures</p>	 <p>👁 Fiche de refroidissement en cellule</p> <p>📅 date de fabrication</p>



FICHE N° 11 : STOCKAGE PRODUITS FINIS

MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Armoires froides mise en place 	



Étapes	Points clés	Contrôle
<p>STOCKAGE PREPARATIONS FROIDES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Les produits finis doivent être entreposés séparément des produits bruts ☺ En cas d'impossibilité d'utiliser une chambre froide spécifique, les armoires froides doivent être rangées de façon à maîtriser les risques de contamination en réservant les étagères supérieures pour les produits finis ☺ Tout produit doit être protégé et daté avant rangement dans les réserves froides ☺ Lorsqu'un produit ne peut être filmé ou mis dans un bac, il est obligatoirement rangé dans une réserve froide « produit fini » ☺ Dans tous les cas, les produits sont stockés entre 0 et 4°C, en respectant les durées de vie définies dans le tableau de durée de vie des produits 	<p> date de fabrication</p> <p> température de stockage, délai de conservation</p>
<p>STOCKAGE AU CHAUD</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Dès la fin de la cuisson et jusqu'à la consommation, les produits chauds doivent être maintenus à plus de 63°C ☺ On utilisera les fours, les plaques chauffantes, le bain-marie ou l'étuve ☺ La durée de maintien au chaud doit être compatible avec le maintien des caractéristiques gustatives (éviter les sur-cuissons, dessèchement) ☺ Les températures sont régulièrement contrôlées avec un thermomètre à sonde 	<p> température à cœur supérieure à 63°C</p>



FICHE N° 12 – MISE EN PLACE DE LA SALLE

MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Salle de repas • Self réfrigéré • Bain-marie 	Vérifier la tenue avant le début du service

Étapes	Points clés	Contrôle
<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Préparation de la salle</div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Début du service</div> </div>	<p>☺ <u>Mise en place de la salle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Vérifier la propreté des tables, chaises ◆ Vérifier la propreté des matériels: fontaines, fours à micro-ondes ◆ Approvisionner les récipients, distributeurs de sauces (ketchup, mayonnaise, moutarde, vinaigrette) et / ou vérifier la présence de dosettes ◆ Couper le pain et alimenter les bacs à pain ◆ Mettre en place les plateaux, verres, carafes, couverts, en vérifiant leur propreté ◆ Approvisionner en serviettes jetables 	



FICHE N° 13 – SERVICE EN SALLE

MILIEU	MATÉRIEL	MAIN D'ŒUVRE
- Salle de repas propre	- Tables propres - Couverts, assiettes, verres et carafes propres	- Hygiène du personnel et des manipulations + Port de gants à usage unique conseillé - Pas de manipulation directe des denrées : utilisation de pinces, spatules...

MATIÈRES PREMIÈRES

Produits finis prêts à être consommés (chauds et/ou froids)

Étapes	Points clés	Contrôles
<pre> graph TD A[MISE EN PLACE] --> B[MAITRISE DES TEMPERATURES] B --> C[SERVICE] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Afficher le menu + origine des viandes bovines ☺ Les produits en attente d'envoi sont conservés aux températures requises et doivent être maintenus au-dessus de +63°C pendant toute la durée du service ⊗ Respecter les principes de la marche en avant ☺ Les manipulations des assiettes et des verres doivent respecter les règles d'hygiène : <ul style="list-style-type: none"> - lavage des mains préalable - ne pas poser les doigts à l'intérieur des assiettes et des verres - propreté des chariots en salle ⊗ Aucun aliment préparé présenté sur table ne peut être re-servi. Tous les reliquats de retour de salle sont détruits 	<ul style="list-style-type: none"> Origine des viandes bovines



FICHE N° 15 – DURÉE DE VIE DES PRODUITS

FAMILLES DE PRODUITS	DUREE DE VIE	COMMENTAIRES ET CONDITIONS
Préparations de produits intermédiaires		
Légumes frais crus décontaminés	J+2 jours	Fiche application n° 7.1
Conserves ouvertes	J+3 jours	Fiche application n°5 (sauf condiments J+14)
Concentré de tomate en boîte entamé	J+5 jours	
Mayonnaise maison	Jour de préparation	Fiche application n° 8.1
Viandes crues dessouvidées	J+1 jour	Fiche d'application n°5
Produits décongelés	J+3 jours	Fiche d'application n°6
Poissons marinés huile/citron	Jour même	Fiche d'application n°7.3
Viandes en marinade froide	J+2 jours	Fiche d'application n°7.3
Crèmes type pâtissière, anglaise maison	J+1 jour	Fiche d'application n°8.3
Préparations de produits entamés		
Crudités préparées	J+1 jour	Non remis aux consommateurs et sous réserve d'un contrôle visuel
Cuidités préparées (betteraves, poireaux...)	J+2 jours	Non servis aux consommateurs
Salades composées assaisonnées	+ 1 service	Non servis aux consommateurs
Charcuteries cuites entamées	J+5 jours	Dans la limite de la DLC d'origine
Charcuteries sèches entamées	-	Dans la limite de la DLC ou DLUO d'origine
Charcuteries cuites tranchées	J+1 jour	Non remis aux consommateurs
Charcuteries sèches tranchées	J+1 jour	Non remis aux consommateurs
Plats cuisinés	J+2 jours	Refroidissement rapide
Légumes cuisinés	J+2 jours	Refroidissement rapide
Desserts – pâtisseries à base de crème	J+1 jour	Non remis aux consommateurs
Mousses	J+1 jour	Non remis aux consommateurs
Excédents préparations présentés à la consommation	J+1	



FICHE N° 16 - RÉALISATION DES ÉCHANTILLONS TÉMOINS

MATÉRIELS	HYGIÈNE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Sachets de prélèvements • Ustensiles propres et désinfectés 	 

MÉTHODES	
<p>QUAND ?</p> <p>↓</p> <p>COMMENT ?</p> <p>↓</p> <p>QUOI ?</p> <p>↓</p> <p>COMBIEN ?</p> <p>↓</p> <p>QUI ?</p>	<p>Juste avant le début du service :</p> <p>Mise en sachet fermé et identifié avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> date de service nom du produit <p>Cf. Exemple étiquette en page suivante</p> <p>Les sachets sont mis obligatoirement en stockage réfrigéré positif, dans un emplacement spécifique pour chaque service. A conserver 7 jours minimum. Le jour concerné remplace le même jour de la semaine précédente</p> <p>Certains produits ne sont pas concernés par ces prélèvements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produits de l'agro-alimentaire en portion individuelle conditionnés et servis en l'état (ex : compote, yaourt, fromages fondus...) - les fruits frais - le pain - les fromages à la coupe - la biscuiterie sèche <p>Prélever 100 g minimum d'échantillon représentatif de la portion servie (ex : viande + sauce & accompagnements)</p> <p>Personne qui a élaboré le plat</p>



5 – CONTRÔLES ET DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT

Ce chapitre présente le plan de contrôle ainsi que les documents d'enregistrement à utiliser sur chaque restaurant



PLAN DE CONTRÔLE

CRITERES DE CONTROLE	METHODOLOGIE	FREQUENCE	QUI	DOCUMENTS
Réception - Contrôle du camion fournisseur	Contrôle visuel	Chaque transporteur	Le réceptionnaire	Enregistrement des non conformités sur fiche de non-conformité
Réception - Température à réception	Relevé avec thermomètre à sonde	Chaque transporteur	Le réceptionnaire	Bon de livraison
Réception - D.LC / DLUO étiquetage	Contrôle visuel	Un colis par produit par livraison	Le réceptionnaire	Bon de livraison
Réception - Intégrité de l'emballage	Contrôle visuel	Un colis par produit par livraison	Le réceptionnaire	Bon de livraison
Températures des enceintes réfrigérées	Contrôle visuel des thermomètres	Tous les jours	Cuisiniers	Fiche de relevé de température
Intégrité des conditionnements et DLC avant leur ouverture	Contrôle visuel	A Chaque produit	L'utilisateur	Fiche actions correctives en cas d'anomalie
Aspect, odeur, des produits à l'ouverture des conditionnements	Contrôle visuel, olfactif	A Chaque produit	L'utilisateur	Fiche actions correctives en cas d'anomalie
Ordre de tranchage	Visuel	A chaque cycle de tranchage	Cuisinier	Fiche actions correctives en cas d'anomalie
Aspect, odeur, des produits de mise en place	Contrôle visuel, olfactif	A Chaque utilisation	L'utilisateur	Fiche actions correctives en cas d'anomalie
Aspect, odeur des produits finis	Contrôle visuel, olfactif	A chaque fabrication	Opérateur + Responsable	Fiche actions correctives en cas d'anomalie
Oxydation huiles de friture	Contrôle visuel, comptage	Après chaque friture	Responsable	Feuille de décompte du nombre de fritures
Couple temps/température de refroidissement en cellule	Relevé avec thermomètre à sonde	Chaque cycle de refroidissement	Opérateur	Fiche refroidissement en cellule
Température produits en liaison froide ou chaude	Relevé avec thermomètre à sonde	Départ et arrivée de livraison	Conducteur	Fiche de contrôle des T°C et temps de fabrication
Propreté des locaux et des matériels	Contrôle visuel	Tous les jours	Responsable	Fiche d'enregistrement du nettoyage
Contrôle microbiologique produits	Prélèvements pour analyse	Selon contrat	Laboratoire extérieur	Compte-rendu d'analyse + fiche Plan d'action en cas d'analyse non conforme
Audit hygiène et méthodes	Visite du site	Selon contrat	Laboratoire extérieur	Rapport d'audit



LISTE DES DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT

ACTIVITÉ	DOCUMENT D'ENREGISTREMENT	INDICE
Formation	Registre de remise du livret Restauration et de formation initiale	01
Réception	Fiche de non-conformité	01
Stockage	Fiche relevé de température froid positif	01
	Fiche relevé de température froid négatif	01
	Fiche Stockage Pharmacie	01
Friture	Feuille de décompte du nombre de fritures	01
Refroidissement	Fiche de refroidissement en cellule	01
Cuisson	Fiche contrôle des températures et du temps de fabrication	01
Nettoyage	Fiche d'enregistrement du nettoyage	01
Actions Correctives	Fiche Actions Correctives	01
	Fiche plan d'action suite à analyse produit non conforme	01



**Association
PRADO**

FICHE DE NON-CONFORMITÉ

SITE :
DATE :

FOURNISSEUR :
PRODUIT :

Anomalie Constatée	Cocher	Observations
Quantitatif ou manquant		
État des emballages/conditionnements		
Conformité et état véhicule		
Température produit		
Étiquetage/DLC		
Présentation, aspect produit		
Qualitatif produit		
Autres		

Nom – Visa Contrôleur :

Visa Chauffeur :

Commentaires/décision – Actions correctives engagées :

Nom - Visa Décisionnaire

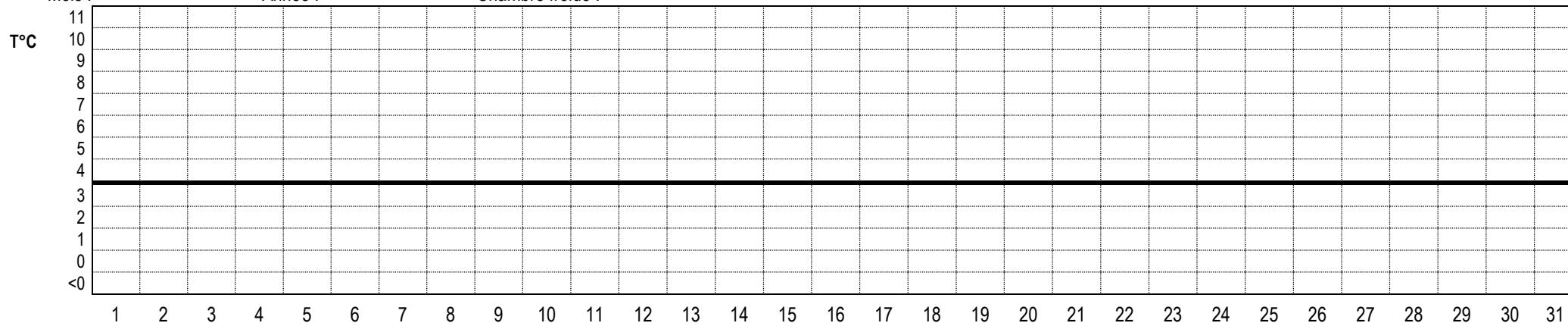
Transmis le :

Document à joindre à la facture



Heures de dégivrage :	FICHE D'AUTOCONTROLE	Mise à jour : 2010
	RELEVÉ DE TEMPERATURE FROID POSITIF	Indice 1

Mois : Année : Chambre froide :



***RAPPEL DES TEMPÉRATURES RÉGLEMENTAIRES :**

*0 à 4°C : Viandes, charcuteries, saisserie, plats cuisinés, 4^{ème} gamme, produits en décongélation, préparations froides, desserts

*0 à 6°C : Beurre, produits laitiers

*0 à 8°C : Fruits et légumes, boissons et semi conserves

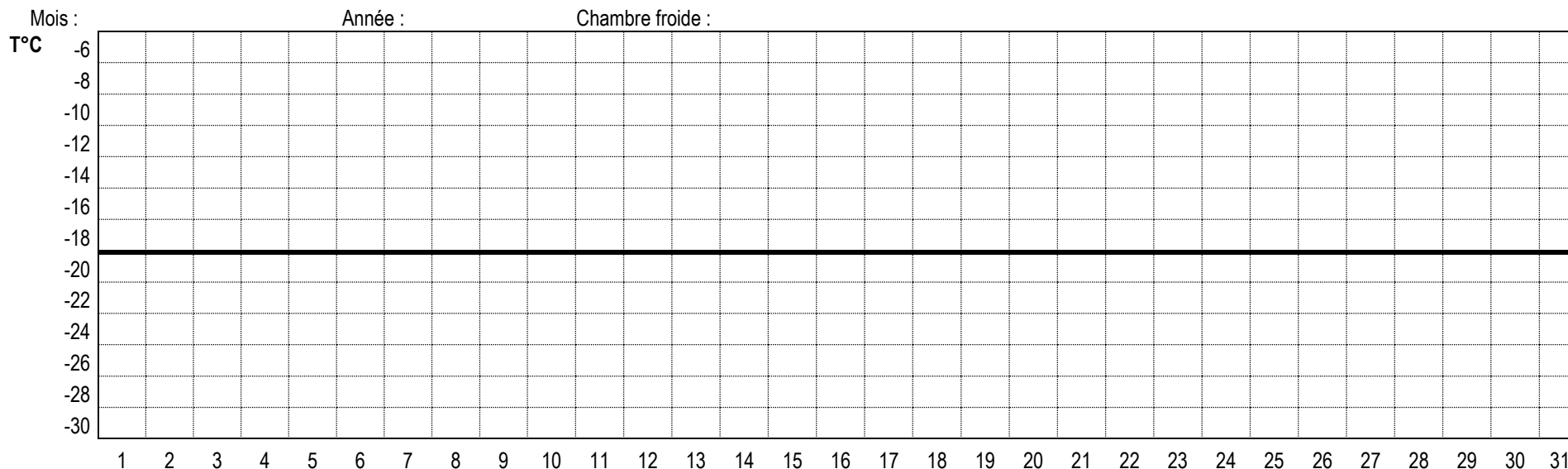
Faire un relevé de T° le matin en arrivant (x) et un relevé en fin de journée (o)

En cas d'anomalie, une prise de température à cœur doit être effectuée. Les critères retenus sont :

3°C au-dessus des valeurs réglementaires pendant 3 h ou 7°C au-dessus des valeurs réglementaires pendant 1 h	Alerte la société de maintenance frigorifique Dans la limite critique, transférer la marchandise dans une enceinte conforme (autre chambre froide positive, camion frigorifique) et adaptée aux produits	Au-delà de ces limites : la marchandise doit être détruite.	
Date :	Non-conformité constatée :	Action corrective	Visa



Heures de dégivrage :	FICHE D'AUTOCONTROLE	Mise à jour : 2010
	RELEVÉ DE TEMPÉRATURE FROID NÉGATIF	Indice 1



***RAPPEL DES TEMPÉRATURES REGLEMENTAIRES :**

*-18°C°C : produits surgelés, glaces et crèmes glacées

Faire un relevé de T° le matin en arrivant (x) et un relevé en fin de journée (o)

En cas d'anomalie, une prise de température à cœur doit être effectuée. Les critères retenus sont :

-15°C pendant 8 h -10°C pendant 3 h		Alerter la société de maintenance frigorifique Dans la limite critique, transférer la marchandise dans une enceinte conforme (autre chambre froide négative, camion frigorifique) et adaptée aux produits	
		Au-delà de ces limites :	la marchandise doit être détruite. Possibilité d'utilisation des produits en décongélation au cas par cas
Date :	Non-conformité constatée :	Action corrective	Visa



Contrôle des températures et du temps de fabrication en date du :

15/04/2024

Service de midi	Heure de cuisson		T° fin de cuisson	Mise en cellule(Cf Fiche de contrôle)	Heure de dressage		T° fin de dressage	Mise en cellule(Cf Fiche de contrôle)	Heure de remise en T° positive		T°Finale	Durée de la liaison chaude	Heure de départ cuisine & T°		T° sur site & N° groupe	
	Début	Fin			Début	Fin			Début	Fin			Heure	T°	GR N°	T°
Entrée :																
Viande/Poisson :																
Légumes :																
Fromage :																
Fruits ou Dessert :																
Service de soir																
Entrée :																
Plat principal																
Légumes :																
Fromage :																
Fruits ou Dessert :																

Important:

Les températures sont prélevées à cœur des préparations à l'aide du thermomètre sonde

Les valeurs de températures critiques sont définies comme suit

Préparations froides (salades, crudités, fruits)

10°

Charcuteries, préparation assemblées (macédoine, céleri mayonnaise, taboulé, pâtisseries)

6°

Préparations chaudes

70°

Un attention particulière sur l'espace temps < à 30 minutes pour les préparations travaillées en dessous de

70°

La température de liaison chaude est obligatoirement constante et à une température supérieure à

63°

Les remises à températures doivent être effectuées dans un délai inférieur à deux heures

Les valeurs citées ci-dessus devront être atteinte au plus tôt lors de l'élaboration des préparations (mise en cellule de refroidissement, remise en T° positive) dans les délais prévus par la méthode HACCP.

MESURE CORRECTIVE : Si les produits ne respectent pas ces consignes de T°, ils seront détruits



FICHE D'ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE

MOIS :

Zones	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Réception																															
Vestiaires – Sanitaires																															
Zones de circulation																															
Local déchets																															
Chambres froides																															
Réserves sèches																															
Légumerie																															
Préparations froides																															
Préparations chaudes																															
Zone de service																															
Salle de repas																															
Laverie – Plonge																															

Vérifier que les opérations de nettoyage-désinfection ont été réalisées suivant les plans de nettoyage disponibles dans chaque zone

OBSERVATIONS – TRAITEMENT DES NON-CONFORMITÉS

DATE	ACTIONS CORRECTIVES	DATE DE RÉALISATION	VISA



CADENCIER DES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

SURFACES	JOURS																														
	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Armoire linge propre																															
Balance																															
Chambre Fruits & Légumes																															
Chambre Négatives																															
Chambre Viandes & BOF																															
Épicerie																															
Étagère épicerie																															
Plan de travail																															
Portes & Poignées de portes																															
Sols & bouche égout																															
Murs & carrelage																															
Douche																															
Lave-mains																															
Placards																															
Portes & Poignées de portes																															
Sols & bouche égout																															
WC																															
Murs & carrelage																															
Portes & Poignées de portes																															
Sols & bouche égout																															
Bac et Support Eplucheuse																															
Eplucheuse																															
Ouvre boîte																															
Panneaux chambre froide																															
Plan de travail ouvre boîte																															
Plonge à légumes																															
Portes & Poignées de portes																															
Sols & bouche égout																															
Étagère simple																															
Grand Cutter																															
Lave-mains																															
Machine sous vide																															
Marbre																															
Meuble frigorifique sous marbre																															
Murs & carrelage																															
Petit Cutter																															
Placard inox support 2 portes																															
Placard inox suspendu 2 portes																															
Plan de travail (4 tables inox)																															
Robot coupe légumes																															
Sols & bouche égout																															
Trancheur à jambon + chariot																															
Armoire à couteaux																															
Bouche de ventilation (2)																															
Cellule de refroidissement																															
Chambre échelle																															
Chariot inox transport 4 unités																															
Container N°1																															
Container N°2																															
Container N°3																															
Echelle																															
Echelle à plateau réfectoire																															
Étagère à épices																															
Étagère côté four																															
Fontaine à eau réfectoire																															
Four Émeraude N°1																															
Four Émeraude N°2																															
Friteuse																															
Hotte																															
Lave-mains																															
Marmite																															
Mélangeur																															
Meuble Frigo Four																															
Meuble Frigo réfectoire																															
Murs & carrelage																															
Panière à pains																															
Plan de travail devant réf N°1																															
Plan de travail devant réf N°2																															
Plan de travail Réfectoire (2)																															
Plan devant four N°3																															
Plan devant frigo échelle N°4																															
Portes et poignées																															
Poubelle																															
Sauteuse																															
Sols & bouche égout																															
Table de cuisson																															
Volets roulants (2)																															



CADENCIER DES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
vendredi 12 février 2010

SURFACES	JOURS																																					
	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31									
Bacs de plonges																																						
Chariot à assiettes																																						
Chariot à verres																																						
Clayettes de plonges																																						
Grande étagère rangement																																						
Lave Batterie																																						
Lave vaisselle																																						
Murs & carrelage																																						
Petite étagère matériel																																						
Portes et poignées																																						
Rampe de lavage																																						
Sols & bouche égout																																						
Zone lavage container																																						
Etagères																																						
Murs & carrelage																																						
Sols & bouche égout																																						
Zone stockage poubelles																																						
Murs & carrelage																																						
Portes et poignées																																						
Poubelles																																						
Sols & bouche égout																																						



Fiche Contrôle Pharmacie

⇒ Vérification du contenu et date des produits : Contrôle semestriel

Date de contrôle de la pharmacie	Nom & prénom	Signature



FICHE ACTIONS CORRECTIVES

DATE	ANOMALIE CONSTATÉE	ACTIONS CORRECTIVES DÉCIDÉES	RESPONSABLE	DÉLAI	SUIVI

La Fiche « Actions Correctives » est à compléter en cas de constat d'anomalie.

Dans ce cas, il convient :

- De décrire l'anomalie constatée
- De définir la ou (les) action(s) corrective(s) à réaliser
- De désigner le(s) responsable(s) chargé(s) de l'exécution de l'action
- De fixer le délai de réalisation
- D'en assurer le suivi



**PLAN D'ACTION SUITE A UNE ANALYSE
PRODUIT NON-CONFORME**

Site concerné : Date de prélèvement :
 Dénomination du produit :

Nature de la non-conformité (cocher la case concernée) :

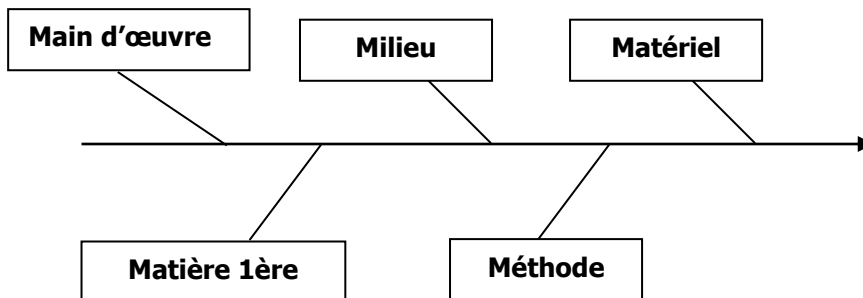
<input type="checkbox"/> Flore totale <input type="checkbox"/> Entérobactéries/coliformes <input type="checkbox"/> E.Coli <input type="checkbox"/> Clostridium perfringens	<input type="checkbox"/> Salmonella <input type="checkbox"/> Listeria Monocytogénès <input type="checkbox"/> Bacillus cereus <input type="checkbox"/> Histamine	<input type="checkbox"/> Staphylocoque PP <input type="checkbox"/> Autre, préciser :
---	--	---

Notification aux services officiels (cocher la case concernée) : Oui Non

PLAN D'ACTION

Analyse des causes 5M

Origine du problème à entourer :



Action à réaliser	Qui	Échéance	Fait le

Rédigé le : Par : Vérifié le : Par :

NB : Fiche à joindre au rapport d'analyse



6 – GESTION DES NON-CONFORMITÉS ACTIONS CORRECTIVES

- 6.1 – TIAC et actions à mener
- 6.2 – Gestion des alertes externes
- 6.3 – Gestion des alertes suite aux résultats d'analyses
- 6.4 – Relation avec les services officiels
- 6.5 – Instruction réflexes média



6.1 – TIAC ET ACTIONS A MENER

Définition d'une TIAC : Toxi-Infection Alimentaire Collective définie par l'apparition d'au moins 2 cas groupés d'une symptomatologie en général gastro-intestinale dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. Les TIAC font partie des maladies à déclaration obligatoire.

Les Actions à mener en cas de présence ou de suspicion d'une TIAC :

Questions auxquelles vous devrez apporter une réponse :

- Nature des troubles :
 - Diarrhée,
 - Vomissement,
 - Crampe abdominale,
 - Fièvre accompagnée de Maux de tête.
- Jour et Heure d'apparition des premiers cas,
- Nature des menus des 3 jours avant troubles,
- Les convives qui présentent des troubles ont-ils mangés :
 - Les mêmes aliments,
 - Sur le site.

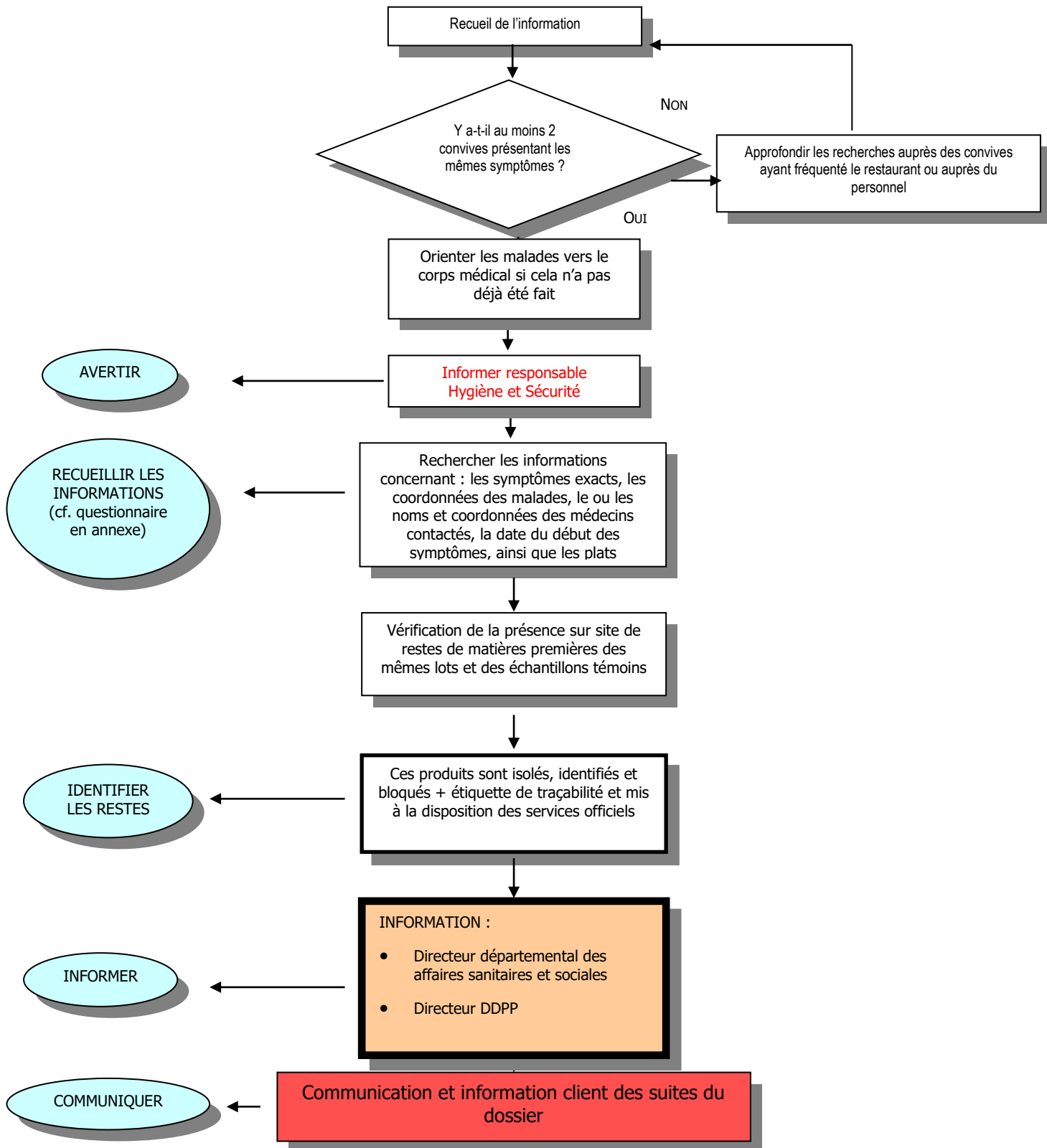
Ce qu'il faut faire :

- Orienter les plaignants vers le Médecin du Site ou le Médecin traitant,
- Prévenir la direction générale Prado (Responsable Hygiène et Sécurité),
- la direction générale prévient la DDPP ou la DDASS concernée,
- **Isoler les plats témoins jusqu'à J-7**, qui seront prélevés pour analyses par la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).
- Conserver, identifier, et ne pas utiliser les Matières premières ayant servies à l'élaboration des menus mis en cause, et les éventuels restes des repas,
- Communiquer aux autres Restaurants la liste des produits et les N° de lots utilisés et suspectés,
- Vérifier les documents d'autocontrôle de cette semaine pour analyser les éventuels écarts constatés et comment ils ont été traités le cas échéant.

CONTACTS (à compléter)			
Organisme	Téléphone	Fax	Interlocuteur et Adresse
DDPP			
DDASS			
Médecin du Site			



LES TIAC : DISPOSITIONS A PRENDRE EN CAS DE SUSPICION DE TIAC



TIAC : Toxi-Infection Alimentaire Collective. Définie par l'apparition d'aux moins 2 cas groupés d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut ramener la cause à une même origine alimentaire. Les TIAC font partie des maladies à déclaration obligatoire



Enquête Toxi-Infection Alimentaire Collective

Questionnaire individuel à renseigner pour les malades et les non malades

Nom de l'établissement : Date :/...../.....

Identification de l'individu :

Nom- Prénom (initiales seulement) : Age : ans Sexe * : F M

Repas consommés dans l'établissement

Dernier repas			Avant-dernier repas		
Date :/...../.....		Heure :	Date :/...../.....		Heure :
Composition du menu (indiquer ici le nom des plats)	Consummé *		Composition du menu (indiquer ici le nom des plats)	Consummé *	
	oui	non		oui	non
1-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Boisson consommée :			Boisson consommée :		
<i>(Eau : préciser eau du robinet ou en bouteille)</i>			<i>(Eau : préciser eau du robinet ou en bouteille)</i>		

Etat de santé * : Malade Non malade

Symptômes * : (à ne remplir que si la case «malade» a été cochée)

* Apparition des symptômes Date :/...../..... Heure :

(cocher la case lorsque le symptôme a été réellement ressenti par le malade)

Nausées Vomissements Douleurs abdominales
 Fièvre Diarrhée Diarrhée sanglante

* Autres symptômes :

Commentaire particulier : (pour un malade, préciser la nature des analyses pratiquées, le traitement médical prescrit et l'éventuel lieu d'hospitalisation)

.....

.....

.....

* Cocher les cases correspondantes



6.2 – GESTION DES ALERTES EXTERNES

Chaque établissement reçoit en direct de façon systématique et exhaustive les alertes sanitaires émanant des services officiels, des industriels ou des distributeurs par le biais de ses fournisseurs référencés.

Les actions menées ont pour objectif de :

- stopper le plus rapidement possible l'exposition au risque des personnes concernées
- alerter les personnes ayant été exposées afin qu'elles prêtent une attention particulière à la survenue de certains troubles
- s'assurer de la bonne exécution des décisions prises

Il convient de déterminer rapidement les établissements susceptibles d'être en possession du produit incriminé.

Pour ce faire, tous nos fournisseurs sont engagés contractuellement dans les termes suivants :

« la traçabilité des produits doit être assurée de façon à ce que sur simple demande de notre part, le fournisseur transmette pour chaque produit livré :

- l'identification du fabricant
- la date de production
- le numéro et le lot de fabrication

Cette traçabilité doit permettre, à tout instant, de connaître la quantité, date et lieu de livraison, de chacun des produits fournis aux établissements.

En cas de demande de retrait émanant d'un organisme officiel ou à la demande de l'entreprise, le fournisseur s'engage à prévenir les établissements concernés.

**Nos responsables de sites s'assurent du retrait effectif des produits et gèrent la communication sur le terrain.
L'enregistrement du retrait ou de la destruction du produit et de la quantité correspondante doit être conservé**



6.3 – GESTION DES ALERTES SUITE AUX RÉSULTATS D'ANALYSES

En cas de dépassement d'un critère de sécurité (cf. tableau clauses de notification ci-après) :

- Le Directeur de l'établissement définit les actions à mener.
- La direction notifie l'information à la DDPP concernée en cas de dépassement des seuils critiques.
- Rechercher en réserve les produits concernés.
- Rechercher et isoler les produits concernés. Mettre une étiquette « ne pas utiliser ».
- Rechercher les plats fabriqués, livrés, servis et les quantités correspondantes.
- La direction prépare une communication pour informer les personnes potentiellement concernées.
- Analyser les causes de la non-conformité.
- Définir et appliquer des actions correctives.



6.4 – RELATION AVEC LES SERVICES OFFICIELS

ÉTAPES	MÉTHODE	SURVEILLANCE
<p>RÈGLEMENT 882/2004</p>	<p>Les services officiels peuvent intervenir à tout moment. L'accès aux documents de référence et aux enregistrements doit être facilité.</p> <p>Il est donc essentiel de tenir ses documents à jour et classé correctement en respectant la trame définie.</p> <p>En cas de demande d'information ne relevant pas de la compétence du personnel interlocuteur, il doit alerter les responsables dans les plus brefs délais</p>	<p>Classement et Archivage des informations</p> <p>📁 Classeurs « PMS »</p>
<p>CONTRÔLES PAR LES SERVICES OFFICIELS</p>	<p>Régulièrement les services de l'état (DDPP) effectuent des visites des sites.</p> <p>Au cours de ces visites, les éléments suivants doivent être rapidement disponibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le PMS • Les autocontrôles effectués sur le site (contrôles réception, contrôles des températures, contrôles des nettoyages...) • Les enregistrements des retraits • Le plan de traitement et de suivi préventif des nuisibles • Les résultats des analyses microbiologiques • Les programmes et attestations de formation du personnel • Les derniers comptes-rendus des visites des services officiels et les actions correctives réalisées, ainsi que les réponses à leur courrier • Les certificats d'aptitude médicale du personnel <p>Lors de ces visites, la direction du site, le responsable de cuisine se rendent immédiatement disponible. Chaque compte-rendu des services officiels fait l'objet d'une réponse pour chaque sujet abordé.</p>	



NOTIFICATION

Règlement
178/2002


Informez les autorités compétentes en cas de Non-conformité des produits. Ceci est de la responsabilité du responsable de l'établissement.

« L'exploitant du secteur alimentaire a l'obligation spécifique de retirer du marché une denrée alimentaire non conforme aux exigences de sécurité alimentaire et d'en informer les autorités compétentes »

COMMENT NOTIFIER ?

- Qui ? : Responsable de l'établissement
- Quand ? : Dès confirmation des éléments présentant soit :
 - Un Danger avec une gravité manifeste,
 - Un Danger pouvant constituer un risque pour la santé
- Comment ? : Par écrit : courrier reprenant impérativement : Nom de l'établissement, Nature du danger, Produit concerné, Actions réalisées ou envisagées, ... Le formulaire [d'alerte Modèle DGAL](#) est prévu à cet effet
- A qui ? : DDPP de votre département

Les non-conformités nécessitant une notification aux services officiels sont indiquées dans le tableau page suivante

 Document d'alerte Modèle DGAL ou courrier DSV



CLAUSES DE NOTIFICATION AUX SERVICES OFFICIELS

Voir la liste détaillée dans le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire du 02/07/09

Danger	Seuils au-delà desquels il faut notifier	Produits potentiellement concernés
Salmonella spp	Présence dans 25 g	Toute denrée alimentaire prête à être consommée
Shigella quelle que soit l'espèce ou Salmonella Typhi et Paratyphi)	Présence dans 25 g	Toute denrée alimentaire d'origine animale
Staphylococcus aureus	Présence d'entérotoxines / 25 g	Toute denrée alimentaire
	Dénombrement > 100 000 / g	Toute denrée alimentaire sauf les produits laitiers
Toxine botulique	Présence dans 25 g	Toute denrée alimentaire
Listeria monocytogenes	> 100 UFC/ g	Toutes les denrées alimentaires
Bacillus cereus	Seuil prévu au 4 de l'annexe II de l'arrêté modifié du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine M= 100.000/ g	Toute denrée alimentaire riche en amidon ou en matière amylacée prête à consommer en l'état HH ou après addition d'eau par le consommateur
<i>Histamine</i>	200 mg/kg 400 mg/kg	Poissons des espèces prédisposées (liste figurant dans l'arrêté du 29 décembre 1992) et produits à base de ces espèces Poissons de certaines espèces prédisposées ayant subi une maturation enzymatique (liste figurant dans l'arrêté du 29 décembre 1992).
Produits chimiques toxiques	Présence	Toute denrée alimentaire
Corps étrangers potentiellement dangereux (verre, métaux tranchants, plastiques durs...)	Présence	Toute denrée alimentaire



DOCUMENT D'ALERTE MODÈLE DGAL

Émetteur : <input type="checkbox"/> Fabricant <input type="checkbox"/> Autre (préciser) :	URGENT – ALERTE	Date : Destinataire :
Émetteur Société : Nom de l'interlocuteur : Fonction : Téléphone : Portable : Télécopie : Mél :	Produit Dénomination : N° agrément / identification : Marques commerciales : Responsable mise sur le marché : Code EAN : Format : Identification du lot : DLC / DLUO : Quantité : Fournisseur :	Motif de la transmission et risque potentiel (*)

(*) Si le motif de la transmission est un résultat d'analyse : fournir copie du rapport d'essai et indiquer si l'analyse a été faite sur un produit déconditionné et/ou manipulé ou non.

Mesures : (indiquer dans la case le code suivant : **1** pour mesures prises / **2** pour mesures envisagées / **3** pour mesures demandées)

Blocage temporaire du produit / Retrait / Rappel de produit (Communiqué de presse : affichage :)

Information du fournisseur / Information du fabricant

Autres mesures : analyse sur le lot, sur d'autres lots, blocage d'autres lots...

Échantillon ayant fait l'objet de l'analyse conservé : Oui Non Sans objet

Commentaires :



6.5 - INSTRUCTION « REFLEXES MEDIA »

Ces règles doivent être observées par tous les responsables susceptibles d'être confrontés à une crise, dans les premières heures d'apparition de la crise, avant réception de nouvelles consignes.

1	Dire toute la vérité le plus rapidement possible à sa hiérarchie et ne rien cacher.
2	Faire preuve de compassion et de compréhension à l'égard des éventuelles victimes <i>« Nous partageons l'inquiétude des consommateurs et de leurs familles. Nous nous sentons concernés par le caractère dramatique de la situation ».</i>
3	Ne rien promettre à des tiers si ce n'est la vérité et la mobilisation maximum pour réparer <i>« Nous mettons tout en œuvre pour comprendre ce qui s'est passé et vous tiendrons informés au fur et à mesure du résultat de nos recherches ».</i>
4	Ne jamais reconnaître une quelconque responsabilité tant que l'on n'a pas le résultat des investigations <i>« Il est trop tôt pour établir des responsabilités précises. Une enquête interne est menée qui s'ajoutera éventuellement à celle des pouvoirs publics. S'il apparaissait que notre responsabilité ou celle d'une de nos entreprises était engagée, nous en tirerions toutes les conséquences »</i>
5	Valoriser le concept de responsabilité en général <i>« Notre profession a toujours fait preuve d'une attitude responsable vis à vis des personnes et de la collectivité et nous sommes très attachés à ce principe ».</i>
6	En communiquant, éviter de mettre en cause soi-même l'ensemble du secteur professionnel.
7	Replacer l'évènement-crise dans un contexte général. <i>« Rappelons que nous avons développé une politique très active en matière de sécurité sanitaire avec notamment de très nombreuses actions de formation et le développement d'un réseau de veille... »</i> → Tenir prêts chiffres et performances dans ces divers domaines
8	Éviter toute polémique, en particulier avec les représentants des pouvoirs publics « Monsieur ou Madame xx n'a sans doute pas tous les éléments lui permettant d'apprécier la situation ». « Je laisse à Monsieur ou à Madame xx la responsabilité de propos sans doute suscités par l'émotion ».
9	Reporter l'apport d'information à chaque fois que l'on ne dispose pas de données factuelles « Je vous propose un point presse à xx h xx pour faire un premier bilan de la situation »
10	Ne rien écrire avant toute l'instruction de sa hiérarchie ou du siège de l'organisation

(Doc Ania)



7 – ANNEXES

- Documents réglementaires

- Arrêté du 21 décembre 2009**
- Règlement 852/2004 CE**
- Modèle de grille d'inspection des services vétérinaires**
- Guide d'aide à la gestion des alertes**

- Signalétique pour affichage

- Livret Restauration Hygiène et Qualité

- Liste matériel cuisines







AVANT D'ENTRER, ON S'EQUIPE !!!





**STOP, PAS DE
CARTONS ICI !!!**





**EN SORTANT DES
TOILETTES JE ME LAVE
LES MAINS AVEC LE
SAVON BACTERICIDE !!!**



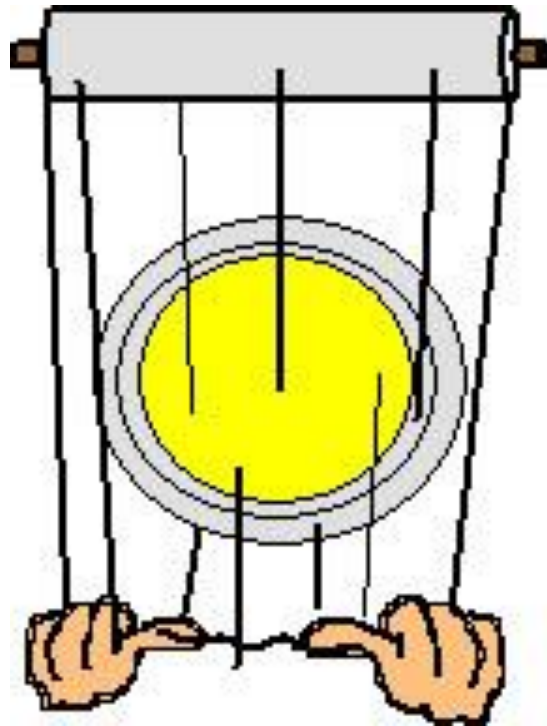


ICI, ON NE FUME PAS !!!





NE PAS OUBLIER DE :



FILMER



DATER

AVANT DE STOCKER UN PRODUIT !!!

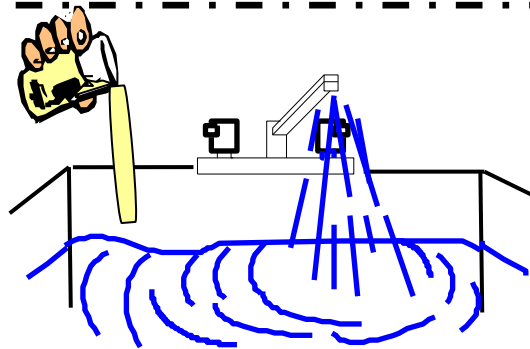


CONSIGNES DE DOSAGE POUR LA DÉCONTAMINATION DES VÉGÉTAUX

**EQUEUTER /
TRIER /**



**DOSAGE BAIN DE
DECONTAMINATI**



5 cl d'eau de Javel à 2.6%
de chlore actif pour 50
litres d'eau ou 1 pastille
de chlore pour 50 l d'eau

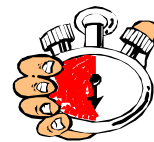


1/2 L pour 10L d'eau

TREMPAGE

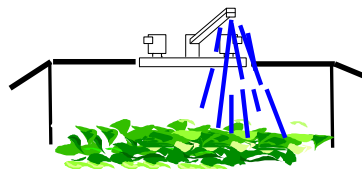


10 min



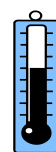
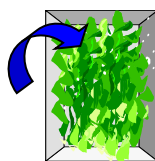
15 min

**RINÇAGE /
EGOUTTAGE**



Abondamment sous
l'eau froide puis
égoutter

STOCKAGE



+4°C maxi



LISTE MATERIELS

- + Thermomètre sonde**
- + Thermomètre équipement à intérieur des meubles et enceintes frigorifiques**
- + Tenues Visiteurs**
 - **Charlotte**
 - **Kit à usage unique**
- + Gants à Usage unique**
- + Essuie mains à usage unique**
- + Poubelle à commande non manuelle**
- + Sacs de prélèvements (plats témoins)**
- + Etiquette de prélèvements (plats témoins)**
- + Trousse pharmacie**



LISTE SECOURS CUISINE

ARMOIRE PHARMACIE

Trousse secours transportable de la cuisine : à utiliser en priorité pour tous les soins ,le grand placard servant plutôt de « réserve »

- gel hydro alcoolique main
- dosettes chlorhexidine (désinfectant)
- dosettes sérum physiologique
- dosettes bétadine (désinfectant)
- mèche coalgan
- 2 bandes nylex
- strips
- 1 paire de ciseaux
- 1 petit rouleau sparadrap
- 1 bande de sparadrap large
- 3 paires de gants (latex ou vinyl)
- une dizaine de compresses stériles
- 1 couverture de survie
- pansements doigts (bleus)
- 1 pqt compresses non stériles
- petit coussin hémostatique
- tulle gras
- 1 tube de flammazine

Placard « réserve » :

- 1 boîte de doliprane (paracétamol 1 g)
- 1 gd coussin hémostatique
- 1 couverture de survie
- 1 paire de ciseaux
- 1 gel hydro alcoolique
- 2 bandes nylex
- bétadine en dosettes (désinfectant)
- 1 tube bétadine gel
- 1 tube d'hémoclar ou arnica en gel (hématome)
- 1 écharpe triangulaire
- 1 boîte de strap
- boîtes de « sicodoleon »(pst doigt)

Consignes pour l'utilisation des désinfectants :

Si vous utilisez une gamme de désinfectant (ex bétadine) il est souhaitable de rester dans la même gamme pour le tulle (tulle bétadinée) et le gel bétadine associé .

Si vous utilisez de la chlorhexidine ou hexomédine en désinfectant ,il faudra rester sur du tulle gras et de la flammazine (pour les brûlures).

Fiche élaborée le 22/12/2016 par Sophie Delorme –infirmière ITEP Elise Rivet /Lyon 5-



Livret Formation

Règles élémentaires d'hygiène

- 1. L'hygiène du personnel**
- 2. La réception et le stockage**
- 3. La chaîne du froid**
- 4. Les règles lors des préparations**
- 5. La gestion des déchets**
- 6. Le nettoyage et la désinfection**
- 7. Les autocontrôles**

Le collaborateur a bien pris connaissance des règles élémentaires d'hygiène et s'engage à les respecter scrupuleusement.

Le responsable de restauration est à sa disposition pour toute question supplémentaire

Nom du salarié :

Signature



1. L'hygiène du personnel

La tenue de travail :

- ◆ Tenue propre (tenue de ville interdite)
- ◆ Fréquence du changement de linge adaptée
- ◆ Chaussures adaptées au poste de travail
- ◆ Port de Bijoux & Montres interdits
- ◆ Port du masque en cas d'infection des voies respiratoires
- ◆ Port du gant / doigtier en cas de blessure à la main



Etat de santé et propreté corporelle

- ◆ Préalablement à toute embauche de personnel de cuisine en CDD ou CDI , une visite médicale est programmée puis renouvelée ensuite tous les 2 ans
- ◆ **Interdiction** de manipuler les denrées alimentaires pour toute personne atteinte de plaies infectées, infection, lésions cutanées, diarrhées

Comportement

- ◆ Ne pas manger sur place (ne pas goûter les préparations avec le doigt)
- ◆ Ne pas tousser ou éternuer au-dessus des denrées
- ◆ Ne pas fumer
- ◆ Ne pas introduire d'effets personnels en zone de travail.

Le lavage fréquent des mains

Quand se laver les mains?

- ◆ A la sortie des toilettes
- ◆ A la prise du travail
- ◆ Après une pause
- ◆ Après une manipulation contaminante (emballages, manutention, poubelles....)
- ◆ Avant la manipulation de produits sensibles (sauce, mayonnaise) et les opérations sensibles (hachage, tranchage....)
- ◆ Avant et après le port des gants
- ◆ Après s'être mouché, avoir éternué, toussé
- ◆ Et aussi souvent que nécessaire





Comment se laver les mains?

- ◆ Humidifier les mains
- ◆ Appliquer le savon
- ◆ Savonner pendant au moins 20 secondes
- ◆ Brosser les ongles
- ◆ Rincer sous eau courante
- ◆ Sécher avec essuie-mains à usage unique
- ◆ Eliminer l'essuie-mains dans une poubelle à cde non manuelle

Maintenir le lave mains approvisionné (savon bactéricide, essuie-mains usage unique...)



2. La réception et le stockage des produits

Les contrôles à réception :

- ◆ Vérifier la cohérence entre bon de livraison et quantités reçues.
- ◆ Contrôler la température des produits
- ◆ Contrôler les conditions de livraison (propreté, état camion.)
- ◆ Vérifier l'aspect des denrées (état de fraîcheur....)
- ◆ Vérifier la DLC ou DLUO des produits (refuser si dépassées)
- ◆ Vérifier l'intégrité des conditionnements (non fuités)
- ◆ Vérifier l'étanchéité des sous vide

En cas d'anomalies, prévenir votre responsable



Le stockage des matières premières

- ◆ Limiter les temps d'attente entre réception et stockage
- ◆ Eliminer les emballages et sur - emballages en chambre froide (ne pas jeter les étiquettes)
- ◆ Sectoriser le stockage des produits (le plus fragile en haut vers le moins fragile en bas)
- ◆ Pas de stockage au sol
- ◆ Protéger les produits sensibles (bacs + couvercle ou film)
- ◆ Conserver les étiquettes d'origine
- ◆ Assurer la rotation des stocks sur le principe « premier entré, premier sorti »
- ◆ Surveiller quotidiennement les températures des enceintes réfrigérées
- ◆ Respecter la durée de vie des préparations Cf. Instructions





3. La Chaîne du froid

Respect scrupuleux des températures de conservations des denrées alimentaires :

Denrées alimentaires	T° C Maximum
Poissons frais, crustacés	0° C à +2° C
Viandes hachées et similaires	2° C
Aliments très périssables - Viandes, Charcuteries, Plats cuisinés...	+4° C
Aliments surgelés Glaces, crèmes glacées, sorbets	-18° C

En cas d'écart de température constaté sur une enceinte, prévenir votre responsable sans attendre

4. Les règles lors des préparations

Prise de poste :

- ◆ Lavage des mains
- ◆ Propreté des postes de travail et du matériel



Pendant le travail

- ◆ Eviter les contaminations croisées (ex. légumes sur viandes)
- ◆ Eliminer rapidement les déchets, parures et emballages
- ◆ Pas de cartons ou cagettes en zone propre
- ◆ Respecter la chaîne du froid
- ◆ Veiller à la propreté des postes de travail entre différentes phases de préparation.
- ◆ Déconditionner les produits entamés avant stockage
- ◆ Protéger les produits en-cours (bacs + couvercle ou film)
- ◆ Dater les préparations ou produits reconditionnées
- ◆ **Ne jamais recongeler un produit décongelé**

Après le travail

- ◆ Elimination des déchets



- ◆ Elimination des produits à retirer de la vente
- ◆ Nettoyage et désinfection général :

Gestion des déchets



- ◆ Utiliser de poubelles à commande manuelle en cuisine et dans les sanitaires.
- ◆ Utiliser des containers hermétiques pour la voirie
- ◆ Elimination des poubelles de la cuisine
 - ◆ au fur et à mesure durant les phases de fabrication pour éviter tout débordement.
 - ◆ Avant le service
 - ◆ Avant le nettoyage de la cuisine
- ◆ Se laver les mains après la manipulation des poubelles
- ◆ Nettoyer et désinfecter fréquemment les poubelles

6 Le nettoyage et la désinfection



- ◆ Connaître les produits et leur utilisation
 - ◆ Produits détergents
 - ◆ Produits désinfectants
 - ◆ Produits mixtes
 - ◆ **Veiller aux précautions d'usage du produit (ex pas d'eau chaude avec la Javel)**
- ◆ Utiliser efficacement les produits
 - ◆ Température de l'eau
 - ◆ Action mécanique (brossage....)
 - ◆ Concentration (dosage)
 - ◆ Temps d'application du produit
 - ◆ Rinçage
- ◆ Respecter le plan de nettoyage
 - ◆ Qui, quoi, quand, comment



7. Les autocontrôles et éléments de surveillance

- ◆ Enregistrer sur le document dédié, les informations relatives aux contrôles à réception (T°, conformités qualité et quantités...)
- ◆ Conserver les étiquettes des matières 1ères
- ◆ Indiquer les dates de production
- ◆ Enregistrer le changement des huiles de friture
- ◆ Relever quotidiennement les températures des enceintes réfrigérées (stockage - préparation - distribution) sur le support dédié.
- ◆ Enregistrer quotidiennement les opérations de nettoyage