# Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

*Etablissement :* **[Nom de la crèche]**
*Adresse :* **[Adresse]**
*Responsable légal :* **[Nom]**
*Activité :* **Crèche – préparation/dressage/remise en température des repas**
*Catégorie de convives :* **enfants 3 mois à 3 ans (population sensible)**
*Volume :* **[xx] repas/jour ; [xx] repas/semaine**
*Mode :* **[cuisine sur place] / [restaurant satellite avec livraison]**

## 1) Politique sécurité alimentaire & responsabilités

* **Objectif** : garantir des aliments sûrs adaptés aux enfants, aux PAI allergie et aux régimes prescrits.
* **Engagement** : respect des BPH/BPF, des procédures décrites et amélioration continue.
* **Rôles** :
	+ *Responsable d’établissement* : signe le PMS, alloue les moyens, décide en cas d’alerte.
	+ *Référent hygiène* : met à jour le PMS, anime les contrôles, tient les enregistrements.
	+ *Équipe cuisine/office* : applique les procédures, remonte les non-conformités (NC).
	+ *Équipe éducative* : suit les consignes de service, PAI, hygiène des biberons/repas.
* **Organigramme & contacts** : DDPP/ARS, maintenance, dératisation, laboratoire, fournisseurs critiques.

## 2) Description des locaux & marche en avant

* **Plans** : zones recevant, réserves sèche/positive/négative, zone légumes, zone cuisson, zone dressage, lave-vaisselle/plonge, local déchets, biberonnerie (si concerné), réfectoire.
* **Marche en avant** : réception → stockage → préparation → cuisson/refroidissement → remise en température → service. Flux séparés propres/sales.
* **Equipements clés** : armoires froid positif (0–+3 °C), froid négatif (≤ –18 °C), cellule de refroidissement (si refroidissements), étuves/bains-marie, lave-vaisselle à ≥ 60/85 °C (lavage/rinçage), thermomètres à sonde, IR (contrôle d’appoint).

## 3) Bonnes pratiques d’hygiène (BPH)

### 3.1 Hygiène du personnel

* Tenue dédiée propre, chaussures fermées, cheveux attachés/charlotte, pas de bijoux/ongles, masque/gants si mixés/hachés ou soins.
* Lavage des mains **fréquent** (arrivée, après WC, après mouchage, après déchets/cru/sols, avant PAI).
* Interdiction de travailler en cas de symptômes gastro/fièvre ; signalement immédiat.

### 3.2 Plan de nettoyage-désinfection (PND)

* **Principe** : méthode *détersion → rinçage → désinfection → rinçage si requis → séchage*.
* **Tableau PND (extrait)** :
	+ Plans de travail, poignées, balances/sondes : *quotidien*.
	+ Sols/plinthes, siphons, poubelles : *quotidien*.
	+ Chambres froides : *hebdo (intérieur) ; mensuel (fond/dégivrage)*.
	+ Lave-vaisselle : *détartrage mensuel ; autocontrôle températures journalier*.
	+ Matériels de mixage/hachage : *immédiatement après usage*.
* **Produits** : détergent alcalin, désinfectant agréé alimentaire. **FDS disponibles**.
* **Traçabilité** : fiches PND signées (qui/quand/comment/produit/temps de contact).

### 3.3 Gestion des produits dangereux & stockage chimique

* Espace dédié fermé, étiquetage clair, jamais dans les zones alimentaires.

### 3.4 Maîtrise des nuisibles

* Contrat prestataire **ou** plan interne : appâts sécurisés, plan de pose, passages trimestriels, main courante, preuves d’actions correctives.

### 3.5 Gestion des déchets

* Pédales mains libres, couvercles, sacs fermés, évacuation quotidienne, zone déchets ventilée, huiles usagées en fûts dédiés (bordereaux).

### 3.6 Eau & glace

* Eau **potable** sur tous points de puisage cuisine/office ; rinçage final à l’eau potable.
* Contrôle annuel microbiologique si besoin, purge régulière peu utilisés.
* Glace alimentaire uniquement (pas de glaçons « maison » pour contact direct).

## 4) Bonnes pratiques de fabrication (BPF)

### 4.1 Achats & fournisseurs

* **Cahier des charges** : DLC/DLUO, températures de conservation, allergènes, fiches techniques, lots.
* **Fournisseurs** : évalués/qualifiés annuellement (fiabilité, NC, retours).

### 4.2 Réception

* Contrôle **au déchargement** : propreté caisse, intégrité colis, températures (thermomètre sonde étalonné) sans rompre les conditionnements (pincer entre 2 unités), vérif étiquetages (DLC, lot, allergènes).
* NC : refuser/consigner les produits non conformes ; fiche NC + information fournisseur.

### 4.3 Stockage

* **Sec** : propre, ventilé, à l’abri de l’humidité/lumière ; PEPS (premier expiré, premier sorti).
* **Froid positif** : régler l’ambiance 1–2 °C sous l’exigence la plus basse ; cible usuelle 0 à +3 °C pour produits sensibles ; fruits/légumes bruts ≈ +8 °C.
* **Froid négatif** : ≤ –18 °C.
* **Chaude** : maintien ≥ +63 °C en attente service.
* **Suivi** : relevés matin/soir ; mini/maxi ; réaction immédiate en cas d’écart ; fiche de suivi par enceinte.

### 4.4 Déboîtage/Déconditionnement

* Ouverture propre, contrôle sertis/boites cabossées (procédure dédiée), transvasement dans bacs GN étiquetés (date/nom), protection par couvercle/film.

### 4.5 Préparations froides & aliments crus

* **En crèche** : éviter les denrées crues à risque (œufs coquille, tartares, carpaccios). Préférer ovoproduits pasteurisés.

### 4.6 Œufs & ovoproduits

* Œufs coquille **déconseillés** pour enfants ; si utilisés : coquilles propres, cassage à froid, pas de séparation jaune/blanc à la main, utilisation immédiate ; sinon ovoproduits pasteurisés.

### 4.7 Cuissons

* Cuire à cœur selon recette ; pour **steaks hachés** destinés aux enfants : cuisson **à cœur (≈ +65 °C)**.
* Limiter surcuisson/huiles dégradées (acrylamide/fritures), privilégier modes doux pour enfants.

### 4.8 Refroidissement rapide (si excédents à J+1)

* Abaissement **+63 → < +10 °C en < 2 h**, puis stockage **0–+3 °C**.
* Enregistrement **à chaque cycle** ; non-conformité → **destruction**.

### 4.9 Remise en température

* Remontée **+10 → ≥ +63 °C en < 1 h** ; maintien ensuite **≥ +63 °C** jusqu’au service.
* Enregistrement (heure d’entrée/sortie, T °C, durée) ; non-conformité : prolonger dans la limite 1 h sinon **jeter**.

### 4.10 Distribution

* **Froid** : viser **≤ +3 °C** ; possible **+3 à +10 °C ≤ 2 h** sur la ligne.
* **Chaud** : **≥ +63 °C** jusqu’au service.
* Variabiliser les contrôles (début/milieu/fin de service, plats différents).

### 4.11 Gestion des excédents / restes

* **Restes présentés** en salle : **jetés** fin de service.
* **Excédents non présentés** : conserver **0–+3 °C**, étiqueter (date fab., « à consommer jusqu’au J+1 » ; J+2 si prévus par fabricant après décongélation), nouveau plat témoin lors de la re-présentation.

### 4.12 Mixage/Moulinage (textures modifiées)

* Opérations **à température maîtrisée** (hors 10–63 °C autant que possible).
* **PPE** recommandés (gants vinyle/nitrile, masque) ; matériels **démontables, nettoyés/désinfectés immédiatement** et stockés au propre.
* Si dilution (eau/lait/crème) : **amener le liquide à la température cible** avant mélange.
* **Traçabilité** : fiche « mixés à chaud » (fin de cuisson, fin de mixage, distribution ≥ +63 °C).
* **Consommation différée** de mixés : **interdite sans analyse de dangers spécifique**.

## 5) Allergènes & PAI (projets d’accueil individualisés)

* **Recueil ADO** : fiches techniques/fournisseurs, recettes, affichage (sur menus/étiquettes) et classeur consultable.
* **PAI** : dossier signé (médecin/parents/établissement) précisant aliments interdits/autorisé, procédures d’urgence, stockage séparé, ustensiles dédiés, dressage en premier et étiquetage nominatif.
* **Prévention des contaminations croisées** : plans de travail dédiés, lavage mains/ustensiles, bacs GN couverts, circuits séparés.

## 6) Personnes sensibles & Listeria

* Enfants, femmes enceintes, personnels fragiles : **renforcer** hygiène, contrôles de températures, autocontrôles ciblés si nécessaire (produits prêts-à-manger, environnement).

## 7) Traçabilité & étiquetage interne

* **Amont** : bons de livraison/factures, **numéros de lot**, DLC/consignes.
* **Interne** : étiquettes produits entamés (date d’ouverture), menus effectivement servis (incl. réassorts/échanges), étiquetage des excédents (date, J+1/J+2, T °C).
* **Aval** : dons éventuels → procédure spécifique (hors périmètre standard), registres.

## 8) Plats témoins

* **Tous les plats servis** (sauf fruits entiers, pain, denrées préemballées individuelles non ouvertes, prestations minute).
* **Prélèvement** : 80–100 g **pendant/après** service sur denrées réellement distribuées ; si plat mixé/mouliné, prélever **la forme la plus à risque** (plus finement coupée).
* **Conservation** : **0–+3 °C** pendant **au moins 5 jours** avec identification (intitulé, date, service).
* **Satellites** : possible délégation à la cuisine centrale si aucune manipulation après réception ; sinon faire des témoins supplémentaires.

## 9) Autocontrôles microbiologiques & eau

* **Surfaces/ustensiles** : frottis périodiques selon risque/usage.
* **Produits finis/environnement** : plan ciblé (ex. Listeria sur prêts-à-manger) en cas de risque identifié.
* **Eau** : analyses périodiques si exigé/pertinent.
* **Laboratoire** : accréditation COFRAC ou équivalent ; plan d’échantillonnage archivé.

## 10) Gestion des non‑conformités (NC)

* **Détection** : relevés températures, réception, PND, audits, plaintes.
* **Action immédiate** : mise à l’écart, tri « utiliser/jeter/réutiliser avec précaution (cuisson rapide) ».
* **Analyse cause** : matériel (réglage/panne), méthode (charge, temps), organisation (planning, effectifs).
* **Mesures correctives** : réparation, recalage paramètres, formation, ajustement procédures.
* **Traçabilité** : *fiche NC* + visa responsable ; suivi de l’efficacité.

## 11) TIAC & gestion d’alerte

* **TIAC** : ≥ 2 personnes malades avec symptômes similaires liés supposément à un même aliment ; **prévenir DDPP/ARS** selon protocole.
* **Alerte sanitaire (retrait/rappel)** : immobiliser lots, informer familles/personnels, documenter mesures, conserver échantillons, communiquer avec autorités/fournisseurs.
* **Information convives à risque** (ex. suspicion Listeria) : message ciblé, consignes de consultation médicale.

## 12) Congélation exceptionnelle des matières premières

* Usage **exceptionnel** (aléas, grève, météo), sur matières **fraîches** seulement ; **pas** de congélation de plats cuisinés ; éviter poissons gras.
* Étiquetage clair, FIFO, retour au froid positif **contrôlé** avant usage.

## 13) Métrologie & maintenance

* **Thermomètres** : vérification de justesse **au moins annuelle** (test glace fondante 0 °C) + comparaison avec **thermomètre de référence** ; tolérance usuelle ± 1 °C ; enregistrement.
* **Enceintes froides/chaudes** : maintenance préventive, tests alarmes périodiques, relevés mini/maxi, enregistreurs en continu pour surgelés.
* **Calibration lave‑vaisselle** : bande test/afficheurs (≥ 60 °C lavage ; ≥ 80–85 °C rinçage), carnet de maintenance.

## 14) Pilotage, vérification & amélioration continue

* **Revue périodique** (trimestrielle/annuelle) : PND, nuisibles, eau, métrologie, réclamations, audits, analyses, formation, adéquation du PMS aux activités réelles.
* **Planning de vérification** : voir modèle en annexe ; résultats archivés **3 ans** (sauf pièces commerciales 10 ans).
* **Mise à jour** : à chaque changement (menus, matériels, fournisseurs, volumes, travaux).

## 15) Annexes – modèles prêts à l’emploi

1. **Liste des contacts** (DDPP, ARS, labo, maintenance, dératisation, fournisseurs critiques).
2. **Plan de nettoyage-désinfection** (check-list quotidienne/hebdo/mensuelle).
3. **Fiches de suivi des températures de stockage** (1 fiche/enceinte, AM & PM, mini/maxi, alarme/test).
4. **Fiche contrôle à réception** (produit, fournisseur, intégrité, T °C, DLC/lot, décision, signature).
5. **Fiche « mixés à chaud »** (fin de cuisson, fin de mixage, distribution, T °C ≥ 63 °C).
6. **Fiche refroidissement rapide** (+63 → < +10 °C en < 2 h ; résultat, actions).
7. **Fiche remise en température** (+10 → ≥ +63 °C en < 1 h ; résultat, actions).
8. **Fiche non‑conformités & actions correctives**.
9. **Registre plats témoins** (plat, service, date, conservation 0–+3 °C, destruction à J+5).
10. **Matrice allergènes** (par préparation) & **affichage ADO par menu** ; procédures PAI.
11. **Plan de vérification du PMS** (check‑list périodique).
12. **Plan de lutte contre les nuisibles** (plan de pose, attestations passages).
13. **Procédure TIAC/alerte** (qui fait quoi, qui appelle, documents à rassembler).

### Mentions opérationnelles à personnaliser

* Volumes repas/jour, nombre d’enfants, statuts PAI actifs.
* Liste fournisseurs & critères de réception par produit (T °C étiquette).
* Emplacements exacts des enceintes, réglages cibles, points de mesure.
* Planning PND & produits/dilutions/temps de contact (fiches techniques).
* Fréquences autocontrôles (surfaces/eau/produits) selon risque.
* Procédure biberonnerie si applicable (préparation/traçabilité/chaîne du froid et chaud).

## 16) Récapitulatif des seuils « réflexe » (affichette cuisine)

* **FROID POSITIF** : viser **0 à +3 °C** (produits sensibles) ; fruits/légumes bruts ≈ +8 °C.
* **FROID NÉGATIF** : **≤ –18 °C**.
* **CHAUD** (attente & service) : **≥ +63 °C**.
* **REFROIDIR** un plat cuit : **+63 → < +10 °C en < 2 h** puis **0–+3 °C**.
* **REMETTRE EN TEMP.** : **+10 → ≥ +63 °C en < 1 h**.
* **EXCÉDENTS** : étiquette interne (date, « à consommer jusqu’au J+1 » ou J+2 si prévu), conservation **0–+3 °C**, nouveau plat témoin lors de la re‑présentation.
* **PLATS TÉMOINS** : 80–100 g **à 0–+3 °C** pendant **≥ 5 jours**.
* **STEAK HACHÉ enfant** : **cuisson à cœur** (éviter saignant/rosé).
* **MIXÉS/MOULINÉS** : faire **au plus près du service**, hors 10–63 °C, matériels **démontés/nettoyés/désinfectés** aussitôt.

### Archivage (durées indicatives)

* Enregistrements PMS (températures, PND, refroidissements, remises en T°, NC, vérifications, plats témoins) : **3 ans**.
* Menus effectivement servis : **6 mois**.
* Bons/factures : **10 ans** (code de commerce).
* PAI & déclarations d’allergie : **durée de l’accueil + 3 ans**.

**Ce PMS est un modèle opérationnel pour une petite structure (crèche).** Il est prêt à être complété (données de la crèche, fréquences, plans, matériels) et à être présenté lors des contrôles officiels. Aucune référence de marque n’y figure.