

Référentiel restauration

DIRECTION DE
L'EDUCATION ET DES
COLLÈGES



La loi du 13 avril 2004 relative aux libertés et responsabilités locales a acté le transfert des personnels techniciens, ouvriers et de services (TOS) des collèges vers les effectifs des collectivités locales.

Les agents des collèges, à présent adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTEE), remplissent aujourd'hui une pluralité de missions au sein des EPLE : restauration scolaire, entretien, maintenance des bâtiments et accueil.

Dans ce contexte, le Conseil départemental du Val d'Oise a engagé un vaste travail de déclinaison des missions des agents des collèges, sous la forme des référentiels métiers.

Constitués sous le pilotage de la Direction de l'Education et des Collèges dans le cadre d'une démarche partenariale associant services de Conseil départemental, agents et équipes de direction des collèges, les référentiels métiers ont pour objectif de définir les niveaux de service requis dans les établissements. Ils fournissent dès lors un socle commun de référence aux équipes affectées au sein des EPLE visant l'harmonisation des pratiques et le maintien d'un niveau satisfaisant de service dans tous les collèges.

La Direction de l'éducation et des collèges



Equipe de restauration

La Restauration est un moment **privilégié** pour les collégiens, pour parfaire leur **Education au goût et aux saveurs** ainsi que la **découverte de nouveaux produits**.

Cet apprentissage relève des équipes de restauration du Conseil Départemental affectés sur les collèges et de leur **savoir-faire** dans la **maitrise des bonnes pratiques**.

Ce référentiel constitue un **support opérationnel** détaillant toutes les **missions liées au service de la restauration**.

Il a pour objectif d'informer et de sécuriser les conditions sanitaires liées à la **réglementation** pour les agents des collèges et les équipes de direction des EPLE.



1 RÉGLEMENTATION

01/09/2020

Réglementation communautaire

- Le règlement (CE) N°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Le règlement (CE) N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires tant pour les commerces et les industries que pour la restauration
- Le règlement (CE) N°853/2004 fixant les règles spécifiques aux denrées alimentaires d'origine animale
- Le règlement (CE) N°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Il fait la distinction entre les critères de sécurité et les critères d'hygiène des procédés.

L'ensemble de ces éléments est aussi communément appelé « Paquet Hygiène ».

- Le règlement (CE) N° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO).

Réglementation nationale

- 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 en contenant.
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Décret n°2002 - 1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- Code Rural, articles R 200-1, R 201-11 et R 201-12 créés par le décret n°2006-1364 du 9 novembre 2006 relatif à l'épidémiologie dans le domaine de la sécurité sanitaire des denrées, d'origine animale et des aliments pour animaux, de la santé animale et de la protection des végétaux et modifiant le Code Rural.
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale, modifié.

1 RÉGLEMENTATION

01/09/2020

GEM-RCN

Sa mission est de proposer un cadre à la restauration collective lui permettant **d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis.**

Pour ce faire le comité nutrition du GEM-RCN a publié en 2015 une nouvelle version des recommandations nutritionnelles à destination de la restauration collective (crèches, restauration scolaire, restauration collective adulte et restauration pour les personnes âgées). Ces recommandations visent entre autre à adapter le grammage des portions servies à l'âge des convives, ce qui évite le gaspillage et permet d'acquérir de bonnes habitudes alimentaires. Autre exemple, en restauration scolaire, l'enfant se dirige spontanément vers ce qu'il aime manger, les recommandations visent aussi à diversifier leur alimentation et à leur proposer d'autres alternatives alimentaires.

Les recommandations du GEM-RCN découlent des grands principes nutritionnels dictés par le Programme National Nutrition Santé (PNNS) à savoir :

- Couvrir les besoins alimentaires des convives en limitant les excès et en comblant les carences
- Lutter contre le surpoids et l'obésité
- Avoir une alimentation variée

De ce fait, les recommandations encouragent la consommation de fruits et légumes, la variété des féculents, les aliments riches en fer et en acide gras, veillent à un apport suffisant en produits laitiers, limitent les lipides, les sucres ajoutés et le sel.

Les objectifs :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- Diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports de fer
- Augmenter les apports calciques

1 RÉGLEMENTATION

01/09/2020

EGalim

LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

L'ensemble des dispositions de la loi EGalim seront, en effet, applicables au plus tard au 1er janvier 2022. Cette loi fait suite aux États généraux de l'alimentation (EGalim), qui se sont déroulés du 20 juillet au 21 décembre 2017.

La loi EGalim concerne la politique départementale en matière de restauration scolaire à plusieurs titres :

- **1. Produits durables** : obligation d'intégrer dans les repas au plus tard le 1er janvier 2022, 50% de produits répondant à certains critères définis par ledit article, dont au minimum 20% de produits issus de l'agriculture biologique.
- **2. Menu végétarien** : à titre expérimental durant deux ans, les restaurants collectifs scolaires seront tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien.
- **3. Interdiction du plastique** : trois types d'obligations pour limiter l'utilisation de contenant en plastique dans la restauration collective et plus généralement pour réduire la mise à disposition d'objets en plastique, notamment à usage unique.

- **4. Lutte contre le gaspillage alimentaire** : obligation d'un état des lieux du gaspillage alimentaire à entreprendre systématiquement et amélioration de la transparence des engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **5. Information aux convives** : amélioration de l'information aux convives notamment sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis et sur les produits issus du commerce équitable.

A noter, la loi prévoit que le gouvernement rende un rapport évaluant l'impact budgétaire des nouvelles obligations et le reste à charge éventuel pour les usagers, avec une actualisation du rapport au 1er janvier 2023.

Les 5 signes d'identification de qualité et d'origine (SIQO) actuellement reconnus aux niveaux français comme produits durables :

- l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), dénomination européenne de :
- l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) française ;
- l'Indication Géographique Protégée (IGP) ;
- la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ;
- le Label Rouge ;
- l'Agriculture Biologique (AB).

01

NIVEAU DE SERVICE

07 Missions

02

FICHES TECHNIQUES PRATIQUES

- 31 1. Tenue professionnelle de cuisine
- 33 2. Port de la coiffe / cache barbe
- 35 3. Port des gants à usage unique
- 37 4. Lavage des mains
- 39 5. Températures chambres froides
- 41 6. Contrôles à réception
- 43 7. Contrôles températures à réception
- 45 8. Rangement des zones de stockage
- 47 9. Décontaminations des végétaux
- 49 10. Echantillons témoins
- 51 11. Remise en température

03

FICHES TECHNIQUES MAITRISE SANITAIRE

PLAN DE NETTOYAGE

- 53 1. Zone de réception
- 55 2. Vestiaires

- 57 3. Couloir
- 59 4. Chambre froide (CF)
- 61 5. Chambre froide fruits et légumes
- 63 6. Chambre froide viande
- 65 7. Chambre froide négative
- 67 8. Armoire froide jour
- 69 9. Réserve sèche
- 71 10. Préparation froide
- 73 11. Cuisson
- 75 12. Plonge batterie
- 77 13. Ligne de self
- 79 14. Plonge vaisselle
- 81 15. Local déchets
- 83 16. Légumerie

TRAÇABILITÉ

- 85 1. Contrôle à réception
- 87 2. Enregistrement armoire froide jour
- 89 3. Enregistrement CF BOF (Beurre Oeuf Fromage)
- 91 4. Enregistrement CF fruits et légumes
- 93 5. Enregistrement CF viande
- 95 6. Enregistrement CF négative
- 97 7. Contrôle du refroidissement
- 99 8. Contrôle T° pendant le service
- 101 9. Contrôle T° vitrine HO (Hors d'Oeuvre)
- 103 10. Contrôle T° vitrine desserts
- 105 11. Suivi des huiles de friture
- 107 12. Origine des viandes bovines
- 109 13. Enregistrement viande bovine cuite
- 111 14. Affiche viande bovine
- 113 15. Fiche de non conformité
- 115 16. Suivi vérification des thermomètres

04

FICHES TECHNIQUES SÉCURITÉ

- 117 **1.** Four (cuisson des préparations alimentaires)
- 118 **2.** Sauteuse (cuisson et maintien en T° des préparations alimentaires)
- 119 **3.** Marmite (cuisson et maintien en T° des préparations alimentaires)
- 120 **4.** Trancheur à viande

05

GLOSSAIRE

- 121 **1.** Abréviations et termes techniques

06

ANNEXES

- 123 **1.** Plan d'implantation des Fiches pratiques
- 125 **2.** Durée de vie des produits entamés
- 129 **3.** Date de durabilité minimale (DDM)
- 131 **4.** Traçabilité des DDM secondaires
- 133 **5.** Analyse des fontaines à eau
- 135 **6.** Mesures préventives fontaines à eau
- 138 **7.** Conduite à tenir en cas de légionnelle
- 141 **8.** Procédure suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC)
- 147 **9.** Les bactéries
- 155 **10.** Décrypter les analyses bactériologiques
- 159 **11.** Tableau d'aide à l'interprétation des résultats d'analyse
- 163 **12.** Note sur les allergènes
- 165 **13.** Procédure des allergènes
- 167 **14.** Trame allergène

Niveau de service

■ Mesures de maîtrise ciblées spécifiques à un danger

■ Etapes de mesures préventives pour élimination du danger

MAT : Matériel

ME : Méthode

MTR : Matière

MO : Main d'Oeuvre

MIL : Milieu

1



PRISE DE POSTE

Qualité de service

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• MIL : Contaminations extérieures	Stocker les tenues de travail propres à l'abri des contaminations : • Soit en armoire vestiaire bicompartiment avec séparation des tenues de ville • Soit en armoire vestiaire simple avec tenues propres sous housse (si présence des tenues de ville) • Soit dans une pièce dédiée • Soit sur un portant collectif avec housse protectrice en zone vestiaire	Pas de stockage des effets personnels en dehors des armoires (tolérance pour les bottes la nuit ou pour les chaussures si stockées sur un porte-chaussures dédié)
• MO : Contaminations extérieures Fiche Pratique n°1 Fiche Pratique n°2 Fiche Pratique n°3	Porter une tenue propre et complète chaque jour : • Pantalon et veste de production manches longues • Bottes blanches, chaussures de sécurité fermées • Port de la charlotte obligatoire (en zone de production, au service, à la plonge) • Port du masque (si malade), et protège barbe si nécessaire • Gants à usage unique (bijoux interdits, y compris les piercings au niveau du visage) • Si port d'un gilet de froid, il doit être sous la veste • Tablier et manchettes plastiques pour les postes où les salissures sont importantes (fabrication de produits qui tâchent). • Pas de vêtement civil en dessous de sa tenue de travail KIT TENUES VISITEURS : Blouse jetable, surchaussures, masque, charlotte, pour les personnes extérieures (fournisseurs, personnel administratif.....)	L'insuffisance de propreté corporelle peut être à l'origine de contamination importante des aliments. Avoir un comportement adapté et une parfaite connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en restauration. Application scrupuleuse des instructions définies à chaque poste de travail.
• MO : Contaminations extérieures Fiche Pratique n°4 <i>Nettoyage des mains</i>	• Se nettoyer les mains, car elles doivent être en permanence VISUELLEMENT PROPRES, • les ONGLES COURTS et sans vernis. Le lavage des mains doit être FREQUENT et selon des modalités précises, il doit être réalisé après la sortie des toilettes, après chaque manipulation, au retour de chaque pause (cigarettes), après éternuement ou toux.	Maitriser le risque de contamination des aliments, en passant nécessairement par un nettoyage des mains qui doit devenir un réflexe.

PRISE DE POSTE QUALITÉ DE SERVICE

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• MTR : T° non conforme Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Fiche de contrôle des T°</i>	Contrôler les Températures : • Chambres froides positives (BOF, viande, fruits et légumes, etc....) • Chambre froide négative • Frigos de jour en production froide et chaude Le relevé s'effectue d'après les informations portées sur le thermographe.	Absence de rupture de la chaîne de froid

RECEPTION PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• MTR : Etiquetage non conforme Fiche technique "pratique" N°6 <i>Contrôle à réception</i>	Contrôler la réception avec la : • Vérification des mentions obligatoires (N° de lot) • Vérification de la présence de la marque d'identification pour les denrées animales ou d'origine animale • Vérification de l'origine pour les viandes bovines	Etiquetage conforme aux produits
PRÉ-REQUIS		
• MTR : DLC ou DDM dépassée Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Fiche de contrôle à réception Registre de tracabilité viande bovine</i>	Contrôler visuellement toutes les DLC et enregistrer la DLC la plus courte de la livraison. Corrections sur le produit • Si une DLC ou DDM d'un produit est dépassée, refus du produit • Réaliser un contrôle visuel complémentaire pour les autres produits de la livraison	Pas de produit en DLC ou DDM dépassée
• MIL : Contamination par l'air	• Fermer les portes extérieures en dehors des livraisons	Absence de contaminations aéroportées

RECEPTION PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
PRÉ-REQUIS		
• MIL : Température des produits Fiches techniques "maitrise sanitaire" Fiche de contrôle à réception Registre de traçabilité viande bovine	Prendre la température à réception (un produit par livraison) : - avec thermomètre sonde : température à cœur d'un produit ou entre deux produits - avec thermomètre infrarouge à visée laser : température en surface d'un produit Corrections sur le produit Si la prise de température révèle : - une température du produit comprise entre l'objectif de maîtrise et le niveau seuil de maîtrise, sans le dépasser : le produit est accepté et passé en priorité - une température du produit dépassant le niveau seuil de maîtrise : le produit est refusé	Critères de contrôle à réception
• ME : Contamination par prise de température	Désinfecter la sonde de température	Absence de contamination via la sonde de température
• MIL : Contamination par les insectes	- Présence d'un insectocuteur à lampe UV en état de marche - Fermer la porte extérieure en dehors des livraisons	Absence de contamination par les insectes
• ME : Temps d'attente avant stockage	Stocker rapidement après réception. Ordre de priorité : 1 - Produits frais 2 - Produits surgelés 3 - Produits d'épicerie 4 - Produits-non alimentaires	Absence de rupture de la chaîne de froid

STOCKAGE PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Altération du conditionnement au cours du rangement	Assurer une protection efficace des denrées (film, couvercle, cartons refermés) y compris pour le non alimentaire	Absence de contamination due à un conditionnement altéré
• ME : Contaminations croisées Fiche technique "pratique" N°7 <i>Rangement des zones de stockage</i>	• Séparer les denrées en fonction du niveau de propreté • Présence tolérée de sachets dans les chambres froides négatives s'ils sont bien fermés et clairement identifiés • Stocker les produits finis dans une CF spécifique • Pas de produits à nu en zone sale (sauf fruits)	Absence de contamination croisée entre les produits de niveaux hygiéniques différents
	Isoler les produits toxiques (lutte contre les nuisibles) et lessiviels (désinfectants...) dans une armoire fermée ou un local spécifique dédié ou une zone dédiée de l'économat ou réserve sèche.	Absence de contamination via le non alimentaire
	En économat : Stocker des produits alimentaires pulvérulents (en poudre) en partie basse des étagères.	Absence de contamination des produits ou emballage de produits par des allergènes majeurs
• ME : Contamination par le sol ou les opérations de nettoyage	Interdiction de stocker au sol Stockage sur étagères, palette plastique, clayette Palettes en bois uniquement en économat, durée de stockage limitée	Absence de contamination via le sol ou les opérations de nettoyage
• MTR : Contamination liée à des denrées ou produits externes	Absence de stockage de denrées personnelles dans les chambres froides (produits pharmaceutiques, ou autre)	Absence de contamination liées à des denrées ou produits externes
• ME : Dépassement des DLC ou DDM	Contrôler les DLC/DDM Etiqueter tous les produits Produits entamés : étiquette d'origine + date d'ouverture + nouvelle DLC Minimiser la durée de stockage : le produit en DLC/DDM la plus courte doit être utilisé en premier (méthode PEPS, Premier Entré Premier Sorti)	Absence de produit en DLC ou DDM dépassée

STOCKAGE PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Descente en température trop longue	Pas de congélation illicite, y compris le pain	Absence de développement microbiologique lors d'une descente en température trop longue
• MIL : Température des chambres froides positives et négatives non conformes Fiche technique "pratique" N°5 T° cible des CF	Respecter les températures par typologie de chambre froide	Absence de développement microbiologique
• MIL : Température des enceintes froides positives et négatives non conformes Fiche technique "maîtrise sanitaire" Relevé des T° CF N°5	Contrôler quotidiennement les températures et enregistrement en continu hors heures de dégivrage, nettoyage, inventaire, chargement (n'excédant pas 15 minutes) Corrections sur le produit - Le contrôle révèle une température entre l'objectif de maîtrise et le niveau seuil de maîtrise : la température à cœur des produits est contrôlée ; pour les produits surgelés prendre la température entre deux produits. Si le niveau seuil de maîtrise n'est pas dépassé (dans la température produit selon les recommandations de la Fiche Pratique n°6 « Critères de Contrôle à réception »), les denrées seront conservées et passées en priorité, la température relevée est inscrite sur les documents d'enregistrement avec l'heure du contrôle. - Le contrôle révèle une température au dessus du niveau seuil de maîtrise (soit dans la durée, soit dans la température enceinte), les produits sont immédiatement mis au rebut.	

DECARTONNAGE PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Contaminations croisées des denrées nues	Seul le personnel en zone sale est habilité à manipuler les cartons Il ne doit pas manipuler de produits nus	Absence de contamination croisée
• ME : Contaminations croisées par les emballages Fiche technique "pratique" N°9 <i>Désinfection des emballages</i>	Evacuer régulièrement les emballages vides Pas d'encombrement de la zone de décartonnage Pas d'emballages en zone de production	Absence de contamination croisée via les emballages
• ME : Temps trop long à température ambiante	Respecter le flux tendu : sortie des produits au fur et à mesure des besoins	Absence de rupture de la chaîne du froid

DECONDITIONNEMENT PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• MAT : Contaminations par le matériel	• Vérifier la machine à laver (température lavage/rinçage) • Respecter le plan de nettoyage/désinfection du matériel et des plans de travail • Entreposer le petit matériel dans un endroit propre et sec à l'abri de tout risque de contamination, en dehors des chambres froides • Désinfecter le matériel avant utilisation	Absence de contamination via le matériel
• MAT : Contaminations via l'ouvre-boîte	• Désinfecter la lame de l'ouvre-boîte • Veiller à maintenir l'ouvre-boîte en bon état, non rouillé • Veiller à ce que l'ouvre-boîte ne génère pas de limaille de fer lors de son fonctionnement	Absence de contamination via l'ouvre-boîte
• MTR : Altération du conditionnement	Contrôler l'odeur, la couleur et la consistance du produit lors du déconditionnement	Absence de contamination due à un conditionnement altéré
• ME : Nettoyage : rinçage insuffisant ou surdosage Fiche technique "maitrise sanitaire" <i>Plan de nettoyage</i>	Former le personnel et avoir du matériel de dosage adapté Respecter les protocoles de nettoyage	Nettoyage correct et efficace, absence de contamination croisée
• ME : Contamination croisée entre emballages, conditionnements, produits	• Dédier un local au déconditionnement • Les agents de la zone sale manipulent les cartons (les cartons ne pénètrent pas en zone propre, ils ne doivent pas être déposés sur le pass ou plan de travail séparant les zones) • Les agents de la zone propre manipulent les conditionnements • Pas de carton au déconditionnement • Pas de conditionnement en production (les entamés type épices, huiles, fonds de sauce peuvent être conservés dans leur conditionnement d'origine) • Désinfecter le dessus des boîtes de conserve (avec le produit désinfectant + papier à usage unique ou lingette adaptée) avant ouverture • Nettoyer le dessus des contenants (seau de mayonnaise, d'œufs durs, bouteilles, brique de lait) avant leur entrée en zone de production. • Evacuer rapidement les conditionnements vides et autres déchets. • Désinfecter le petit matériel	Absence de contamination croisée

DECONDITIONNEMENT PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• MO : Contamination par les agents Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 <i>Tenue professionnelle Port de la coiffe Port des gants</i>	• Respecter les mesures d'hygiène générales • Pour les produits ne subissant pas de cuisson, éviter toute manipulation directe du produit • Utiliser des gants pour les contacts directs avec les produits	Absence de contamination par les agents
• ME : Contaminations croisées entre des produits de différents niveaux hygiéniques	• Séparer les opérations de déconditionnement des denrées consommées en l'état et du déconditionnement des denrées qui seront cuites • Séparer dans l'espace ou dans le temps avec nettoyage/désinfection du matériel intermédiaire • Nettoyer le matériel entre les différents types de produits • Changer de gants pour chaque type de produit au minimum (voir Fiche Pratique N°3)	Absence de contamination croisée entre les produits de niveaux hygiéniques différents
• MIL : Contamination par l'air ambiant	• Fermer le rideau (lamelles plastiques) en dehors du passage de produits (lorsque qu'il est présent) • Assurer la surpression du local (l'air doit être évacué vers l'extérieur des ateliers de travail) • Protéger les denrées déconditionnées	Absence de contamination aéroportée
• ME : Temps d'attente trop long à température ambiante	Respecter le flux tendu : sortie des produits selon les besoins	Absence de rupture de la chaîne du froid

DECONDITIONNEMENT PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Dépassement des DLC/DDM	• Contrôler les DLC/DDM au moment du déconditionnement • Traçabilité des produits utilisés	
• ME : Durée de vie trop longue après déconditionnement Annexe 2 <i>Durée de vie des produits entamés</i>	Vérifier la durée de vie limitée des produits entamés	Absence d'utilisation de produits périmés
• ME : Durée de vie appliquée au produit fini supérieure à la DLC de la matière première	Garantir une DLC appliquée comprise dans la DLC initiale	

TRAITEMENT FRUIT ET LÉGUME PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• MO : Contamination par les agents Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 <i>Tenue professionnelle</i> <i>Port de la coiffe</i> <i>Port des gants</i>	Respecter les mesures d'hygiène générales	Absence de contamination par les agents
• ME : Contaminations croisées entre des denrées crues à consommer en l'état	• Séparer la légumerie des zones de production • Ne pas stocker les denrées décontaminées dans la légumerie • Evacuer rapidement les déchets	Absence de contamination croisée des denrées nues
• ME : Contaminations par le matériel Fiche technique "maitrise sanitaire" <i>Plan de nettoyage</i>	• Respecter les protocoles de nettoyage • Respecter le plan de nettoyage/ désinfection du matériel et des plans de travail • Petit matériel (dont lames de tranchage et à râper) entreposé dans un endroit propre et sec à l'abri de tout risque de contamination, en dehors des chambres froides • Matériel conforme et facile de nettoyage	Absence de contamination par le matériel
• MIL : Contamination par l'air ambiant	Protéger les denrées décontaminées (par un films alimentaire ou dans un bac avec couvercle).	Absence de contamination aéroportée
• ME : Surdosage d'eau de javel Fiche technique "pratique" N°8 <i>Dosage à utiliser</i>	• Former le personnel et avoir du matériel de dosage adapté • Pastilles d'eau de javel interdites Respect de la Fiche technique "pratique" N°8	Nettoyage correct et efficace, absence de contamination croisée
• ME : Rinçage insuffisant	Rinçer efficacement à l'eau claire Retirer toute trace de désinfectant sur les denrées ou le matériel (absence de résidus de mousse, coulure de produit...)	Rinçage efficace : absence de désinfectant
• ME : Décontamination défaillante	Respecter le dosage et le temps de contact indiqué dans la Fiche Pratique N°8 avec utilisation de doseurs adaptés ou doseurs automatiques	Décontamination efficace : absence de persistance microbiologique

TRANCHAGE PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Contamination par le matériel, les plans de travail Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Plan de nettoyage</i>	Vérifier la machine à laver ou utiliser un produit nettoyant/désinfectant si la température de rinçage < +75°C Respecter le plan de nettoyage/désinfection du matériel et des plans de travail Petit matériel entreposé dans un endroit propre et sec à l'abri de tout risque de contamination, en dehors des chambres froides Nettoyage, désinfection, changement du petit matériel avant utilisation Nettoyage, désinfection du trancheur, robot coupe avant utilisation Nettoyage/ désinfection du trancheur après le travail et filmage ou housse de protection une fois sec et stockage hors chambres froides Nettoyage/désinfection des planches à découper. Si prélèvements de surface non-satisfaisants de façon récurrente sur les planches de découpe : nettoyage + trempage 4h à 12h par semaine dans une solution désinfectante Pas de matériel en bois ni de matériel rouillé	Absence de contamination via le matériel
• ME : Nettoyage : rinçage insuffisant ou surdosage	Former le personnel et avoir du matériel de dosage adapté Respecter les protocoles de nettoyage	Absence de contamination chimique
• ME : Contamination croisée par les emballages Fiche technique "pratique" N°8 <i>Désinfection des emballages</i>	- Pas de conditionnements ou d'emballages à proximité Éliminer les emballages au déconditionnement ou en zone de production froide, si le conditionnement a été au préalable désinfecté au déconditionnement - Cartons des épices en dehors des plans de travail	Absence de contamination croisée par les emballages
• MO : Contamination par les agents Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 <i>Tenue professionnelle Port de la coiffe Port des gants</i>	Respecter les mesures d'hygiène générale Changer les gants entre les différentes activités et le plus souvent après chaque opération - Porter un gant jetable par-dessus le gant anti-coupure - Goûter, les préparations, avec une cuillère jetable	Absence de contamination par les agents

TRANCHAGE PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Contaminations croisées entre des produits de différents niveaux hygiéniques	Séquencer la production Nettoyer le matériel et les plans de travail entre les différents types de produits	Absence de contamination croisée entre les produits de niveaux hygiénique différents
• MIL : Contamination par l'air ambiant	Protéger les produits en attente dans des bacs avec couvercles	Absence de contamination aéroportée
• ME : Tranchage à froid : température de la zone trop élevée pendant le tranchage Fiche technique "pratique" N°5 T° des locaux de prod	Réfrigération des locaux Local entre +10°C et 12°C pour la préparation froide Stocker les denrées dans des enceintes froides la veille de leur utilisation Organiser le travail par séquence pour pouvoir replacer les produits finis en chambres froides rapidement Sortir les denrées des chambres froides au fur et à mesure des besoins	Absence de rupture de la chaîne du froid
• ME : Tranchage à chaud : température des denrées trop faible pendant le tranchage	Limiter le temps de séjour hors enceinte chaude Sortir les denrées des enceintes chaudes au fur et à mesure des besoins Maintenir en température avant tranchage	Absence de rupture de la chaîne du chaud
PRÉ-REQUIS		
• ME : Température des denrées trop élevée Fiche technique "maîtrise sanitaire" Traçabilité du tranchage	Contrôler la température des produits Température en fin de tranchage à froid $\leq +8^{\circ}\text{C}$ Correction sur le produit • Si la température est comprise entre +8°C et +10°C, le produit est immédiatement placé en chambre froide (0;+3°C) • Si la température $> +10^{\circ}\text{C}$, le produit est mis au rebut	Absence de rupture de la chaîne du froid

CUISSON (PRODUCTION) PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• MO : Contamination par les agents Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 <i>Tenue professionnelle</i> <i>Port de la coiffe</i> <i>Port des gants</i>	Respecter les mesures d'hygiène générales Goûter avec une cuillère jetable	Absence de contamination croisée par les agents
• ME : Contamination par les emballages et les conditionnements Fiche technique "pratique" N°9 <i>Désinfection des emballages</i>	Eliminer les emballages au déconditionnement Cartons des épices en dehors des plans de travail Respecter la procédure de déconditionnement pour les produits en cuisson	Absence de contamination croisée par les emballages et conditionnements
• ME : Contamination par le matériel, les surfaces, les contenants Fiche technique "maitrise sanitaire" <i>Plan de nettoyage</i>	Respecter le plan de nettoyage/désinfection du matériel et des plans de travail Petit matériel entreposé dans un endroit propre et sec à l'abri de tout risque de contamination, en dehors des chambres froides Matériel conforme Pas de matériel en bois ni rouillé	Absence de contamination via le matériel ou les surfaces de travail
• ME : Nettoyage des plans de travail et petits matériels : rinçage insuffisant ou surdosage	Former le personnel et avoir du matériel de dosage adapté Respecter les protocoles de nettoyage	Nettoyage correct et efficace : absence de contamination croisée
• ME : Contaminations croisées entre des produits de propreté différents	Séquencer la production Nettoyer/désinfecter le matériel et les plans de travail entre les manipulations de différents types de produits	Absence de contamination croisée entre les produits de niveaux de propreté différents

CUISSON (PRODUCTION) PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• MIL : Contamination par l'air ambiant	Protéger les produits (sautés)	Absence de contamination aéroportée
• ME : Non respect des fiches techniques	Formation des agents	Absence de conditions favorables au développement microbien
• MAT : Appareil de cuisson défectueux	Maintenance des appareils de cuisson (en lien avec l'équipe de direction du collège, présence d'un contrat de maintenance Préventif/Curatif, et si nécessité par le remplacement de matériel par la DGP)	Absence de conditions favorables au développement microbien
MESURES INDISPENSABLES		
• ME : Respect des barèmes de cuisson Fiche technique "maitrise sanitaire" <i>Remise en T°</i>	• Respecter le couple temps/température • Enregistrer les produits cuits • Libérer obligatoirement le lot avant utilisation • Si délais non respectés, détruire le produit • Respecter la remise en T° des produits en liaison froide	Absence de conditions favorables au développement microbien

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• MAT : Défaut de propreté du matériel	Nettoyer les différents plans de travail	Absence de contamination du matériel
	Nettoyer, désinfecter ou changer le petit matériel de la production froide	Absence de contamination du petit matériel
• ME : Contamination croisées entre produits et emballages	Pas de conditionnements ou emballages à proximité Désinfecter les poches avant entrée en zone de production froide	Absence de contaminations croisées entre les produits et les emballages
• MO : Contaminations par le personnel Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 <i>Tenue professionnelle</i> <i>Port de la coiffe</i> <i>Port des gants</i>	Respecter les mesures d'hygiène générales Goûter avec une cuillère propre (cuillère en plastique jetable)	Absence de contamination par le personnel
• MIL : Contamination par l'air ambiant	Protéger les produits en attente (films alimentaires ou bac avec couvercle)	Absence de contamination aéroportée
• ME : Contaminations croisées entre différents produits	Séquencer la production (mis en œuvre de petite quantité afin de garantir le couple Temps/ Température)	Absence de contaminations croisées entre différents produits
• ME : Contaminations croisées entre sol et conditionnements	Pas de stockage au sol	Absence de contaminations croisées entre le sol et les conditionnements
• ME : Nettoyage : rinçage insuffisant ou surdosage	Former le personnel et disposer du matériel de dosage adapté	Nettoyage correct et efficace, absence de contaminations croisées

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Utilisation de denrées stockées à température ambiante	• Stocker préalablement les denrées en CF positive pour les appertisés et UHT (Ultra Haute Température, essentiellement des produits laitiers) • Cuire les ingrédients la veille (riz, pâtes) ou refroidissement rapide jusqu'à 3°C à cœur avant utilisation	Absence de condition favorable au développement microbologique
• ME : Durée de vie	Vérifier systématiquement les DLC ou DDM	Absence de produits périmés
PRÉ-REQUIS		
• ME : Température des denrées trop élevée Fiche technique "maitrise sanitaire" Fiche de contrôle des températures	Contrôler la température de la dernière préparation Travailler en flux tendu en limitant le temps de séjour à température ambiante, travailler par séquences Correction sur le produit • Si la température est comprise entre +8°C et +10°C, le produit est immédiatement placé en chambre froide produits finis (0;+3°C), ou possibilité de passer le produit en cellule de refroidissement pour atteindre une température entre 0 et +3°C • Si la température >+10°C, le produit est mis au rebut Actions correctives sur le process • Limiter les sorties des produits des chambres froides • Placer les appertisés au froid au préalable • Réorganiser le travail pour accélérer la rotation • Former / sensibiliser les agents	Absence de conditions favorables au développement microbologique

REFROIDISSEMENT PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• MAT : Contamination par le matériel (cellules, échelles...) Fiche technique "maitrise sanitaire" <i>Plan de nettoyage</i>	Nettoyer/désinfecter les cellules (parois, sol, zone de ventilation) Nettoyer/désinfecter le matériel	Cellule visuellement propre (absence de particules sur les ventilateurs) Absence de trace de rouille
• MIL : Contamination par l'air ambiant	Protéger les produits (couvercle ou film) à chaque refroidissement en bacs	Absence de contamination aéroportée
• ME : Contamination par sonde lors de la prise de température à cœur des produits avant et après refroidissement	Désinfecter la sonde avec un désinfectant référencé sans rinçage	Absence de contaminations via la sonde
• MAT : Mauvais fonctionnement des cellules	Maintenance préventive Faire fonctionner les cellules en début de journée	Cellule en état de fonctionnement
• ME : Attente avant refroidissement : rupture chaîne du chaud	Séquencer le travail Planning de production	Absence d'attente avant refroidissement
• ME : Attente après refroidissement : rupture chaîne du froid	Stocker en chambre froide (0;+3°C) à la fin du refroidissement	Absence d'attente avant refroidissement
• ME : Dépassement des DLC/DDM Annexe <i>Durée de vie des produits entamés</i>	Etiqueter tous les produits	Absence d'utilisation de produits périmés

REFROIDISSEMENT PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
PRÉ-REQUIS		
• ME : Temps de refroidissement trop long Fiche technique "maitrise sanitaire" Fiche de contrôle des températures	Couple temps/température Contrôle de l'heure + température d'entrée en cellule et de l'heure + température de sortie de cellule De +63°C à ≤+10°C en moins de 2h (objectif de maitrise) De +63°C à ≤+10°C en moins de 2h15 (niveau seuil de maitrise) Correction sur le produit En cas de dépassement de l'objectif de maitrise sans dépasser le niveau seuil de maitrise, les produits peuvent être conservés un jour (si dépassement, destruction des produits) Actions correctives sur le process • Améliorer le travail en flux tendu • Diminuer le volume des contenants • Diminuer la charge de la cellule • Respecter le temps de dégivrage des cellules entre chaque cycle • Former / sensibilisation des agents	Absence de conditions favorables au développement microbologique (suspicion de TIAC - Toxi-Infection Alimentaire Collectives)

PLONGE BATTERIE

QUALITÉ DE SERVICE

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Contaminations extérieures Fiche technique "maitrise sanitaire" <i>Plan de nettoyage</i>	- Laisser la batterie s'égoutter (si essuyage, utilisation de papier à usage unique). - Appliquer le plan de nettoyage/lavage désinfection du matériel. - Evacuer les déchets dans des sacs poubelle fermés.	Absence de contamination
• ME : Contaminations extérieures	Lavage manuel : - Utilisation de détergent, dégraissant et désinfectant pour ces opérations dans de l'eau chaude. - Vérification avant le début de la phase de vaisselle, de la présence des produits de lavage. - Changer fréquemment l'eau des bacs de lavage et de rinçage. - Les produits d'entretien seront stockés dans une armoire ou un local dédiés. Lavage en machine : - Vérification avant le début de la phase de vaisselle de la présence des produits de lavage et de rinçage. - Vérification des températures du lave batterie et notamment la température de rinçage qui doit être supérieure à 80°C.	Nettoyage correct et efficace : absence de contamination croisée
• MO : Contaminations extérieures Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 <i>Tenue professionnelle Port de la coiffe Port des gants</i>	Tenue propre et complète pour la plonge : - Pantalon et veste de production manches longues, - Bottes blanches, chaussures de sécurité fermées - Port de la charlotte obligatoire (englobant la totalité de la chevelure) - Port du masque (si nécessaire en cas de rhume.....) - Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits.	Maitriser le risque de contamination par un comportement adapté et attendu des agents par une parfaite connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en restauration. Application scrupuleusement des instructions définies à chaque poste de travail.
• MO : Contaminations par le matériel	Ranger le matériel retourné, rangement des planches de découpes verticalement. Protéger les matériels sensibles (outils batteurs, lames mixeur, bols mixeur) en les rangeant retournés ou couverts. - Les couteaux sont rangés dans un bac fermé ou dans une armoire à couteaux.	Absence de contamination via le matériel

PLONGE BATTERIE

QUALITÉ DE SERVICE

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Nettoyage : rinçage insuffisant ou surdosage	Former le personnel et disposer du matériel de dosage adapté	Nettoyage correcte et efficace, absence de contaminations croisées
• MAT : Appareil de lavage défectueux	Maintenance des appareils de plonge (en lien avec l'équipe de direction du collège, présence d'un contrat de maintenance préventif / curatif, et si nécessité par le remplacement du matériel par la Direction de la Gestion Patrimoniale (DGP)	Absence de conditions favorables au développement

DISTRIBUTION SELF QUALITÉ DE SERVICE

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Contaminations extérieures Fiche technique "pratique" N°10 <i>Echantillons témoins</i>	Réaliser les échantillons témoins : - Prélever un échantillon de 100gr minimum de chaque préparation, - Prélever au plus près de la fin de service, - Conserver les échantillons témoins dans un récipient fermant hermétiquement, - Identifier chaque échantillon (nom du produit, la date...) - Conserver les repas témoins pendant 5 jours minimum à +3°C.	Réserver des échantillons représentatifs des différents plats distribués à la disposition de la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP).
• ME : Contaminations extérieures Fiches techniques "maitrise sanitaire" <i>Origine des viandes bovines</i> <i>Registre de traçabilité viande bovine cuite</i> <i>Information convives</i>	- Affichage de la traçabilité des viandes bovines : - Les produits concernés : viandes de bœuf (en morceaux, hachés, frais surgelés), viandes de veau (en morceaux, hachés, frais, surgelés), préparations à base de viande réalisées sur place (hachis Parmentier, moussaka, légumes farcis...). - Informations à porter à la connaissance des convives : Numéros de lot Origine : nom du pays Né : lieu du pays de naissance Elevé : nom du pays d'élevage Abattu : lieu du pays d'abattage	Porter à la vue des convives les informations obligatoires sur la viande
• ME : Contaminations extérieures Annexe <i>Lister les allergènes au menu du jour</i>	Affichage du menu : - Procéder à l'affichage du menu à l'entrée du restaurant, mise en place des étiquettes portant le nom de chaque plat (entrées, plats, fromages et desserts) Informations à porter à la connaissance des convives concernant les 14 allergènes : Affichage à l'entrée du restaurant de la liste des 14 allergènes, Avoir les informations sur la présence de ces 14 allergènes dans le repas proposé.	Porter à la connaissance des convives les informations obligatoires sur la présence des 14 allergènes.
• ME : Contaminations extérieures Fiche technique "maitrise sanitaire" <i>Enregistre T° des produits (froid, chaud)</i> Fiche technique "maitrise sanitaire" <i>Contrôle huile de friture</i>	- S'assurer de la propreté des matériels. - Pré-refroidissement des vitrines réfrigérées avant le chargement, suffisamment à l'avance. - Préchauffage du bain marie avant chargement (tous les compartiments sont fermés). - Stockage en armoire de maintien (jusqu'à chargement du bain marie). - Couvrir ou filmer les bacs gastronomes des préparations chaudes afin d'éviter une déperdition de température. - Contrôler la température des enceintes avant tout chargement.	Maitriser le risque de contamination des aliments par attente des préparations froides et des préparations chaudes.

DISTRIBUTION SELF QUALITÉ DE SERVICE

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Contaminations extérieures Annexe Gestion des fontaines à eau	Application des mesures préventives des fontaines à eau (prélèvements et entretien)	Maitriser le risque de contamination avec l'application des consignes de bonne gestion des fontaines
• MO : Contaminations extérieures Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 Tenue professionnelle Port de la coiffe Port des gants	Tenue propre et complète pour le service : • Pantalon et veste de production manches longues, • Bottes blanches, chaussures de sécurité fermées • Port de la charlotte obligatoire (englobant la totalité de la chevelure) • Port du masque (si nécessaire en cas de rhume.....) • Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits. • Gants à usage unique ou mains lavées pour manipulations directes de denrées ne subissant pas ou plus de cuisson. • Pas de vêtement civil en dessous de sa tenue de travail • Toute personne accédant provisoirement au service restauration est tenue de s'équiper d'un kit visiteur (charlotte, blouse, sur-chaussures).	Maitriser le risque de contamination importante des aliments. Avoir un comportement adapté et une parfaite connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en restauration. Application scrupuleusement des instructions définies à chaque poste de travail.
• MAT : Contaminations par le matériel	Débarrasser les plans de travail de tout matériel inutilisé, utilisation de matériel de service parfaitement propre. Respect du plan de nettoyage/désinfection du matériel et des plans de travail Petit matériel entreposé dans un endroit propre et sec à l'abri de tout risque de contamination, en dehors des chambres froides Désinfection du matériel avant utilisation	Absence de contamination via le matériel
• ME : Nettoyage : rinçage insuffisant ou surdosage	Former le personnel et disposer du matériel de dosage adapté	Nettoyage correct et efficace, absence de contaminations croisées

DISTRIBUTION SELF QUALITÉ DE SERVICE

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
MESURES INDISPENSABLES		
• ME : Respect des barèmes de cuisson Fiche technique "maitrise sanitaire" <i>Fiche de contrôle des températures</i>	Respect du couple temps/température Enregistrement des températures froides et chaudes Une tolérance à +10°C à cœur est acceptée pendant moins de 2 heures, lors de la présentation au self des préparations froides. En cas de température non satisfaisante (entre +60° et 63°C), effectuer un flash thermique, avec un passage rapide au four de 10 minutes à 90°C.	Absence de conditions favorables au développement

PLONGE VAISSELLE QUALITÉ DE SERVICE

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Contaminations extérieures Fiche technique "maitrise sanitaire" <i>Plan de nettoyage</i>	Ne pas essuyer la vaisselle, attendre l'arrivée de la vaisselle à la fin du tapis avant de la ranger (pour permettre un séchage optimal). Appliquer le plan de nettoyage/lavage désinfection du matériel.	Nettoyage correct et efficace : absence de contamination croisée
• MO : Contaminations extérieures Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 <i>Tenue professionnelle Port de la coiffe Port des gants</i>	Tenue propre et complète pour la plonge : • Pantalon et veste de production manches longues, • Bottes blanches, chaussures de sécurité fermées • Port de la charlotte obligatoire (englobant la totalité de la chevelure) • Port du masque (si nécessaire en cas de rhume.....) • Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits.	Maitriser le risque de contamination par un comportement adapté et une parfaite connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en restauration. Application scrupuleusement des instructions définies à chaque poste de travail.

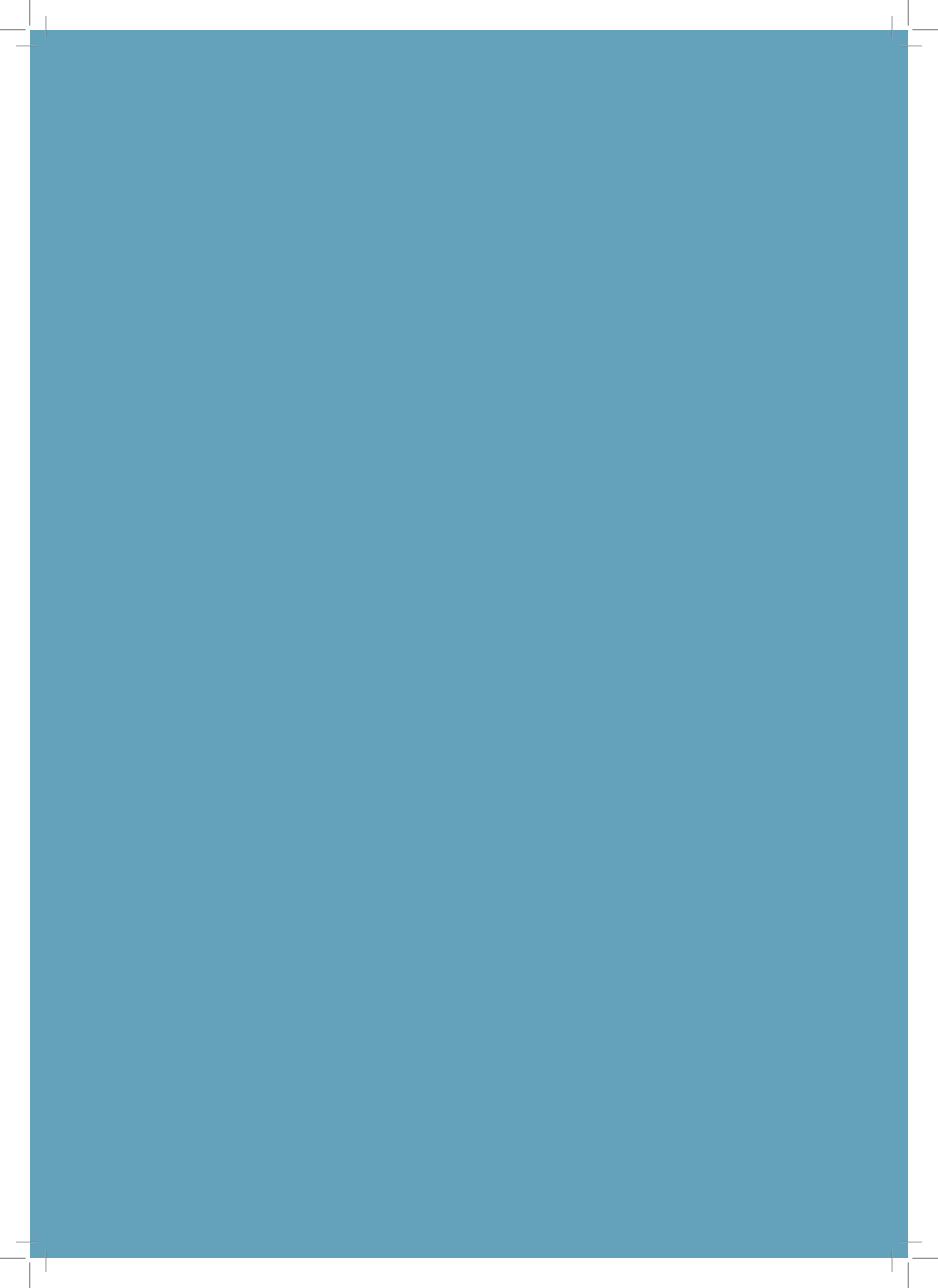
PLONGE VAISSELLE

QUALITÉ DE SERVICE

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
• ME : Contaminations extérieures	Lavage en machine : - Vérification avant le début de la phase de vaisselle de la présence des produits de lavage et de rinçage. - Vérification des températures du lave vaisselle et notamment la température de rinçage qui doit être supérieure à 80°C. Températures préconisées : - Pré lavage : 30°C à 45°C - Lavage : 50°C à 65°C - Rinçage : Supérieur à 80°C	Nettoyage correct et efficace : absence de contamination croisée
• MAT : Contaminations par le matériel	- Ranger sans essuyage au fur à mesure la vaisselle dans les chariots propres dédiés. - Protéger la vaisselle à l'aide de housses de protection en les rangeant dans le local vaisselle propre. - Ne rien stocker au sol - Evacuer les déchets dans des sacs poubelles fermés	Absence de contamination via le matériel
• ME : Nettoyage : rinçage insuffisant ou surdosage	Former le personnel et avoir du matériel de dosage adapté	Nettoyage correct et efficace, absence de contaminations croisées
• MAT : Appareil de lavage défectueux	Maintenance des appareils de plonge (en lien avec l'équipe de direction du collège, présence d'un contrat de maintenance Préventif/Curatif, et si nécessité par le remplacement du matériel par la Direction de la Gestion Patrimoniale (DGP))	Absence de conditions favorables au développement

Fiches techniques pratiques

1. Tenue professionnelle de cuisine
2. Port de la coiffe / cache barbe
3. Port des gants à usage unique
4. Lavage des mains
5. Températures chambres froides
6. Contrôles à réception
7. Contrôles températures à réception
8. Rangement des zones de stockage
9. Décontaminations des végétaux
10. Echantillons témoins
11. Remise en température



Fiche pratique n°1

TENUE PROFESSIONNELLE

DE CUISINE



Le port de la charlotte est obligatoire.
Elle doit recouvrir l'ensemble de la chevelure et les oreilles. Si présence de boucles d'oreilles, celles-ci doivent être discrètes et sous la charlotte.



Veste 100% Coton (anti feu)
Manche longue obligatoire
Si présence de veste anti froid, celle-ci est équipée en dessous de la veste de cuisine.



Pantalon 100% coton pied de poule ou couleur sombre.



Chaussures de sécurité
Englobe tout le pied (éviter les brûlures)
Embout résistant à 200 joules
Semelle antidérapante



Bijou sauf alliance



Smartphone



Sabot



Habit civil



Equipement non recommandé



Calot



Veste manche courte

Fiche pratique n°2

PORT DE LA COIFFE /

CACHE BARBE



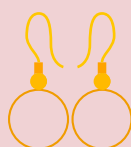
- Le port de la charlotte est obligatoire.
 - Elle doit recouvrir l'ensemble de la chevelure et les oreilles.
- Si présence de boucles d'oreilles, celles-ci doivent être discrètes et sous la charlotte
- Elle est placée sur la tête au vestiaire pour chaque travailleur et avant l'entrée en zone alimentaire pour chaque visiteur
- Toute personne, y compris ceux ayant peu ou pas de cheveux, doit porter la charlotte.
 - Elle est à usage unique



- Le cache barbe est destiné aux hommes ayant une barbe, moustache, bouc
- Il doit recouvrir l'ensemble de la pilosité.
 - Il est à usage unique



Pilosité importante
rendant le cache barbe
obsolète



Boucle d'oreilles pendantes



Piercing nez, bouche arcade
sourcilière



Non recommandé



Calot

PORT DES GANTS À USAGE

UNIQUE



Le port de gants ne remplace pas le lavage des mains

- Il est à usage unique
- Avant et après usage des gants, se laver les mains

Il convient de les porter pour la manipulation de produits à risque

- Viandes et poissons crues
- Mélange de plusieurs ingrédients
- Produits lessiviels (corrosifs)
- Systématiquement lors de coupure/brûlure sur le pansement

Il convient de les changer après :

- Une interruption de travail
- Une nouvelle tâche de production/nettoyage
- Manipulation de produits lessiviels

Les gants sont destinés à la protection des aliments et non à protéger les mains des aliments



Cuisson



Self service

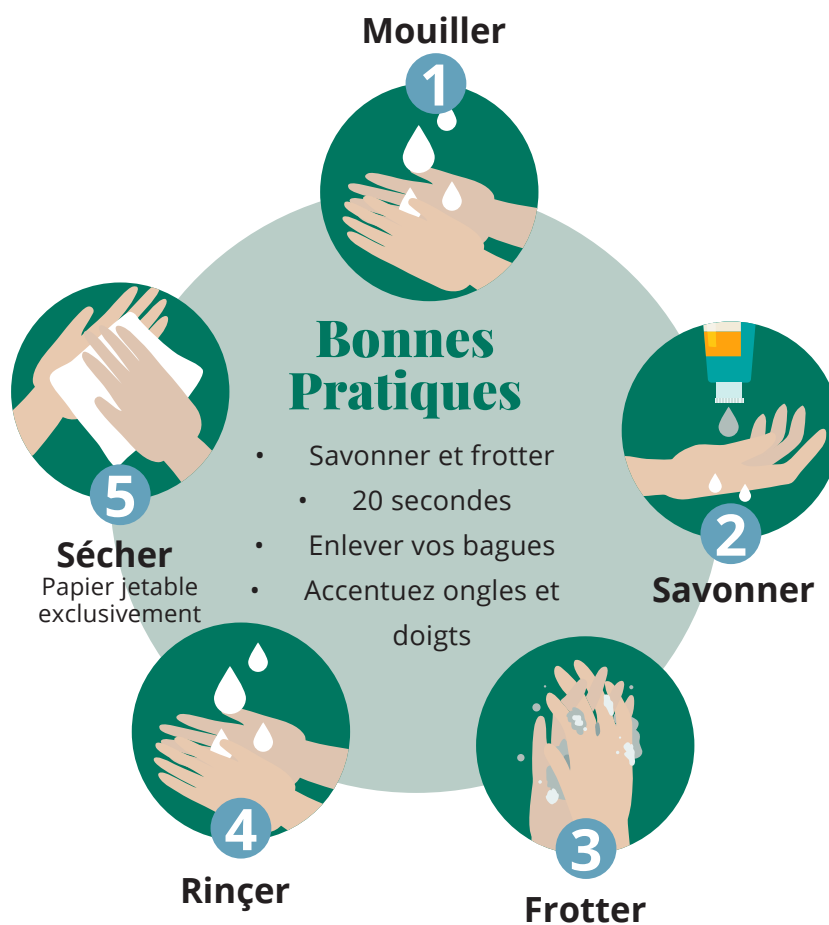


Port prolongé
Eruption cutanée



Laver les gants

LAVAGE DES MAINS



Pourquoi se laver les mains ?

- Éviter les contaminations croisées et les toxi-infections alimentaires
- Acquérir des habitudes saines dans notre quotidien
- Respecter la législation
- Protéger nos enfants

Quand se laver les mains ?

- Avant chaque prise de poste
- Après chaque pause (repas, cigarette, café, toilettes, etc.)
- Après avoir éternué ou s'être mouché
- Après avoir manipulé des objets et / ou des emballages
- En cas de changement d'activité
- Après avoir manipulé des denrées brutes / souillées



Pas de vernis ni d'ongles longs



Sauf alliance

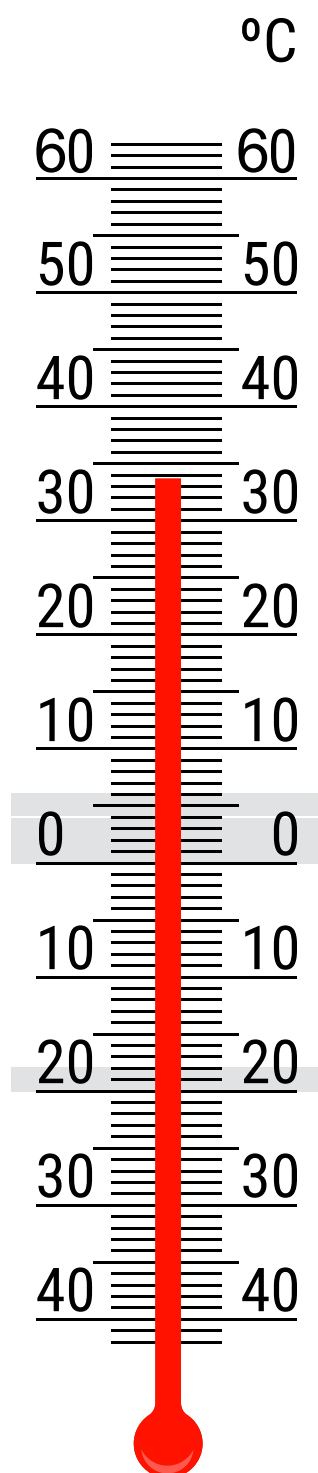


Pas d'essuyage au torchon

Fiche pratique n°5

TEMPERATURE CHAMBRES

FROIDES



+3°C à +6°C

Température de stockage en chambres froides positives

- Fruits et Légumes

0°C à +4°C

Température de stockage en chambres froides positives

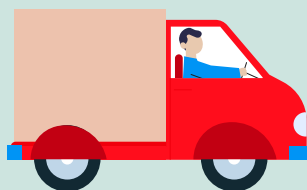
- B.O.F (Beurre, Oeufs, Fromage et produits laitiers)
- Viandes
- Frigo de jour
- Produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme

-20°C / -18°C

Températures de stockage en chambres froides Négatives



Aucun stockage autorisé au delà de 6°C

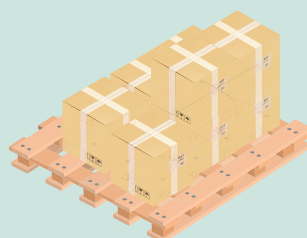


Contrôle visuel du camion

- Température de caisse conforme à la marchandise livrée (froid positif - froid négatif)
- Propreté et rangement de la caisse
- Palettisation correcte des marchandises

Contrôle visuel du chauffeur

- Tenue propre et correcte
- Attitude professionnelle



Contrôle quantitatif et qualitatif

- Le bon nombre de colis commandés
- Le bon poids par rapport à la commande
- Le bon aspect visuel des produits

Contrôle des emballages

- Intégrité des emballages
- Bonne tenue des produits sous vide



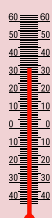
Contrôle des étiquetages

- Dénomination du produit conforme
- Présence de DLC ou DDM
- Présence de n° de lot
- Présence de l'estampille



Contrôle des températures

- Froid négatif ou froid positif, une tolérance de 3°C au dessus de la température réglementaire, lors de la réception est acceptable



Températures élevées



Emballages déchirés / écrasés



Boîtes cabossées



Boîtes rouillées

Fiche pratique n°7

CONTRÔLE TEMPÉRATURES

À RÉCEPTION

CATEGORIES DE PRODUITS	TEMPERATURE A CŒUR REGLEMENTAIRE	TEMPERATURE D'ACCEPTABILITE
Charcuteries cuites	+4°C	+7°C
Charcuteries sèches	+8°C	+15°C
Viandes, volailles, poissons conditionnés	+4°C	+7°C
Crèmes, yaourts, fromages frais, beurres, margarines	+0°C	+4°C
Fromages à pâtes molle, à pâte persillée, au lait cru ou pasteurisés	+0°C	+4°C
Ovo-produits	+4°C	+7°C
Produits de 4ème gamme	+4°C	+7°C
Produits cuisinés prêt à l'emploi	+3°C	+6°C
Pâtisseries fraîches	+4°C	+7°C
Denrées surgelées	-18°C	-15°C
Glaces	-20°C	-17°C



Une non-conformité de température entraîne obligatoirement un refus de la livraison

Fiche pratique n°8

RANGEMENT DES ZONES DE STOCKAGE

	CF Légumes 3-6°C	CF BOF-Viandes 2-4°C	CF Surgelé -18°	Economat
Etagères supérieures	Autres	Viandes Précuites BOF	Pâtisseries	Produits légers et accessibles
Etagères intermédiaires	Fruits bruts	Charcuterie cuite / séchée	Viandes - poissons	Féculents, conserves 4/4
Etagères inférieures	Légumes bruts	Viande crue Charcuterie crue	Légumes	Bouteilles, conserves 5/1 et 3/1



Bonnes pratiques

- + Souillé / +lourd en bas
- Effectuer la rotation des stocks (PEPS)
- Utilisation des caillebotis/clayettes pour stockage au sol

Ordre de rangement :

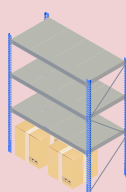
- 1 - les produits frais
- 2 - les produits congelés
- 3 - les produits conservés à air ambiant
- Etagères en économat fixées au mur

Produit entamé surgelé:

- Filmé
- Date du jour
- Date secondaire (J+...)



DLC – DDM
dépassée



Stockage direct
au sol



Congélation
« sauvage »



Produit fini
ou semi-fini

DECONTAMINATION DES VEGETAUX



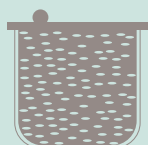
- Lavage des végétaux dans un bac avec eau claire
- Procéder à plusieurs lavages si souillure persistante
- Objectifs : éliminer le surplus de terre



- Décontamination des végétaux dans un bac avec produit chloré
- Entre 1,4 et 2,1ML par litre d'eau
- Faire tremper les végétaux
- Laisser agir 5 minutes



- Rincer les végétaux dans un bac d'eau claire
- Possibilité de procéder à 2 rinçages si nécessaire



- Essorage dans le panier (décontaminé préalablement)



- Disposer dans un bac + couvercle propre pour acheminement vers zones de production



Utilisation
sans gants

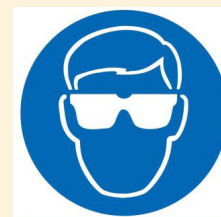


Ne pas mélanger avec
d'autres produits
LAVAGE JAVEL
LAVAGE VINAIGRE
BLANC

Sécurité



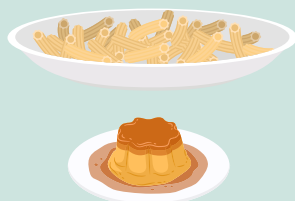
Port des gants



Port des lunettes

Fiche pratique n°10

ECHANTILLONS TEMOINS



- L'ensemble des entrées, plats, fromages et desserts du menu du jour
- Prélever au plus proche du service, chaque jour



- Chaque échantillon témoin doit contenir **100 gr minimum**
- Disposer et fermer dans un sachet de prélèvement
- Etiquetage obligatoire (nom du produit + date de fabrication)



- Conservation en chambre froide positive (3°C)
- Stockage immédiat après l'opération de prélèvement
- Réunir les échantillons dans un seul bac adapté, fermé et identifié du jour de la semaine
- Disposer le menu du jour avec les échantillons témoins
- Durée de conservation de 7 jours (exemple: du lundi au lundi)



Conservation en zone ambiante



Sachet de prélèvement ouvert



Non recommandé



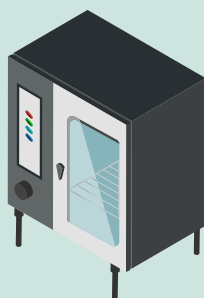
Ecriture au feutre sur sachet (effaçable)

Fiche pratique n°11

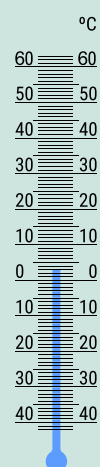
REMISE EN TEMPERATURE



- Prendre la température à cœur des produits avant l'entrée au four avec une sonde.
- Compléter la Fiche Technique n°8



- ENFOURNER au plus près du service
 - Attention, il est souhaitable d'uniformiser les contenants à l'intérieur du four pour une maîtrise du couple temps / température

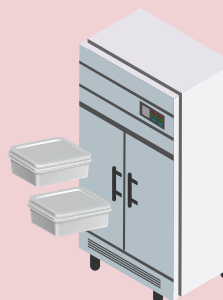


REGLE :

- De +10°C à +63°C en moins d'1 heure.
- Enregistrer la durée et la température relevée, dans la fiche technique.



Remise en température
supérieure à 1h

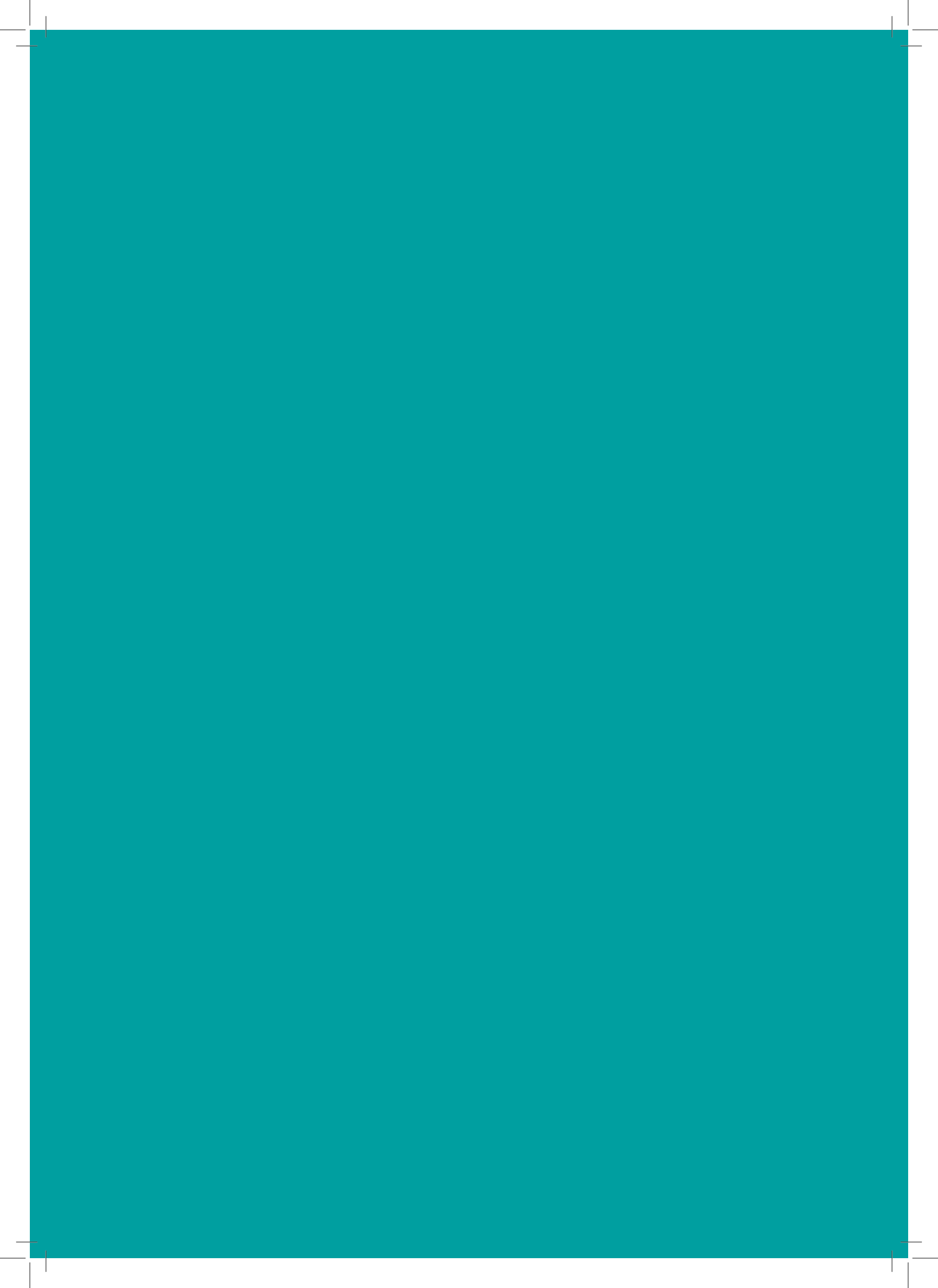


Nouvelle conservation à +3°C interdite
après remise en T°

Fiches techniques maitrise sanitaire

PLAN DE NETTOYAGE

1. Zone de réception
2. Vestiaires
3. Couloir
4. Chambre froide
5. Chambre froide fruits et légumes
6. Chambre froide viande
7. Chambre froide négative
8. Armoire froide jour
9. Réserve sèche
10. Préparation froide
11. Cuisson
12. Plonge batterie
13. Ligne de self
14. Plonge vaisselle
15. Local déchets
16. Légumerie



Plan de nettoyage



ZONE DE RÉCEPTION

Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

Ne pas oublier de désinfecter la sonde après chaque utilisation.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'OPÉRATEUR RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sol, grilles, siphons	Chaque jour	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons. Ne pas laisser de résidus alimentaires dans le siphon.					
Etagères	Chaque semaine	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier le dessous des étagères					
Lave-mains, poubelle	Chaque jour	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier les distributeurs de savon et de papier					
Monte-Charge	Chaque jour	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit						
Plafond, Portes et poignées, Murs	Chaque semaine	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Insister surtout sur les poignées qui sont en contact fréquent avec les mains (fortement contaminées)					

Plan de nettoyage

2

VESTIAIRES



Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sol, grilles, siphons	Chaque jour	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons. Ne pas laisser de résidus alimentaires dans le siphon.					
Vestiaires, extérieur et intérieur	Chaque semaine	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Chaque agent se doit de nettoyer l'intérieur de son vestiaire au minimum une fois par semaine					
Lave-mains, douche, WC, poubelle	Chaque jour	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier les distributeurs de savon et de papier					
Plafond, portes et poignées, murs	Chaque semaine	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Insister surtout sur les poignées qui sont en contact fréquent avec les mains (fortement contaminées)					

Plan de nettoyage

3

COULOIRS



Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sol, grilles, siphons	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons. Ne pas laisser de résidus alimentaires dans le siphon.					
Murs	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Attention aux prises électriques					
Lave-mains, poubelle	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier les distributeurs de savon et de papier					
Plafond, portes et poignées	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Insister surtout sur les poignées qui sont en contact fréquent avec les mains (fortement contaminées)					

Plan de nettoyage

4 CHAMBRE FROIDE



Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sols	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						
Murs, Parois extérieures, parois intérieures	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						
Portes et poignées de porte	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Insister surtout sur les poignées qui sont en contact fréquent avec les mains (fortement contaminées)					
Etagères et/ou Grilles	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier le dessous des étagères					

Plan de nettoyage

5

CHAMBRE FROIDE FRUITS ET LÉGUMES



Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sols	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						
Murs, Parois extérieures, parois intérieures	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						
Portes et poignées de porte	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Insister surtout sur les poignées qui sont en contact fréquent avec les mains (fortement contaminées)					
Etagères et/ou Grilles	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier le dessous des étagères					

Plan de nettoyage

Méthode

6

CHAMBRE FROIDE VIANDE



- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sols	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						
Murs, Parois extérieures, parois intérieures	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						
Portes et poignées de porte	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Insister surtout sur les poignées qui sont en contact fréquent avec les mains (fortement contaminées)					
Etagères et/ou Grilles	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier le dessous des étagères					

Plan de nettoyage

7 CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE



Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sols	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						
Murs, Parois extérieures, parois intérieures	Chaque permanence (vacances scolaires)	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						
Portes et poignées de porte	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Insister surtout sur les poignées qui sont en contact fréquent avec les mains (fortement contaminées)					
Etagères et/ou Grilles	Chaque permanence (vacances scolaires)	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier le dessous des étagères					

Plan de nettoyage

8

ARMOIRE FROIDE JOUR



Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Parois extérieures	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						
Parois intérieures	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						
Portes et poignées de porte	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Insister surtout sur les poignées qui sont en contact fréquent avec les mains (fortement contaminées)					
Etagères et/ou Grilles	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						

Plan de nettoyage

9

RÉSERVE SÈCHE



Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sol, grilles, siphons	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons. Ne pas laisser de résidus alimentaires dans le siphon.					
Plafond Portes et poignées Murs	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Insister surtout sur les poignées qui sont en contact fréquent avec les mains (fortement contaminées)					
Etagères	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier le dessous des étagères					

Plan de nettoyage

10

PRÉPARATION FROIDE



Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Trancheur, Balance	Après chaque utilisation	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Toujours couper l'alimentation électrique avant l'application du produit					
Sol, grilles, siphons	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons. Ne pas laisser de résidus alimentaires dans le siphon.					
Meuble de rangements	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier le dessous des étagères					
Lave-mains, bac de plonge, poubelle, plans de travail	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier les distributeurs de papier et de savon ainsi que la robinetterie					
Plafonds Portes et poignées, Murs	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						

Plan de nettoyage

Méthode



- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sols Grilles Siphons	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons. Ne pas laisser de résidus alimentaires dans le siphon					
Lave-mains Poubelle Plans de travail Bac de plonge	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier les distributeurs de savon et papier					
Placards Armoire à couteaux	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier le dessous des étagères					
Plafonds Portes et poignées Murs	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Insister surtout sur les poignées qui sont en contact fréquent avec les mains (fortement contaminées)					
Cellule de refroidissement	Après chaque utilisation	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	2 fois par an détartrer					

Plan de nettoyage

12

PLONGE BATTERIE



Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matériel	Après chaque utilisation	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne jamais essuyer la vaisselle					
Sol Grilles Siphons	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons. Ne pas laisser de résidus alimentaires dans le siphon					
Bacs de plonge Lave-batterie	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier la robinetterie					
Lave-mains Poubelle	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier les distributeurs de savon et de papier					
Plafonds Porte et poignées Murs	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Attention aux prises électriques					

Plan de nettoyage

13

LIGNE DE SELF



Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Armoire chaude	Chaque jour	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Tous les 15 jours, détartre					
Vitrine	Chaque jour	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier le dessous des étagères					
Frigo jour	Chaque jour	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier le dessous des étagères					
Chauffe plats	Chaque jour	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier d'essuyer l'inox					
Plafonds Porte et poignées Murs	Chaque semaine	Détergent / désinfectant	Selon la fiche technique produit						

Plan de nettoyage

14

PLONGE VAISSELLE



Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matériel	Après chaque utilisation	Détergent / désinfectant pour plonge	Selon la fiche technique produit	Ne jamais essuyer la vaisselle					
Sol Grilles Siphons	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons. Ne pas laisser de résidus alimentaires dans le siphon					
Bacs de plonge Lave-vaisselle	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier la robinetterie					
Lave-mains Poubelle	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier les distributeurs de savon et de papier					
Plafonds Porte et poignées Murs	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Attention aux prises électriques					

Plan de nettoyage

15 LOCAL DÉCHETS



Méthode

- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sol Grilles Siphons	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons. Ne pas laisser de résidus alimentaires dans le siphon					
Portes et poignées	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Insister surtout sur les poignées qui sont en contact fréquent avec les mains (fortement contaminées)					
Plafonds Murs	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Attention aux prises électriques					
Conteneurs	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Nettoyer l'intérieur et l'extérieur des conteneurs					

Plan de nettoyage

16

LÉGUMERIE



Méthode

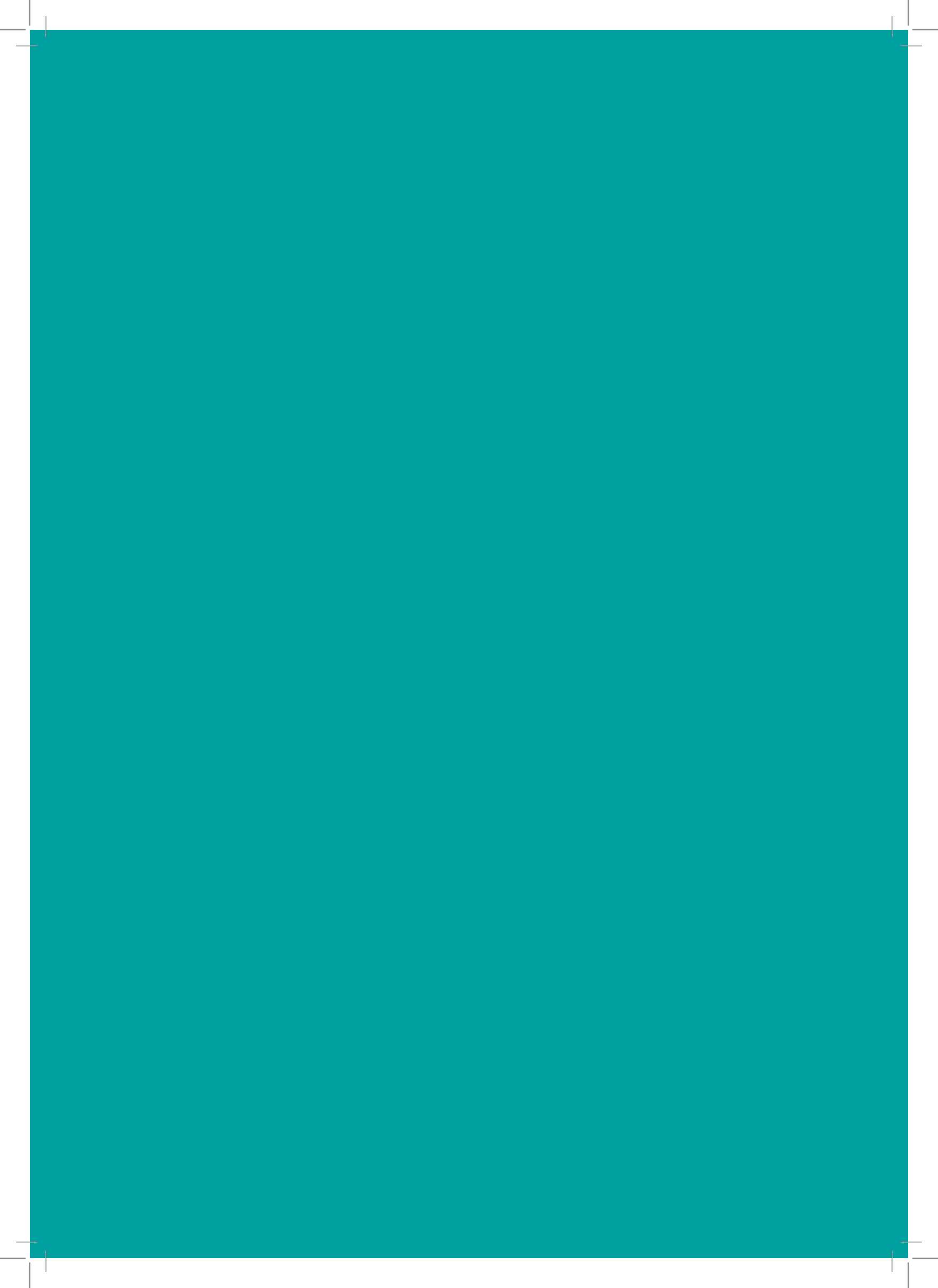
- Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- Laisser agir le désinfectant au minimum 5 minutes.
- Rincer systématiquement les surfaces à l'eau claire.

SEMAINE DU _____ AU _____.					ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)				
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Ouvre boîte Parmentière Essoreuse	Après chaque utilisation	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Toujours couper l'alimentation électrique avant l'application du produit					
Sol, grilles, siphons	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons. Ne pas laisser de résidus alimentaires dans le siphon					
Lave mains Poubelles	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier les distributeurs de papier et de savon ainsi que la robinetterie					
Bac de plonge, plans de travail	Chaque jour	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier la robinetterie					
Plafonds Portes et poignées Murs	Chaque Semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit						

Fiches techniques maîtrise sanitaire

TRAÇABILITÉ

1. Contrôle à réception
2. Enregistrement armoire froide jour
3. Enregistrement CF BOF (Beurre Oeuf Fromage)
4. Enregistrement CF fruits et légumes
5. Enregistrement CF viande
6. Enregistrement CF négative
7. Contrôle du refroidissement
8. Contrôle T° pendant le service
9. Contrôle T° Vitrine HO (hors d'oeuvre)
10. Contrôle T° vitrine desserts
11. Suivi des huiles de friture
12. Origine des viandes bovines
13. Enregistrement viande bovine cuite
14. Affiche viande bovine
15. Fiche de non conformité
16. Suivi vérification des thermomètres



I CONTRÔLE À RÉCEPTION

DATE DE LIVRAISON _____

T° CAMION	FOURNISSEUR	PRODUIT	NUMERO DE LOT	TEMPERATURE PRODUIT	DLC / DLUO	ETAT DES CONDI- TIONNEMENTS ET EMBALLAGES C/NC	LIVRAISON	
							ACCEPTÉE	REFUSÉE

A écrire complètement (exemple : 2,5 °C).
N'inscrire que la DLC la plus courte de la livraison.
C : conforme NC : non conforme • Incident

Origine du problème	Actions correctives	Signature

Traçabilité

2 ENREGISTREMENT ARMOIRE FROIDE JOUR

MOIS _____

Température cible : + 3°C (± 3°C)

En cas de dépassement, prendre une température à cœur des produits

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16
Matin															
Soir															
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Matin															
Soir															

Tableau des actions correctives

Date	Origine du problème	Actions correctives*	Visa

* Changer les produits d'enceinte, appeler la maintenance, effectuer un dégivrage, ...

Traçabilité

3 ENREGISTREMENT CF BOF (BEURRE OEUF FROMAGE)

Température cible : + 2°C (± 2°C)

En cas de dépassement, prendre une température à cœur des produits

MOIS _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16
Matin															
Soir															
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Matin															
Soir															

Tableau des actions correctives

Date	Origine du problème	Actions correctives*	Visa

* Changer les produits d'enceinte, appeler la maintenance, effectuer un dégivrage, ...

Traçabilité

4 ENREGISTREMENT CF FRUITS ET LÉGUMES

MOIS _____

Température cible : + 6°C (± 3°C)

En cas de dépassement, prendre une température à cœur des produits

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16
Matin															
Soir															
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Matin															
Soir															

Tableau des actions correctives

Date	Origine du problème	Actions correctives*	Visa

* Changer les produits d'enceinte, appeler la maintenance, effectuer un dégivrage, ...

Traçabilité

5

ENREGISTREMENT CF VIANDE

MOIS _____

Température cible : + 2°C (± 2°C)

En cas de dépassement, prendre une température à cœur des produits

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16
Matin															
Soir															
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Matin															
Soir															

Tableau des actions correctives

Date	Origine du problème	Actions correctives*	Visa

* Changer les produits d'enceinte, appeler la maintenance, effectuer un dégivrage, ...

Traçabilité

6 ENREGISTREMENT CF NÉGATIVE

MOIS _____

Température cible : - 18 °C (-15 °C)

En cas de dépassement, prendre une température à cœur des produits

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16
Matin															
Soir															
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Matin															
Soir															

Tableau des actions correctives

Date	Origine du problème	Actions correctives*	Visa

* Changer les produits d'enceinte, appeler la maintenance, effectuer un dégivrage, ...

7 CONTRÔLE DU REFROIDISSEMENT

DATE	NOM DU PLAT	FIN DE CUISSON		ENTREE EN CELLULE		SORTIE DE CELLULE		DUREE DE REFROIDISSEMENT (3) - (2) SI (A) $\geq$ + 63 °C (3) - (1) SI (A) $\leq$ + 63 °C
		HEURE (1)		HEURE (2)	TEMPÉRATURE (A)	HEURE (3)	TEMPÉRATURE	

Tableau des actions correctives, (à remplir pour tout dépassement de la valeur cible) :

Date	Origine du problème*	Visa

VALEUR CIBLE

De + 63 °C à + 10 °C en moins de 2 heures
Non conformité : > 2 heures 30 minutes

* Diminuer la hauteur du conditionnement, mettre moins de produits dans la cellule, ...

JOURNALIER _____

DATE	DISTRIBUTION FROIDE VALEUR CIBLE : + 3 °C TOLERANCE : + 10 °C			DISTRIBUTION CHAUDE VALEUR CIBLE : + 63 °C TOLERANCE : + 55 °C		
	NOM DU PLAT	HEURE	TEMPÉRATURE (°C)	NOM DU PLAT	HEURE	TEMPÉRATURE (°C)

Tableau des non conformités

Date	Origine du problème	Actions correctives*	Visa

- 1 fois par JOUR, prendre la température des produits au froid et des produits au chaud pendant le service.
- Ne pas oublier de désinfecter la sonde avant chaque prise de température.

Température cible : +3°C à TOLERANCE + 10°C

En cas de dépassement, prendre une température à cœur des produits

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16
Matin															
Soir															
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Matin															
Soir															

Tableau des actions correctives

Date	Origine du problème	Actions correctives*	Visa

* Changer les produits d'enceinte, appeler la maintenance, effectuer un dégivrage, ...

Température cible : +3°C à TOLÉRANCE + 10°C

En cas de dépassement, prendre une température à cœur des produits

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16
Matin															
Soir															
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Matin															
Soir															

Tableau des actions correctives

Date	Origine du problème	Actions correctives*	Visa

* Changer les produits d'enceinte, appeler la maintenance, effectuer un dégivrage, ...

- Une fois avant chaque utilisation vérifier la qualité de l'huile de friture.
- **Mettre la date à côté de la languette**

SUIVI DES HUILES DE FRITURE

DATE DU CONTROLE VISUEL	QUALITE DE L'HUILE			ACTIONS		
	BONNE	MOYENNE	A CHANGER	AUCUNE	REMISE À NIVEAU	HUILE CHANGEE
Coller ici la languette de test + date						
Coller ici la languette de test + date						
Coller ici la languette de test + date						
Coller ici la languette de test + date						
Coller ici la languette de test + date						
Coller ici la languette de test + date						
Coller ici la languette de test + date						

12 ORIGINE DES VIANDES BOVINES

- Décoller les étiquettes du produit et les coller à l'endroit prévu en indiquant les renseignements demandés.

Coller ici l'étiquette du produit et le numéro de lot	Date d'utilisation _____ Date de consommation _____ Dénomination du plat dans lequel le produit est utilisé _____
Coller ici l'étiquette du produit et le numéro de lot	Date d'utilisation _____ Date de consommation _____ Dénomination du plat dans lequel le produit est utilisé _____
Coller ici l'étiquette du produit et le numéro de lot	Date d'utilisation _____ Date de consommation _____ Dénomination du plat dans lequel le produit est utilisé _____
Coller ici l'étiquette du produit et le numéro de lot	Date d'utilisation _____ Date de consommation _____ Dénomination du plat dans lequel le produit est utilisé _____

13

ENREGISTREMENT VIANDE BOVINE CUITE

MOIS _____

⁽³⁾ Effectuer un sondage sur un fournisseur au moins une fois par mois en lui communiquant n°lot, DLC, dénomination et marque du produit.

PREPARATIONS A BASE DE VIANDE BOVINE ET VIANDES BOVINES CUITES (raviolis, cannellonis, lasagnes, rosbeef cuit sous vide, braisé de bœuf cuit, etc....)					
DENOMINATION DU PRODUIT	N° D'AGREMENT SANITAIRE	N° DE LOT	DLC OU DLUO	DATE DE CONSOMMATION	VERIFICATION TRAÇABILITE PAYS D'ABATTAGE ³

Nous vous informons de l'origine des viandes bovines servies aujourd'hui

(En application du décret n° 2002-1465)



PLAT	PAYS DE NAISSANCE	PAYS D'ELEVAGE	PAYS D'ABATTAGE	DATE DE SERVICE

PRODUITS NON-CONFORMES* : **MATIÈRES PREMIÈRES PRODUCTION NON ALIMENTAIRE**

**Entourez la non conformité concernée*

Produit : _____

Numéro de lot : _____

Date de consommation : _____

Fournisseur : _____

Date de livraison : _____

Date de la production : _____

Nature de la non-conformité : _____

Nom de la personne ayant détecté la non-conformité : _____

Actions correctives entreprise : _____

Analyses des causes de la non-conformité : _____

Actions correctives préventives engagées pour la répétition de la non-conformité

Date à laquelle les actions ont été engagées : _____

Par qui : _____

Visa du responsable qui vérifie l'action préventive	Chef de cuisine ou adjoint	Responsable de l'établissement

16 SUIVI VÉRIFICATION DES THERMOMÈTRES

DATE	N° DU THERMOMETRE	VALEUR AFFICHEE POUR LA REFERENCE (EAU + GLACE OU ETALON)	VALEUR AFFICHEE PAR LE THERMOMETRE A VERIFIER	ECART	CONFORME / NON CONFORME	ACTION CORRECTIVE EN CAS DE NON- CONFORMITE (AJUSTEMENT PUIS REFAIRE UNE VERIFICATION)

Fiches techniques

SÉCURITÉ

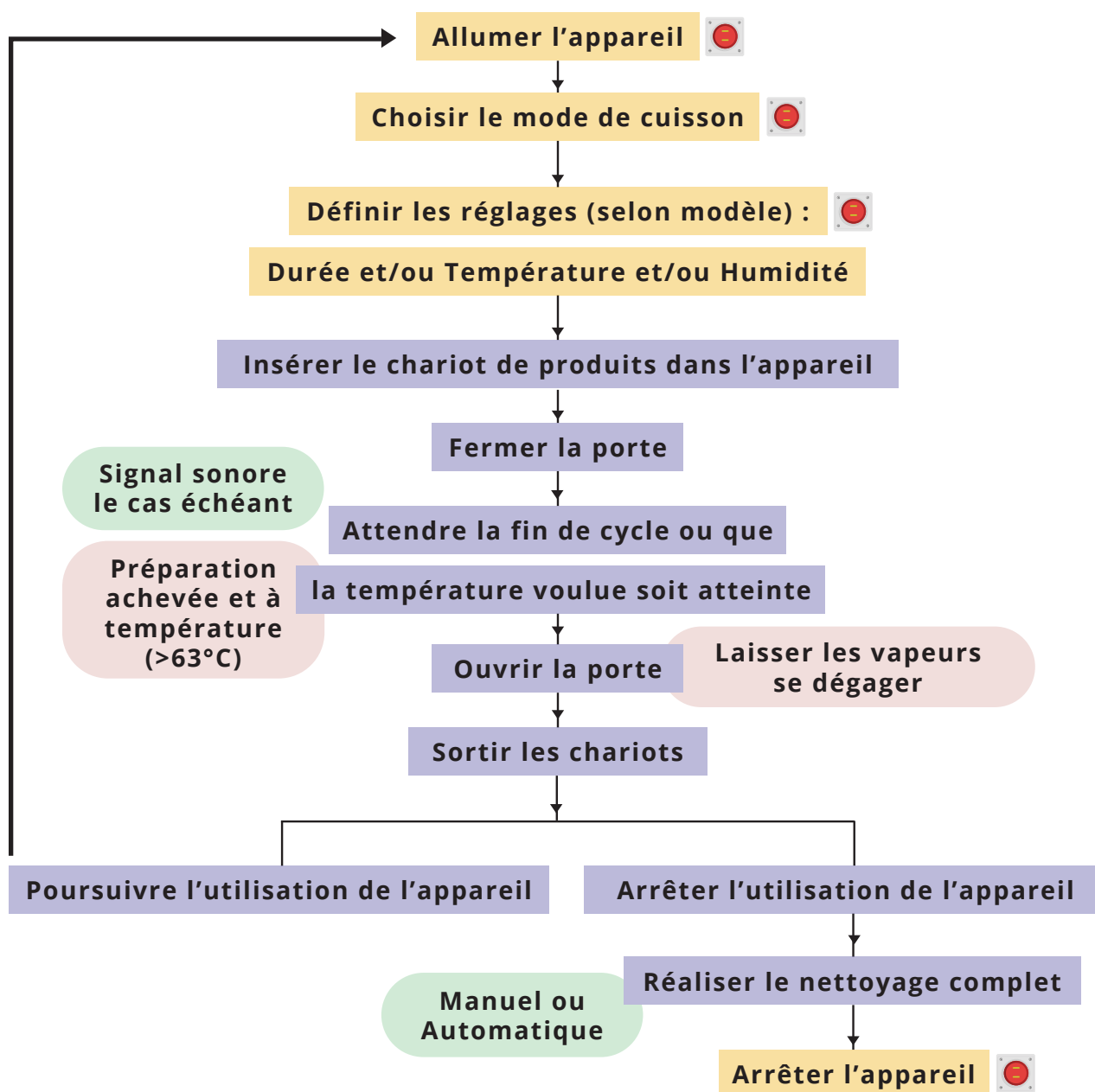
1. Four (cuisson des préparations alimentaires)
2. Sauteuse (cuisson et maintien en T° des préparations alimentaires)
3. Marmite (cuisson et maintien en T° des préparations alimentaires)
4. Trancheur à viande



Securité

1 FOUR

Cuisson des préparations alimentaires



Commande

Action

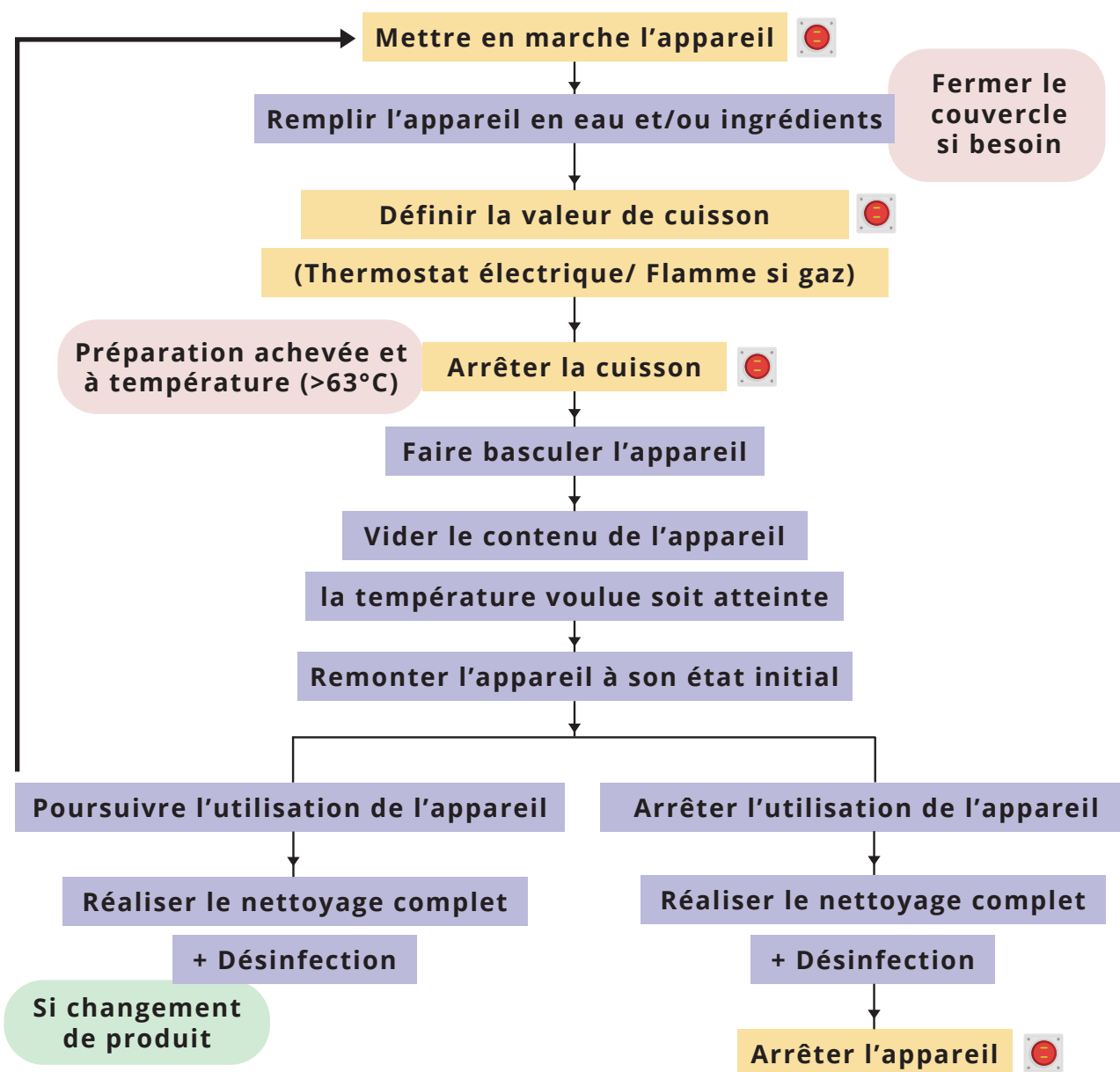
En fonction de l'utilisation

Point d'alerte

Securité

2 SAUTEUSE

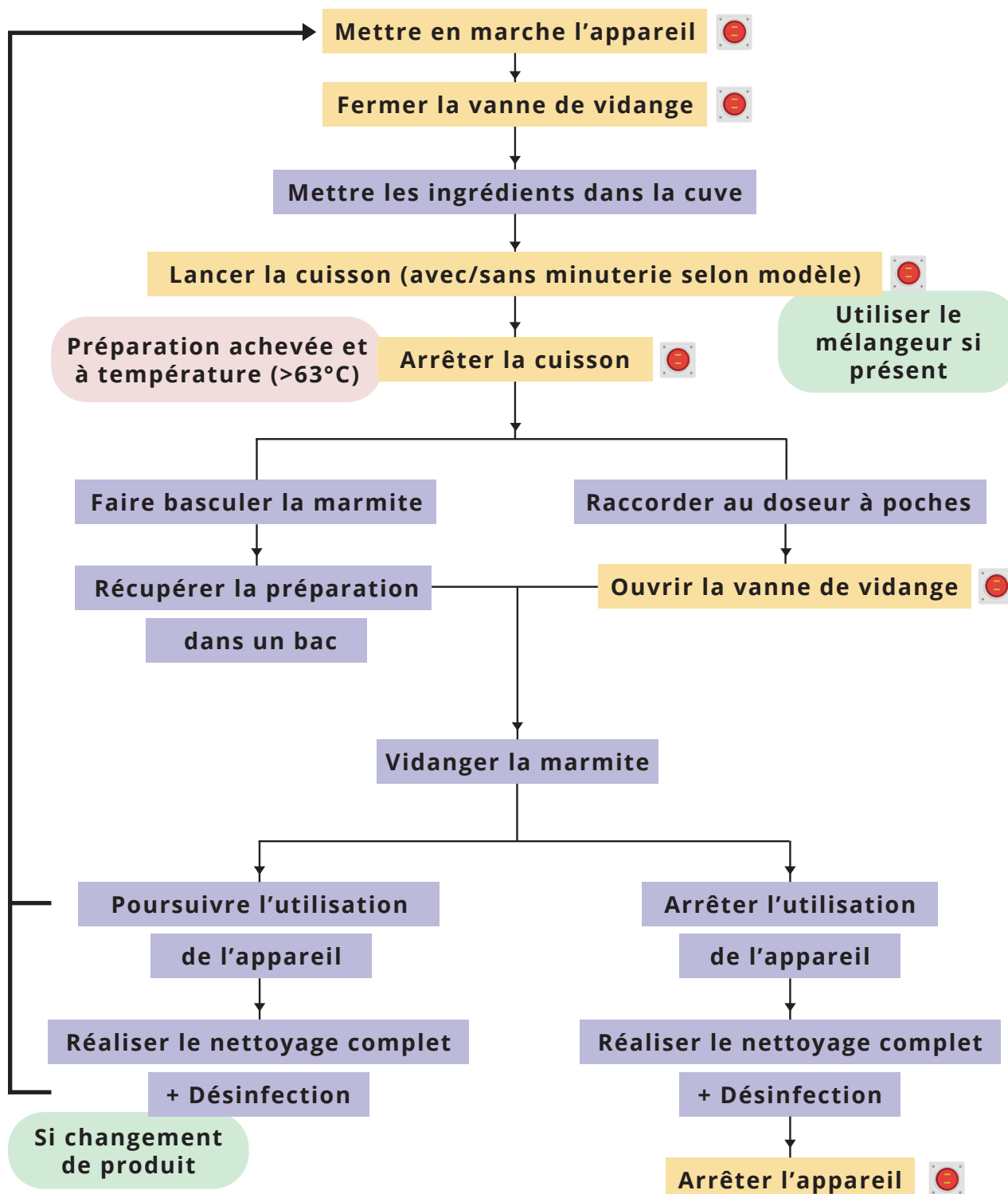
Cuisson et maintien en T° des préparations alimentaires



Securité

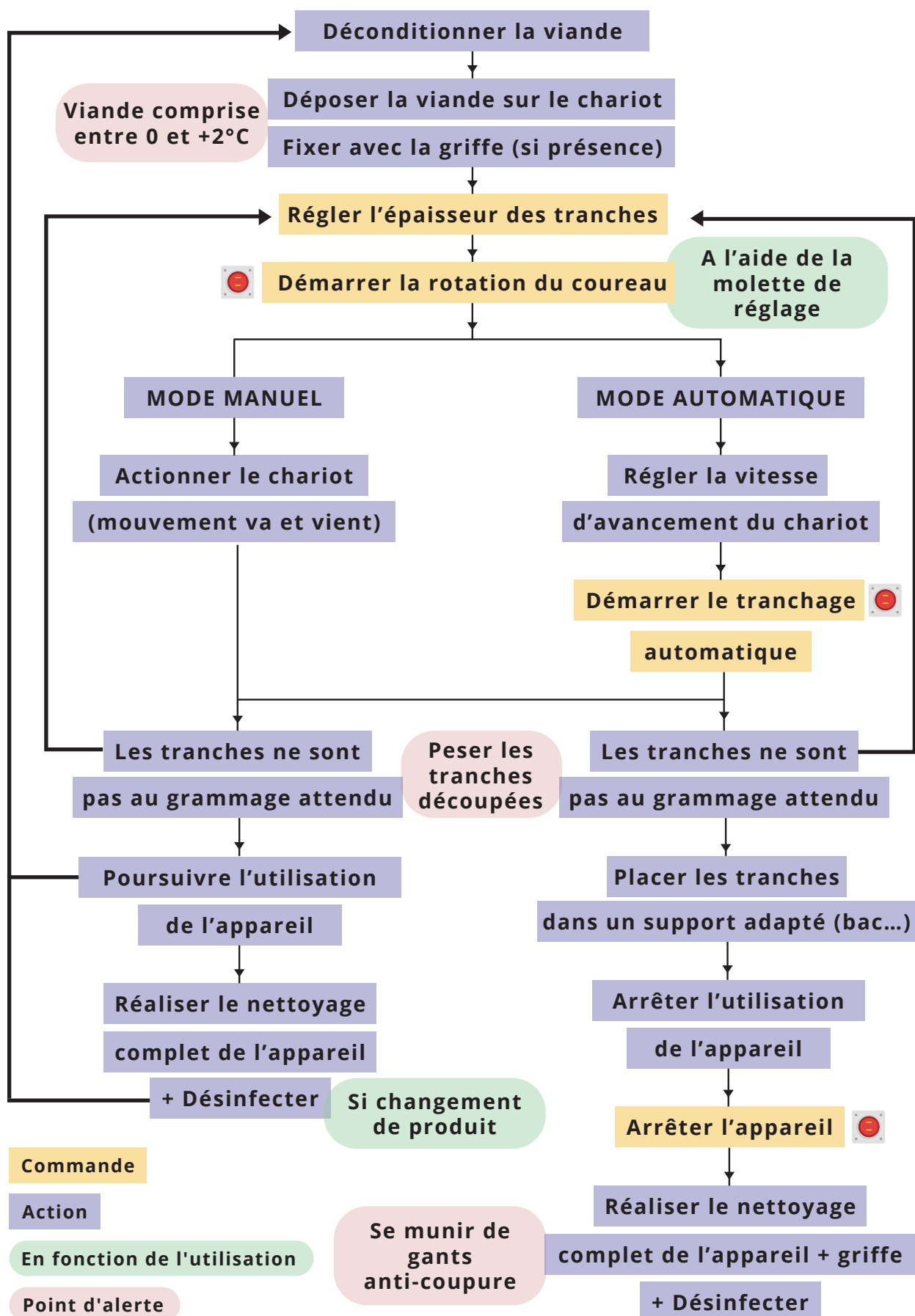
3 MARMITE

*Cuisson et maintien en T°
des préparations alimentaires*



Securité

4 TRANCHEUR À VIANDE



Glossaire

1. Abréviations et termes techniques



Glossaire

1 ABRÉVIATIONS ET TERMES TECHNIQUES

BOF : Beurre, Oeuf, Fromage

CF : Chambre Froide

DDM : Date Durabilité Minimale

DDPP : Direction Départementale de la Protection de la Population

DGP : Direction de la Gestion Patrimoniale

DLC : Date Limite de Consommation

EGalim : Etats Généraux de l'alimentation

Flux Tendu : méthode d'optimisation de la production. Concrètement, il s'agit de réduire à zéro les stocks de matière première et de produits finis pour réduire les coûts et minimiser les délais.

MAT : Matériel

ME : Méthode

MIL : Milieu

MO : Main d'Oeuvre

MTR : Matière

PEPS : Premier Entré, Premier Sorti

PMS : Plan de Maitrise Sanitaire

Rebut : Se débarrasser de quelque chose d'inutilisable

SIQO : Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine

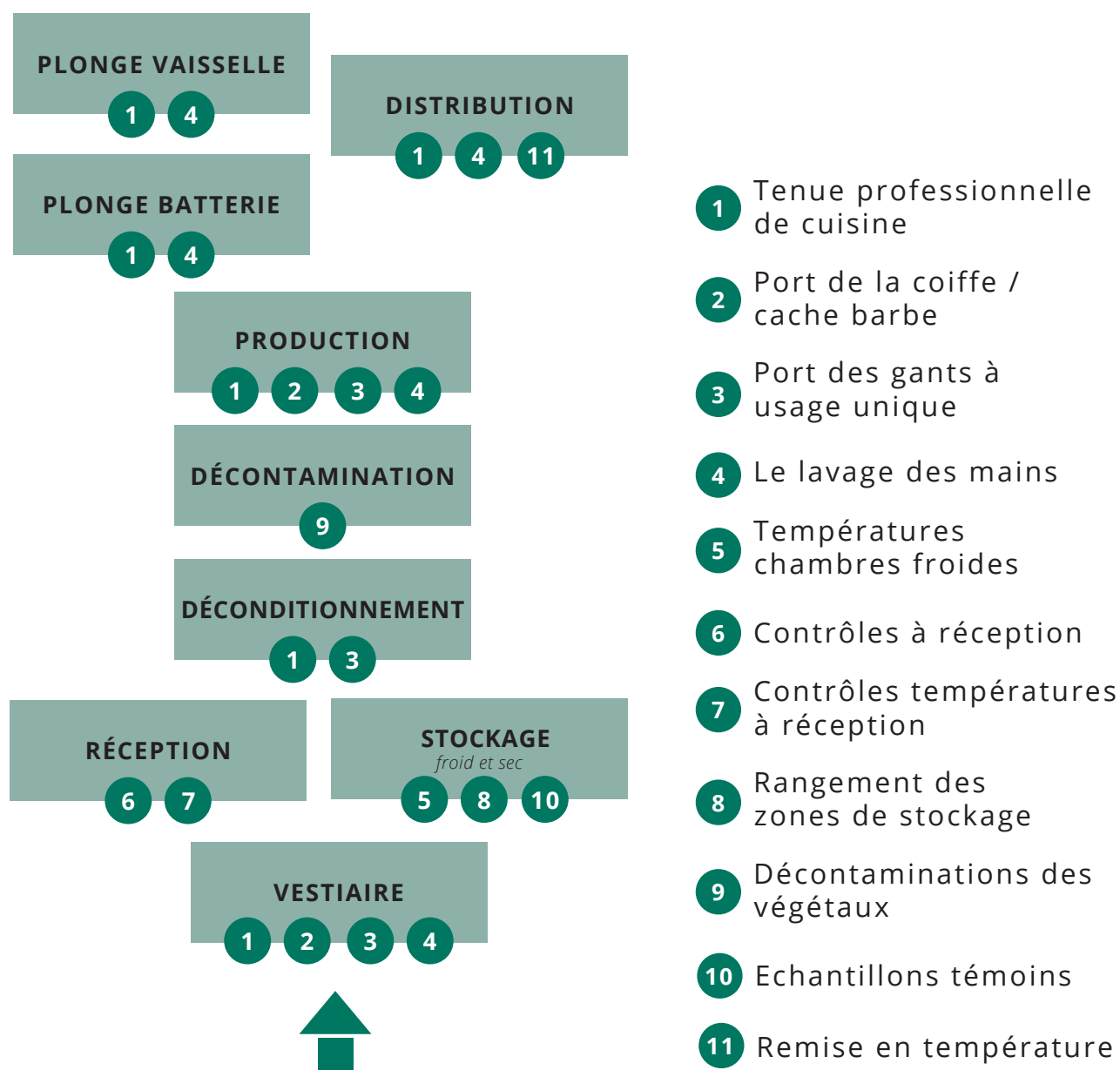
TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective

Annexes

1. Plan d'implantation des fiches pratiques
2. Durée de vie des produits entamés
3. Date de durabilité minimale
4. Traçabilité des DDM secondaires
5. Analyse des fontaines à eau
6. Mesures préventives fontaines à eau
7. Conduite à tenir en cas de légionnelle
8. Procédure suspicion TIAC
9. Les bactéries
10. Décrypter les analyses bactériologiques
11. Tableau d'aide à l'interprétation des résultats d'analyse
12. Note sur les allergènes
13. Procédure des allergènes
14. Trame allergène

Annexe

1 PLAN D'IMPLANTATION DES FICHES PRATIQUES



Annexe

2 DURÉE DE VIE DES PRODUITS ENTAMÉS

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	DURÉE DE STOCKAGE
Produits appertisés ou stabilisés Conservation en CF Jour (0 à +3°) après ouverture (J étant le jour d'ouverture +3 jours)		
Ketchup, mayonnaise, vinaigrette industriels	Emballage d'origine + filmé + daté	J+7
Poissons en conserves ou poches (sardines, maquereau, thon, hareng)	Transfert dans un bac couvert + marinade + daté	J+3
Condiments (cornichons, olives, câpres, moutarde, harissa...)	Transfert dans un bac couvert + daté Conserver la saumure d'origine dans le bac	J+7
Légumes au naturel (cœurs de palmier, maïs, haricots verts, coeurs d'artichaut, champignons...)	Transfert dans un bac couvert + daté	J+3
Concentrés de tomate, compotes de fruits, coulis de fruits, fruits au sirop, crèmes de marron, crèmes dessert... Produits d'origine végétale marinés dans l'huile (artichauts, poivrons...) Crêpes nature, feuilles de bricks...	Transfert dans un bac couvert si conserve en métal / seau ou bocal d'origine + daté Transfert dans un bac couvert + marinade+daté Transfert dans un bac couvert + daté	J+6
Épices, riz, flocons, purée, fonds de sauce, préparations poudre dessert, semoule, pâtes, fruits ou légumes secs, fonds de tarte, génoise, chou ou éclair sec, miel, pâte à tartiner, sauce chocolat (alsa...)	Emballage d'origine , filmé et conservé à T°ambiante + daté	DDM origine*

*DDM ou Date de Durabilité Minimale : remplace l'abréviation DLUO

Annexe

2 DURÉE DE VIE DES PRODUITS ENTAMÉS

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	DURÉE DE STOCKAGE
Ovoproduits		
Ovoproduits liquides (coule d'oeuf, jaune ou blanc liquide) omelette, oeufs brouillés Oeuf dur écalé ou poché (sous alvéoles)	Emballage d'origine + filmé + daté Bac couvert + daté	J+2
Oeuf dur écalé en seau	Emballage d'origine + saumure + daté	J+3
Charcuterie		
Saucisson à l'ail, cervelas, bacon pré-tranché Rillettes, terrines, mousses, caillettes, galantine, mortadelle	Filmé et daté	J+3
Pâté	Filmé et daté	J+2
Saucisson sec, jambon cru, salami, chorizo pré-tranché, poitrine fumée	Filmé et daté	J+4
Jambon blanc (porc ou dinde) pré-tranché	Filmé et daté	J+3

Annexe

2 DURÉE DE VIE DES PRODUITS ENTAMÉS

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	DURÉE DE STOCKAGE
Produits de la mer		
Poisson fumé et/ou à l'huile, roll mop's	Filmé et daté	J+2
Surimi	Filmé et daté	J+3
Crevettes décortiquées, moules marinées	Bac couvert + daté	J+1
Viandes sous vides		
Viande cuite entière, tranchée ou en morceaux, escalope, aiguillettes	Bac couvert	J+3
Légumes et plats cuisinés		
Carottes, pommes de terre épluchées, éboulées, frites fraîches	Bac couvert + daté	J+4
4 ^e gamme : (salade fraîche, légumes découpés, fruits découpés)	Bac couvert + daté	J+3
5 ^e gamme: légumes sous vide Pâtes fraîches, fruits en seau (frais), potages briques UHT	Emballage d'origine + filmé + daté	J+4
Jus de fruits pasteurisés	Emballage d'origine + filmé + daté	J+3

Annexe

2 DURÉE DE VIE DES PRODUITS ENTAMÉS

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	DURÉE DE STOCKAGE
Produits Laitiers & Matières Grasses		
Lait, crème liquide UHT	Emballage d'origine + filmé + daté	J+3
Bombe de crème fouettée ou chantilly	Emballage d'origine + nettoyage de la buse après chaque utilisation	J+3
Crème fraîche, mascarpone, fromage frais (mozzarella, faisselle, féta...) Riz ou semoule au lait en poche	Emballage d'origine + filmé + daté	J+3
Fromage Blanc	Emballage d'origine + filmé + daté	J+3
Fromage râpé sous atmosphère modifiée (emmental, gruyère...)	Bac couvert + daté	J+3
Fromage à pâte molle (camembert, munster, rouy, brie...) Fromage à pâte persillée (bleu, roquefort...)	Emballage d'origine + daté	J+3
Fromage à pâte pressée (parmesan, emmental, edam, gouda...) Beurre, margarine, huile...	Emballage d'origine + daté	Fin de la DDM* ou DLC*
Produits Surgelés		
Tous produits des fournisseurs (dont glaces)	Emballage d'origine + filmé	Fin de la DDM / DLC*

* DDM ou Date de Durabilité Minimale : remplace l'abréviation DLUO

* DLC ou date Limite de Consommation

Annexe

3 DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (D.D.M)

Protocole d'utilisation après la date



Le respect et la mise en application de cette procédure est indispensable et doit rester **EXCEPTIONNELLE** et **PONCTUELLE**



Astuces

Réaliser un inventaire 2 fois par mois
Affichage identifiable de l'étagère
« Produit en DDM à utiliser »



Bon à savoir

- Une DDM comporte la mention : A consommer de préférence avant le
- Elle s'identifie par :
 - Jour / Mois / Année = 3 mois d'utilisation après la DDM
 - Mois / Année = 3 à 6 mois d'utilisation après la DDM
 - Année = 18 mois d'utilisation après la DDM

Le Département du Val d'Oise autorise un **délai supplémentaire de 3 mois** quelle que soit la DDM indiquée.
Cette procédure s'inscrit dans la **lutte contre le gaspillage alimentaire**



Les produits

Tous les produits indiquant une DDM sont concernés. Points de vigilance :

- Produits laitiers :

Une bonne tenue organoleptique sera à contrôler avant toute utilisation (aspect, goût, odeur...).

Rebut si non-conformité.

- Produits emballés individuellement (biscuits, sauces...) :

La distribution est interdite. Toutefois, il peut être autorisé de déconditionner un produit individuel en DDM dépassée et de l'inclure dans une préparation culinaire.

(voir ci-dessous pour application de la procédure)

Application de la procédure :

01 Isoler les produits concernés sur une étagère dédiée

02 Utilisation prioritaire – Premier Expiré Premier Sorti

03 Renseigner la fiche de traçabilité du produit lors de son utilisation

04 Etiqueter le produit concerné avec une date de fin d'utilisation sur le conditionnement (rappel 3 mois maximum)

05 Afficher la fiche de traçabilité proche de la ligne de self (information consommateur obligatoire)

06 Rebut obligatoire pour tous produits dépassant les 3 mois après la DDM indiquée

Annexe



Le report de la DDM à 3 mois est une action exceptionnelle à justifier.

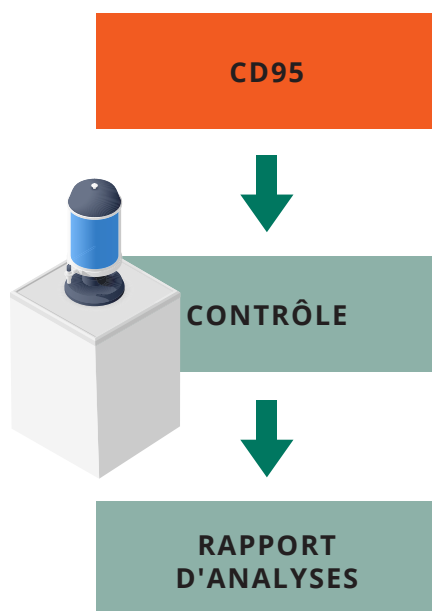
4 TRACABILITE DES DDM SECONDAIRES

NOM DU PRODUIT	N° DE LOT	DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	A UTILISER JUSQU'AU (3 MOIS)	DATE D'UTILISATION	RECETTE CONCERNE
Cœur de palmier	2222	Juin 2020	Septembre 2020	2 septembre 2020	Entrée – salade de crudités

Date	Origine du problème	Visa du chef

Annexe

5 ANALYSE DES FONTAINES À EAU



Rapport d'analyse

val d'oise
le département

café
ACQUISITION
N° 1438
P. 1438
DISPONIBLES QUE
SANS COMPROMIS

PAVEUR

Dossier n° E.2018.328-1 A Cergy Pontoise, le 25/04/2018

Date de dépôt : 05/04/2018 15:45
Date du prélèvement : 05/04/2018
Nature : Eau chaude sanitaire

Prélèvement
Mett : Surveillance
Nom du préleveur : CARLIER Blaise selon la méth. FDT 90522 (s)

Type d'analyse : LEGIONELLE
Date de début d'analyse : 05/04/2018

Identifiant échantillon : E.2018.328-1-1 Localisation : GROISSE PLOINSE
Heure du prélèvement : 11:25

Résultat et unités	Limite (7)	Méthode
Legionella species	< 10 U/L	UFCA
dont Legionella pneumophila	< 10 U/L	UFCA
Température	58.7 °C	IN11PMP101 temp (s)
Temps de purge	3 min	

(*) 17 après l'arrêt du 1er Niveau 2010.
Commentaire échantillon :

Identifiant échantillon : E.2018.328-1-2 Localisation : PETITE PLOINSE
Heure du prélèvement : 11:25

Résultat et unités	Limite (7)	Méthode
Legionella species	< 10 U/L	UFCA
dont Legionella pneumophila	< 10 U/L	UFCA
Température	59.9 °C	IN11PMP101 temp (s)
Temps de purge	3 min	

(*) 17 après l'arrêt du 1er Niveau 2010.
Commentaire échantillon :

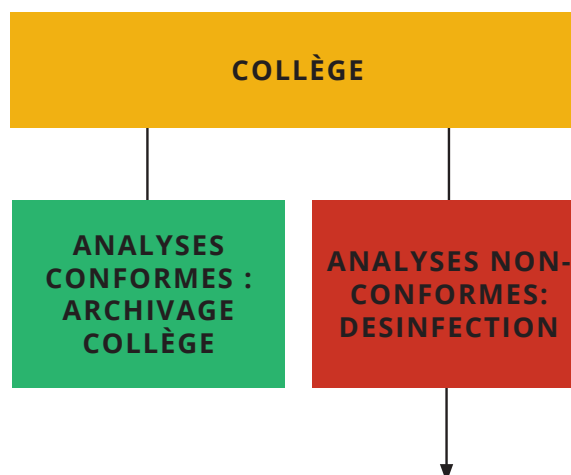
Identifiant échantillon : E.2018.328-1-3 Localisation : CON CLIGNE
Heure du prélèvement : 11:30

Résultat et unités	Limite (7)	Méthode
Legionella species	< 10 U/L	UFCA
dont Legionella pneumophila	< 10 U/L	UFCA

Page 1/2

Le présent rapport est le résultat de la conformité des échantillons pour les tests effectués par le laboratoire. Le rapport d'analyse ne concerne que les échantillons analysés. Les échantillons non analysés ne sont pas représentés dans ce rapport. Les échantillons non analysés ne sont pas représentés dans ce rapport. Les échantillons non analysés ne sont pas représentés dans ce rapport.

Laboratoire départemental
Fédération de Paris



Procédure de désinfection



Mettre la fontaine hors service



Demander l'intervention de la société de maintenance

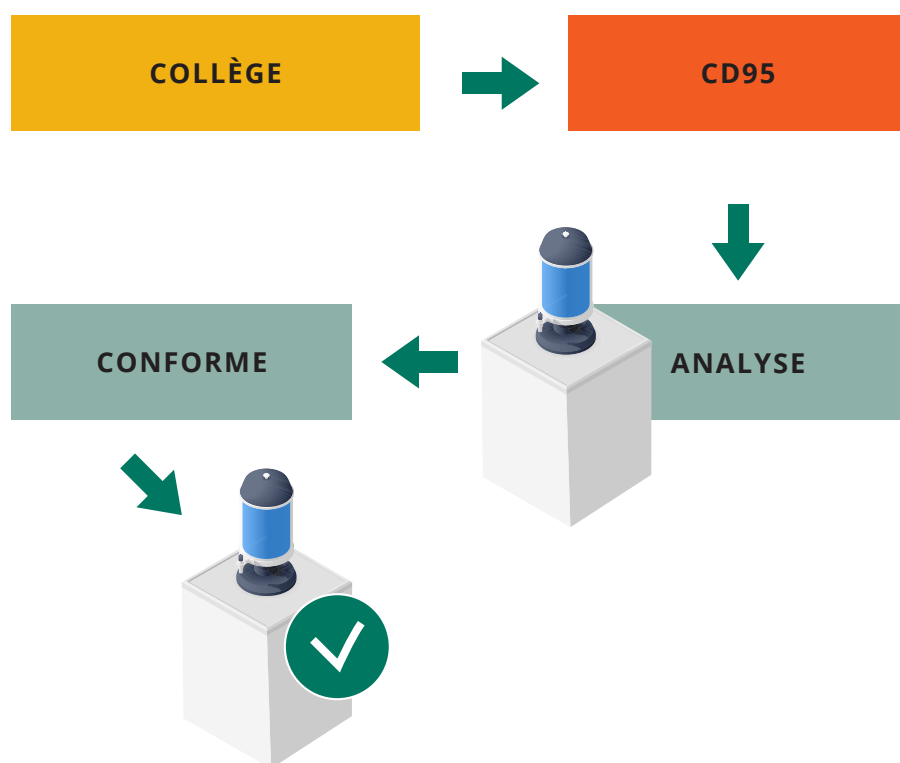


Utiliser des produits désinfectants chlorés ou à base de Peroxyde d'Hydrogène

Annexe

5 ANALYSE DES FONTAINES À EAU

Nouveau contrôle



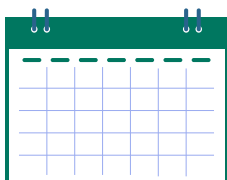
Annexe

6 MESURES PRÉVENTIVES FONTAINE À EAU

Prévention



Chaque jour :
Avant utilisation par les collégiens, couler l'eau pendant 3 minutes

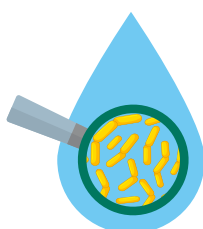


A chaque période de vacances scolaires :
Purger et débrancher les fontaines

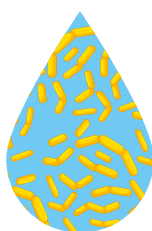


Une fois par an :
Désinfection avec un produit à base de Peroxyde d'hydrogène par une société spécialisée

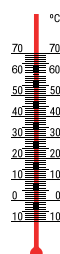
Risque



Eau stagnante 24h (Mercredis) =
Prolifération de germes totaux à 22 et 36°C



Eau stagnante 72h (week-end) =
Prolifération de germe totaux à 22 et 36°C

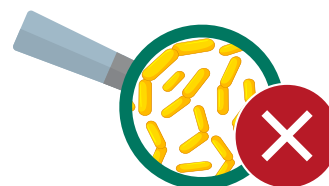


Températures élevées =
Bouillon de culture microbien

Résultat



FAIRE CIRCULER L'EAU



LIMITER LA PROLIFÉRATION DES GERMES

Annexe

7 CONDUITE À TENIR EN CAS DE «LÉGIONELLE»

Qu'est-ce que la Légionnelle ?

La légionellose est une maladie d'origine bactérienne (légionelle). Chez l'Homme, elle peut provoquer une infection pulmonaire. La Légionellose est potentiellement mortelle.

Où la trouver :

Eau douce et canalisation d'eau chaude

Comment se développe t-elle ?

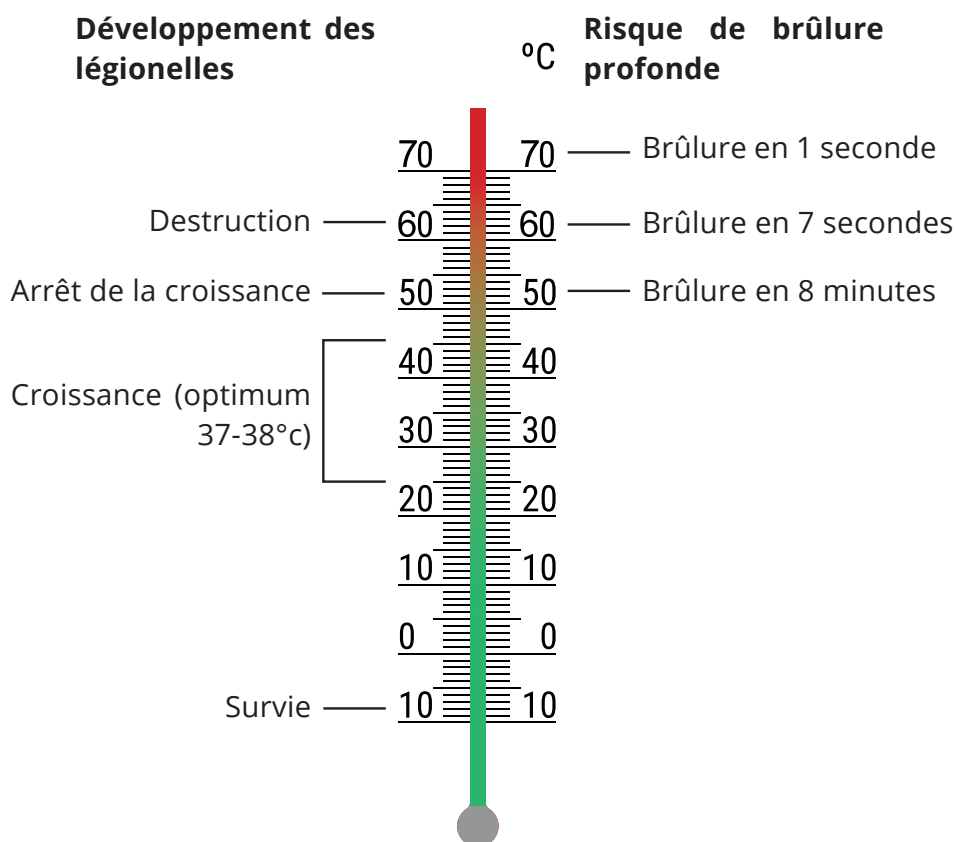
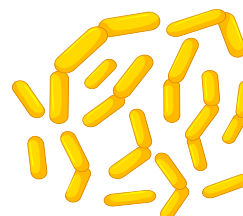
Stagnation d'eau

Température entre 20°C et 50°C

Comment la détruire ?

Eau au-delà de 60°C

Choc Chloré



Annexe

7 CONDUITE À TENIR EN CAS DE «LÉGIONELLE»

Mode de transmission

Uniquement par voie respiratoire en inhalant de très fines particules d'eau chaude contaminée (douche, spa, climatisation). La maladie ne se transmet pas entre personnes, ni par les objets. **L'eau froide ne transmet pas la légionelle.**

Personne à risque ?

Adultes avec des facteurs de risque (âge, maladie respiratoire chronique, maladie ou traitement affectant l'immunité, diabète, tabac.) **La grossesse n'est pas un facteur à risque.** La légionellose est exceptionnelle chez l'enfant.

Symptômes ?

Période d'incubation : 2 à 10 jours après le contact.

Etat grippal avec fièvre, toux, douleurs musculaires, troubles digestifs, maux de tête.

Conduite à tenir

En cas de symptômes, nous vous invitons à prendre rendez-vous avec votre médecin traitant.

La légionellose se traite par antibiotiques adaptés.

Consigne à respecter

Ne pas utiliser l'eau chaude des lieux contaminés.

L'eau froide ne présente aucun risque et reste potable.



*Vous avez des questions ?
medecine.preventive@valdoise.fr*

Annexe

7 CONDUITE À TENIR EN CAS DE «LÉGIONELLE»

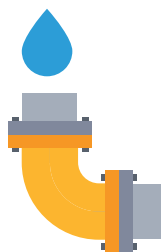
Mode opératoire en cas de non conformité

01



Faire nettoyer et détartrer les robinets et pommeaux de douche par le responsable de maintenance.

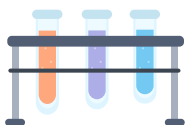
02



Une désinfection du réseau d'eau par choc thermique ou chimique sera réalisée par une société spécialisée (Exploitant de chauffage) uniquement à la demande de la DGP (Direction Gestion Patrimoniale)

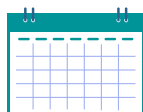
Après la désinfection

03



48h après la désinfection
= Nouvelle analyse par le laboratoire

04



11 Jours pour l'obtention des résultats (incompressible)
= Résultats définitifs

05



= Reprise de l'activité



= Nouvelle désinfection

7 CONDUITE À TENIR EN CAS DE «LÉGIONELLE»

Comment fonctionner pendant la désinfection?



- Les circuits d'eau froide sont utilisables sans danger



- Je peux boire l'eau froide du robinet



- Je peux me laver les mains à l'eau froide

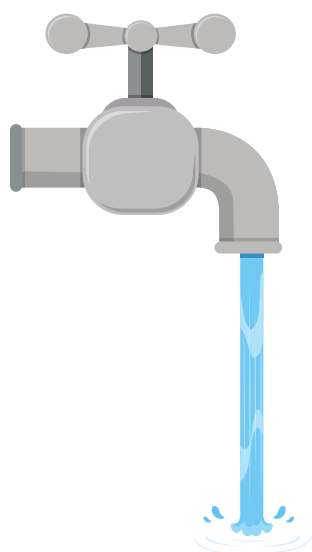


- Je nettoie tous les équipements de cuisine avec de l'eau froide.



- J'utilise le four et lave vaisselle s'ils sont alimentés en eau froide.

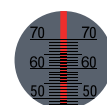
- Je peux cuisiner avec de l'eau froide et la faire chauffer.



Mesures préventives



Faire couler l'eau chaude au minimum une fois par semaine pendant 3 minutes



S'assurer que la température de l'eau soit régulièrement $> 50^{\circ}\text{C}$



Détartre régulièrement l'ensemble des robinetteries

Annexe

8

CONDUITE A TENIR EN CAS DE SUSPICION D'UNE TIAC

(toxi-infection alimentaire collective)

Les TIAC, qu'est-ce que c'est ?

Les toxi-infections alimentaires collectives ou TIAC correspondent à l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire (définition de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail).

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire. Leur signalement permet de prendre des mesures rapides dans le cas de restauration collective. Une TIAC est

généralement liée à l'utilisation de matières premières contaminées et/ou le non-respect des mesures d'hygiène et des températures (rupture de la chaîne du froid et du chaud) lors de la préparation des aliments, ou à la non maîtrise des contaminations croisées lors de la manipulation des aliments.

La déclaration obligatoire consiste à recueillir des informations aussi exhaustives que possible concernant tous les cas de certaines maladies dites «maladies à déclaration obligatoire». Elle met en jeu deux procédures successives : le signalement et la notification.

Les conditions de déclenchement du protocole

Il y a suspicion de TIAC si au moins deux cas similaires sont constatés.

Il est impératif de signaler sans délai toute suspicion de TIAC, par tout moyen approprié (téléphone, télécopie), au médecin de l'Agence Régionale de Santé (ARS) compétente.

Le signalement permet au médecin de l'ARS de mettre en place les mesures de prévention individuelle et collective autour

des cas et, le cas échéant, de déclencher des investigations pour identifier l'origine de la contamination et agir pour la réduire.

La notification intervient après le signalement et le plus souvent après confirmation du diagnostic. La notification permet d'analyser et de suivre l'évolution de ces maladies au sein de la population afin de mieux cibler les actions de prévention locales et nationales.

8

CONDUITE A TENIR EN CAS DE SUSPICION D'UNE TIAC

(toxi-infection alimentaire collective)

I - PRÉVENIR : Immédiatement & Impérativement

Priorité 1

L'Agence Régionale de Santé (ARS) :

0 800 811 411 (gratuit, 24h/24h, 7j/7)

ars75-alerte@ars.sante.fr

La Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) :

01.34.25.45.00 (9h-12h/14h-17h)

ddpp@valdoise.gouv.fr

Priorité 2

Le service Restauration et Éducation au Goût :

- M. Mantel :

01.34.25.13.79 / 06.70.70.73.91

- M. Bro :

01.34.25.16.30 / 06.28.46.60.56

- M. Robert :

01.34.25.14.96 / 07.88.22.04.66

- Mme Duarte :

01.34.25.33.54 / 06.73.44.51.05

Priorité 3

Le personnel de l'établissement, information complétée par un rappel des précautions standards, en insistant sur la prévention de la contamination croisée

II - CONSIGNER : Tous les éléments ayant un rapport avec l'incident

- Compter le nombre de personnes se déclarant malades
- Noter la date et heure de consommation du repas suspecté
- Noter la date et heure des premiers symptômes
- Recenser le type de symptômes : vomissements, diarrhées, fièvre ...
- Noter l'évolution des symptômes
- Noter le temps de rémission
- Recueillir la nature des éléments consommés au cours des derniers repas communs aux personnes malades
- Recueillir la présence d'événements : pot, goûter, apport de denrées extérieures...
- Recueillir le diagnostic médical d'une ou plusieurs personnes se déclarant malades
- Se renseigner : les personnes malades ont-elles mangé ensemble ? Sont-elles dans la même classe ?

III - CONTRÔLER & CONSERVER : les plats témoins

- S'assurer de la conservation des plats témoins suspectés en double exemplaire et du menu du jour (température à 3°C au réfrigérateur et -18°C pour les congelés)
- S'assurer que les plats témoins pèsent bien le poids demandé (100 gr)
- Ne jeter aucun plat témoin sans l'accord du Service Restauration
- Conserver les éventuels surplus de production des repas suspectés en chambre froide positive
- Ne pas présenter aux repas suivants les mêmes préparations que celles servies les trois jours précédents, tant que l'aliment responsable n'a pas été identifié

Le contrôle des autorités sanitaires

- Une enquête épidémiologique (recensement et description des cas)
- Une étude de la chaîne alimentaire (locaux, matériels, procédures, denrées, personnels)
- La rédaction d'un rapport de synthèse
- L'Agence Régionale de Santé mène une enquête auprès des personnes concernées afin de détecter l'agent pathogène responsable des symptômes. Les contrôles sanitaires sont réalisés par la DDPP.

Annexe

8

CONDUITE A TENIR EN CAS DE SUSPICION D'UNE TIAC

(toxi-infection alimentaire collective)

Les textes de référence

Articles L3113-1 et R3113-4 du code de la santé publique* : Les TIAC font partie des maladies humaines à déclaration obligatoire

Arrêté ministériel du 21 décembre 2009* : Obligation de déclaration pour le responsable d'établissement de restauration collective à caractère social (annexe IV, point 6 : survenue d'un effet indésirable inhabituel chez au moins 2 consommateurs)

*Voir ci-contre



Pour toute question relative à ce protocole, le service Restauration et Education au Goût se tient à votre disposition
Contact Serge Mantel,
serge.mantel@valdoise.fr
01.34.25.30.77

8

CONDUITE A TENIR EN CAS DE SUSPICION

D'UNE TIAC

(toxi-infection alimentaire collective)

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 en contenant

Annexe IV

Dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables aux établissements de restauration collective : (...)

6. Dès qu'il a connaissance de la survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, chez au moins deux consommateurs, le responsable de l'établissement :

i) Invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui

procèdera au diagnostic et à leur prise en charge ;

ii) Signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales ainsi qu'au directeur départemental en charge des services vétérinaires.

Afin de faciliter l'enquête des services officiels, l'exploitant tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus effectivement servis ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.(...)

Code de la santé publique

Article L3113-1

• Modifié par Ordonnance n°2010-49 du 13 janvier 2010 - art. 6 (V)

Font l'objet d'une transmission obligatoire de données individuelles à l'autorité sanitaire par les médecins et les responsables des services et laboratoires de biologie médicale publics et privés :
1° Les maladies qui nécessitent une intervention urgente locale, nationale ou internationale ;
2° Les maladies dont la surveillance est nécessaire à la conduite et à l'évaluation de la politique de santé publique.

Un décret pris après avis du Haut Conseil de la santé publique définit la liste des maladies correspondant aux 1° et 2°. Les modalités de la transmission des données à l'autorité sanitaire dans les deux cas, en particulier la manière dont l'anonymat est protégé, sont fixées par décret en Conseil d'Etat.

8

CONDUITE A TENIR EN CAS DE SUSPICION

D'UNE TIAC

(toxi-infection alimentaire collective)

Article R3113-4

• Modifié par Décret n°2010-344 du 31 mars 2010 - art. 86

Nonobstant la notification prévue à l'article R. 3113-2, les cas, avérés ou suspectés, de maladies ou d'anomalie biologique mentionnées au 1° de l'article L. 3113-1 sont signalés sans délai par le médecin ou le responsable du service de biologie ou du laboratoire d'analyses de biologie médicale, public ou privé, au médecin de l'agence régionale de santé désigné par le directeur général de l'agence.

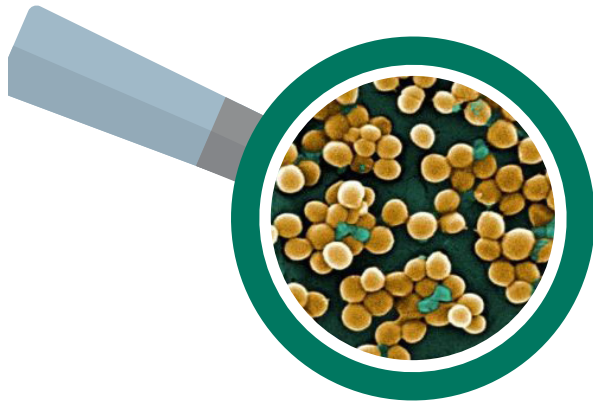
Le destinataire du signalement évalue la nécessité de mettre en place d'urgence des mesures de prévention individuelle et collective et, le cas échéant, de déclencher des investigations pour identifier l'origine de la contamination ou de l'exposition.

Sur la demande du médecin destinataire du signalement, le déclarant est tenu de lui fournir toute information nécessaire à la mise en oeuvre des mesures d'investigation et d'intervention, notamment l'identité et l'adresse du patient.

Ces informations peuvent être transmises à d'autres professionnels lorsque leur intervention est indispensable pour la mise en oeuvre des mesures de prévention individuelles et collectives. Elles ne sont conservées que le temps nécessaire à l'investigation et à l'intervention.

Annexe

9 LES BACTÉRIES



Staphylococcus aureus

LA BACTÉRIE

Origine

- Porteurs humains : mains, bouche, peau (acné, furoncles...), nez, gorge (angine, rhume...), cuir chevelu
- Portage humain estimé entre 23 et 64% de la population, certains hommes sont des porteurs sains sans symptômes apparents
- Animaux, peau, muqueuses et sphère rhino-pharyngée des mammifères terrestres, marins et oiseaux

Ecologie

- Croissance de +6 à +48°C avec un optimum compris entre +35 et +41°C
- Le froid freine la croissance (<+6°C)
- Les staphylocoques aiment bien les milieux salés ou sucrés et tolèrent les milieux acides comme basiques
- Destruction de 90% des germes à +65°C pendant 2 minutes

LA MALADIE

Maladie relativement fréquente, très spectaculaire mais sans gravité, en général. Les troubles sont dus à la toxine sécrétée par les staphylocoques.

Symptômes

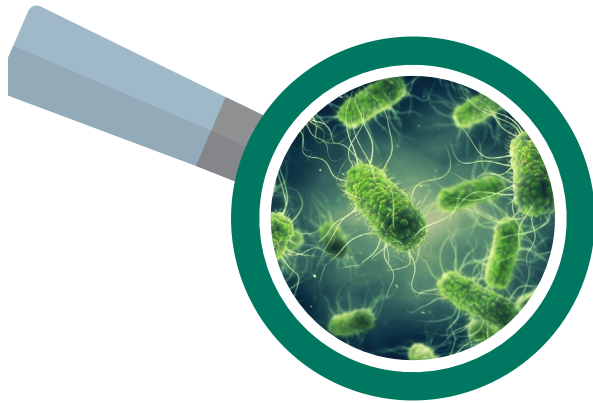
- Incubation 2 à 4 heures, apparition rapide et brutale
 - D'abord, nausées suivies de vomissements, diarrhées, vertiges, frissons et faiblesse générale parfois accompagnée d'une fièvre modérée.
 - Dans les cas les plus sévères, maux de tête, prostration et hypotension
- Les symptômes dépendent de la quantité de toxine ingérée et de la sensibilité de chaque individu
- Rétablissement en 24h (48h dans les cas les plus sévères)

LES PRODUITS LES PLUS SOUVENT INCRIMINÉS

- Volailles
- Lait et produits laitiers : crèmes glacées, fromages
- Charcuteries
- Plats manipulés surtout après cuisson : pâtisseries, plats cuisinés, charcuteries (chair à saucisse, charcuteries tranchées...)

Annexe

9 LES BACTÉRIES



Salmonella

LA BACTÉRIE

Grande capacité de survie dans l'environnement : large réservoir

Nombreux stéréotypes (= sous familles)

Origine

- Matières premières (voir « produit le plus souvent incriminé »)
- Matières fécales humaines ou animales : porc, insecte, ravageur, oiseau, reptile et animaux de compagnie
- Eau
- Existence de porteurs sains :
 - Après intoxication alimentaire, l'excrétion est aléatoire et imprévisible
 - Parfois sans avoir été malade, l'excrétion est aléatoire et imprévisible. Les germes se trouvent dans l'intestin porteur

Ecologie

- Croissance de +5 à +50°C avec un optimum compris entre +30 et +37°C
- Croissance fortement réduite en dessous de +15°C
- Destruction à +75°C pendant 5 minutes
- pH de croissance compris entre 3,7 et 9,6 avec un optimum compris entre 7 et 7,5
- Activité de l'eau pour la croissance comprise entre 0,93 et 0,95
- Présence originelle à faible taux : le danger réside essentiellement dans le développement

LA MALADIE

Symptômes

- Salmonellose non typhique :

Incubation : 2 à 48 heures

Nausées, vomissements, diarrhées, fièvre élevée et douleurs abdominales : durée : de 3 à 5 jours

- Fièvre typhoïde (causée par *S.typhi*)

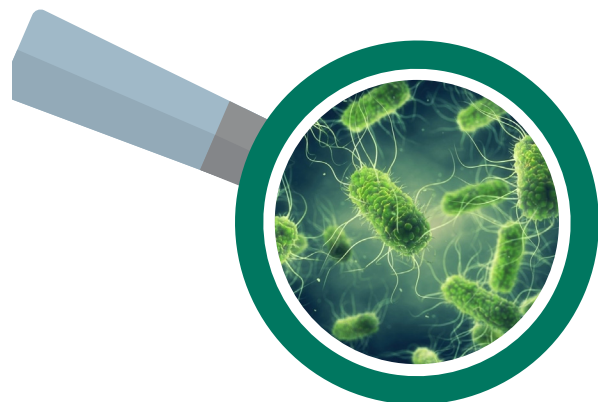
Incubation : 3 jours à 1 mois

- Fièvre, maux de tête, abattement, constipation et frissons

Rétablissement complet : plusieurs mois

Faible mortalité (concerne surtout les personnes âgées, les enfants en bas âge et les sujets immuno-déprimés) via une déshydratation avec insuffisance rénale

9 LES BACTÉRIES



Salmonella

MODE DE CONTAMINATIONS

- Contamination originelle : présence de germe dans la viande de volailles ou les oeufs
- Contamination indirecte : lisier épandu sur les fraises
- Contamination directe : par un malade ou un porteur sain
- Contamination croisée : d'un aliment à l'autre par contact ou par l'intermédiaire du matériel ou des plans de travail contaminés (ex : plans de travail contaminés par des carcasses de poulet et qui contaminent les hors d'oeuvre.)
- Salmonella typhi : contamination via une eau contaminée par matières fécales humaines ou un porteur sain

PRODUITS LE PLUS SOUVENT INCRIMINÉS

- Oeufs et ovoproduits (surtout mayonnaise)
- Viande de volailles
- Viande de boeuf ou de porc
- Charcuteries
- Lait et produits laitiers crus (pas de traitement assainissant)
- Fruits de mer crus

Annexe

9 LES BACTÉRIES



Clostridium perfringens

LA BACTÉRIE

Origine

- Largement répandue dans tout l'environnement : sol, sédiments, eaux d'égout, lisiers, poussières, surfaces des végétaux
- Contaminant fréquent des viandes mais en faible quantité (éviscération à l'abattoir ou environnement souillé)
- Peut former des spores très résistantes aux barèmes de cuisson : conditions de sporulation peu connues et variables selon les souches
- Pas de transmission directe entre l'animal et l'homme

Ecologie

- Germe anaérobie (ne se développe qu'en l'absence d'air) mais aérotolérant
- Croissance entre +10 et +52°C (souvent lors du maintien trop long entre ces températures lors du refroidissement)
- pH de croissance entre 5 et 9
- Activité de l'eau pour la croissance comprise entre 0,93 et 0,95

LA MALADIE

Symptômes

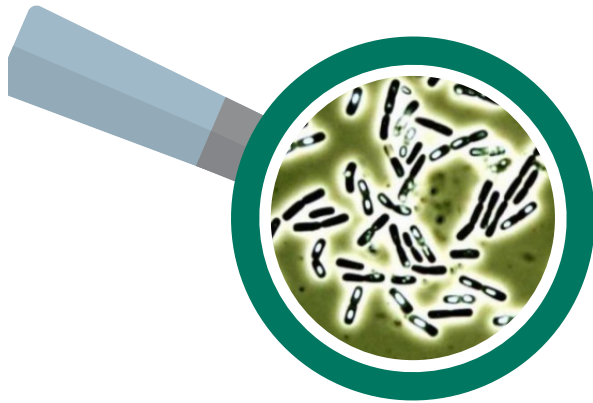
- Incubation : de 8 à 12 heures
- Douleurs abdominales importantes, diarrhées profuses, pas de vomissements, ni de fièvre
- Régression en 24 - 48 heures sans séquelles

PRODUITS, LE PLUS SOUVENT INCRIMINÉS

- Produits carnés cuits (le plus souvent en sauce ou en bouillon) préparés en grande quantité et restés longtemps à température ambiante : erreur chaîne du froid ou refroidissement
- Sauces et potages

Annexe

9 LES BACTÉRIES



Bacillus cereus

LA BACTÉRIE

Origine

- Sol (notamment les spores)
- Tube digestif d'animaux à sang chaud
- Mammites chez la vache (reste rare)

Ecologie

- Germe aéro-anaérobie (se développe avec ou sans air)
- Développement de +4 à +55°C
- pH de croissance comprise entre 4,3 et 9,3
- Activité de l'eau pour la croissance comprise entre 0,91 et 0,95
- Peut former des spores très résistantes aux barèmes de cuisson

PRODUITS, LE PLUS SOUVENT INCRIMINÉS

- Féculents et produits riches en amidon : riz, pâte, pommes de terre...
- Lait et crème
- Légumineuses et crudités
- Herbes et épices
- Crèmes dessert, sauces et soupes

LA MALADIE

Symptômes

- Toxine émetisante : incubation de 1 à 6 heures avec vomissements, nausées, puis crampes abdominales.
 - Rétablissement en moins de 24h
- Toxine diarrhéique : incubation de 8 à 16 heures avec diarrhées profuses et douleurs abdominales
 - Rétablissement en 24h

Annexe

9 LES BACTÉRIES



Listeria monocytogènes

LA BACTÉRIE

Bactérie largement répandue dans l'environnement

Origine

- Poussières, intestins
- Sol, terre, air (système de ventilation et filtres)
- Eau
- Végétaux
- Animaux : présente naturellement dans le tube digestif des bovins, ovins, porcins et poulets

Ecologie

- Germe aéro-anaérobie (se développe avec ou sans air)
- pH de croissance compris entre 4,4 et 9,6
- Activité de l'eau minimale pour la croissance de 0,92
- Détruite par la cuisson, quelques minutes à +70°C
- Développement de -1°C à +50°C avec un optimum compris entre +30 et +39°C : croissance dans des conditions de réfrigération
- Germe résistant au sel : croissance possible dans une solution saline à 10%

LA MALADIE

Symptômes

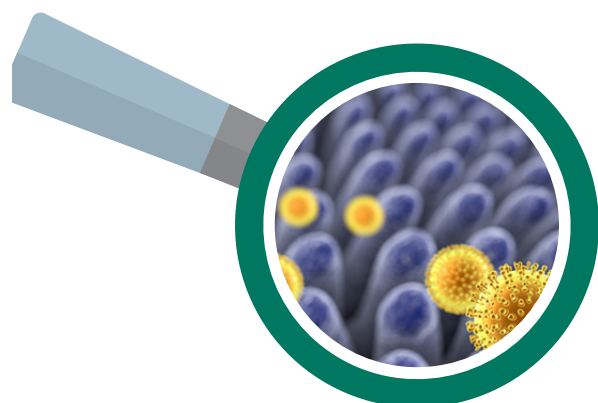
- Incubation entre 7 et 10 jours
- Maladie pouvant être grave mais relativement rare
- Forme bénigne : fièvre persistante, courbatures, maux de tête, nausées, diarrhées, vomissements
- Forme grave : méningite, septicémie, avortements, atteinte système nerveux central...

PRODUITS, LE PLUS SOUVENT INCRIMINÉS

- Charcuteries
- Poissons fumés
- Graines germées
- Crudités
- Lait, produits à base de lait cru
- Viandes et produits carnés
- Crèmes glacées

Annexe

9 LES BACTÉRIES



Les virus entériques

LES VIRUS

Certains virus peuvent être transmis par l'alimentation et sont responsables des troubles chez les consommateurs : les virus entériques.

Les virus entériques se reproduisent dans le tractus gastro-intestinal ou dans le foie et dont excrétés dans les fèces et/ ou les vomissures des personnes. Ces virus se propagent surtout par voie fécale-orale.

Les virus entériques présentent une grande diversité. Sous ce nom sont regroupés plus de 130 virus classés en 3 groupes : les entérovirus, les virus des hépatites et les virus gastro-entérites.

Origine

- Origine humaine : les virus entériques sont rejetés en quantités très importants dans l'environnement par l'intermédiaire des excréctions humaines.

Ecologie

- Grande capacité de résistance dans l'environnement (plus résistants que les bactéries)
- La majorité des virus entériques peuvent être détruits avec une cuisson à au moins 90°C pendant 90 secondes
- Très stables à pH faible

LA MALADIE

Maladie assez grave.

Symptômes

- Virus des gastro-entérites : nausées, vomissements, diarrhées, crampes d'estomac. Incubation entre 24 et 48h en moyenne
 - Une infection alimentaire par les virus des gastro-entérites peut entraîner des cas secondaires par transmission inter humaine.
- Entérovirus : affections très variées comme par exemple atteintes du système nerveux, du tractus gastro-intestinal, de l'appareil respiratoire, des muscles, de la peau et des yeux
 - Virus des hépatites :
 - Hépatite A : absence de symptômes dans la majorité des cas. Parfois diarrhées, maux de ventre, grande fatigue. L'incubation est de 10 à 50 jours (moyenne 30 jours)
 - Hépatite E : symptôme comparables à celles de l'hépatite A, avec cependant des formes graves chez la femme enceinte pouvant être mortelles dans 20% des cas

PRODUITS, LE PLUS SOUVENT INCRIMINÉS

- Aliments de toute nature
- Produits manipulés par l'homme
- Fruits et légumes bruts
- Coquillages vivants consommés crus (huître)
- Eau contaminée

Annexe

10 DECRYPTER LES ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES

laboratoire-vérification ou prélèvement

1- Le traitement des non-conformités, que dois-je faire ?

Chaque non-conformité rencontrée doit être exploitée afin de trouver une explication cohérente, et de proposer les actions correctives adaptées qui permettront d'éviter que cela ne se reproduise.

En cas de réception d'une analyse microbiologique insatisfaisante, une enquête doit être menée sur la cuisine en prenant en compte le maximum d'informations sur le procédé et les conditions de fabrication des repas, pour formuler une ou plusieurs hypothèse(s) quant aux causes probables de contamination.

Pour chacune des hypothèses mises en évidence, des actions correctives adaptées doivent être définies et mises en place.

Elles doivent être formalisées sur un plan d'action écrit.

L'efficacité des actions mises en place peut

ensuite être vérifiée par la réalisation d'une nouvelle analyse sur le même type de produit/surface.

Les écarts mis en évidence lors d'un audit doivent également faire l'objet d'un plan d'actions correctives.

Le service Restauration et Education au Goût peut vous aider à déterminer les actions à mettre en place en cas de non-conformité, et valider les plans d'actions si besoin.



Annexe

10 DECRYPTER LES ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES

Le laboratoire vérification

2 – Aide à l'interprétation des analyses non conformes

a) Les analyses produits finis

LIRE UNE ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Le compte-rendu d'analyse microbiologique fourni par le laboratoire rappelle d'abord les conditions de prélèvement (adresse, code laboratoire de l'échantillon, nom du produit, date de fabrication, date et heure de prélèvement, température du produit...).

Puis il expose les résultats de l'analyse sous forme de tableau faisant apparaître :

- Le germe recherché
- La norme de référence ou seuil pour le germe considéré
- Le dénombrement en micro-organisme effectué par le laboratoire

Enfin, le compte-rendu se termine par une conclusion générale, qui déclare le produit :

-  « Satisfaisant »
-  « Insatisfaisant » (ou « non satisfaisant »)
-  « Insatisfaisant, qui dépasse le seuil du Guide des Alertes du 2 juillet 2009 » (pour les micro-organismes pathogènes uniquement)

CONTAMINATION – DEVELOPPEMENT

Les analyses permettent, dans la plupart des cas, de distinguer clairement les problèmes de contamination des problèmes de développement de germes. Cette distinction est nécessaire car elle induit des actions correctives différentes.

La contamination est un apport de germes à une denrée. La détection d'une contamination doit donc amener à expertiser les pratiques professionnelles du personnel (hygiène des mains, tenue vestimentaire, comportement : toux, rhumes, blessures non protégées...) et l'efficacité de la décontamination des surfaces (plan de travail, ustensiles, local...), donc contrôler le respect du plan de nettoyage / désinfection.

Les principaux vecteurs de contamination sont :

- L'air
- L'eau : éclaboussures, condensats, vapeur...
- Le personnel : mains sales, respiration...
- Le matériel
- Les surfaces
- Les insectes, rongeurs...

Dans le cas d'un développement de germes dans la denrée, ce sont les conditions de conservation du produit qui sont à contrôler, comme le respect de la chaîne du froid ou du chaud (enceintes réfrigérées, étuves, bain-marie...), la cuisson et s'il y a lieu le refroidissement.

Les principaux facteurs de développement de micro-organismes :

- Le temps
- La température

Annexe

10 DECRYPTER LES ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES

Le laboratoire vérification

b) Les analyses de surfaces

L'objectif des autocontrôles microbiologiques sur les surfaces est de vérifier l'efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels.

Les critères appliqués pour les analyses de surfaces sont les suivants :

Micro-organismes à 37°C

- Entre 0 et 25 bactéries : satisfaisant
- Entre 25 et 100 bactéries : acceptable
- Au-dessus de 100 bactéries : non satisfaisant

Coliformes et listeria monocytogènes

A partir de 1 bactérie : non satisfaisant

Une analyse de surface acceptable ou non-satisfaisante met en évidence un défaut de

nettoyage/désinfection du matériel et doit être suivie d'actions correctives, par exemple :

- Revoir le nettoyage, la désinfection et le stockage du petit matériel concerné
- Contrôler le dosage des produits lessiviels et des protocoles de nettoyage
- Renouveler le matériel s'il est trop abîmé (planche à découper notamment)
- Modifier le plan de nettoyage (si nécessaire)

Annexe

11

TABLEAU D'AIDE À L'INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ANALYSE

CRITÈRE À L'ORIGINE DE LA NON-CONFORMITÉ	ORIGINE DU GERME	CAUSES PROBABLES DE LA NON-CONFORMITÉ
MICROORGANISMES ARÉROBIES 30°C	• Naturellement présents dans certaines denrées • Environnement (air, surfaces, emballages...)	• Chaîne du froid ou du chaud non respectée • Maintien en température insuffisant • Refroidissement non conforme • Denrée non couverte • Défaut de propreté du matériel et/ou des locaux
FLORE LACTIQUE	• Naturellement présente dans l'environnement et dans certains produits	• Non respect du protocole de décontamination des fruits et légumes • Refroidissement non conforme
LEVURE ET MOISSURES	• Environnement • Denrées (particulièrement les fruits frais)	• Non respect du protocole de décontamination des fruits et légumes • Durée de vie trop longue
ESCHERICHIA COLI (E.COLI)	• Origine fécale, intestins, eaux usées, sol, terre • Fruits et légumes bruts non décontaminés	• Défaut d'hygiène du personnel : particulièrement lavage des mains au sortir des toilettes • Non respect du protocole de décontamination des fruits et légumes • Défaut de nettoyage / désinfection du matériel • Contamination croisée : mauvaise séparation des produits finis et matières premières

Annexe

11

TABLEAU D'AIDE À L'INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ANALYSE

CRITÈRE À L'ORIGINE DE LA NON-CONFORMITÉ	ORIGINE DU GERME	CAUSES PROBABLES DE LA NON-CONFORMITÉ
STAPHYLOCOCCUS AUREUS (DORÉ) = STAPHYLOCOQUES À COAGLASE POSITIVE	• Porteurs humains : peau, plaies, nez (portage nasal), gorge, cheveux • Produits laitiers crus	• Personnel porteur de staphylocoques • Défaut d'hygiène du personnel : lavage des mains, port des gants si plaie, et du masque en cas d'infection • Défaut de nettoyage et de désinfection du matériel
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	• Intestins et matières fécales (humaines et animales) • Eaux usées • Sol donc fruits et légumes bruts	• Maintien en température non conforme • Défaut de refroidissement • Non respect de la procédure de décontamination des fruits et légumes bruts • Défaut d'hygiène du personnel
BACILLUS CEREUS	• Sol, terre, poussières, eau • Porteur sains humain • Animaux	• Non respect de la procédure de décontamination des fruits et légumes • Refroidissement non conforme (surtout pour les féculents) • Maintien en température non conforme • Défaut de nettoyage/désinfection du matériel

Annexe

11

TABLEAU D'AIDE À L'INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ANALYSE

CRITÈRE À L'ORIGINE DE LA NON-CONFORMITÉ	ORIGINE DU GERME	CAUSES PROBABLES DE LA NON-CONFORMITÉ
SALMONELLA	• Intestins, matières fécales animales et humaines • Insectes, ravageurs • Lait cru, légumes crus	• Matière première contaminée • Personnel porteur de la salmonelle • Défaut d'hygiène du personnel : lavage des mains notamment au sortir des toilettes • Défaut de nettoyage/désinfection du matériel, notamment après manipulation de viande, de volaille crue ou d'oeufs coquilles • Présence de nuisibles
LISTERIA MONOCYTOGENES	• Poussière, intestins • Sol, terre, air • Végétaux	• Matière première contaminée • Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et des locaux, chambre froides et vitrines réfrigérées • Chaîne du froid non maîtrisée • Défaut d'hygiène du personnel • Produits non protégés • Défaut de cuisson • Eaux stagnantes

Annexe

12 NOTE SUR LES ALLERGÈNES

Note d'information

Mesdames et Messieurs les Chefs d'établissement
Mesdames et Messieurs les Adjointes gestionnaires
des collèges du Val d'Oise



Objet : Informations des élèves sur la présence des 14 allergènes majeurs dans les préparations culinaires servies à la cantine.

Mesdames, Messieurs,

Le décret n°2015-447 du 17/04/2015 visant à déterminer et à compléter les conditions de mise en application du règlement européen n°1169/2011, dénommé règlement INCO « information du Consommateur », nous impose d'informer nos convives sur la présence des 14 allergènes majeurs volontairement (ou susceptibles d'être présents ?) introduits dans nos plats et préparations.

Par conséquent, nous vous invitons à afficher pour information, à l'entrée du self, la liste concernant uniquement les 14 allergènes majeurs (en annexe 14).

Cependant, il est également important de rappeler que ce nouvel affichage ne constitue pas un moyen de gestion des allergies auprès des élèves.

Restant à votre disposition pour vous accompagner dans cette mise en place,

Veuillez agréer, Mesdames, Messieurs, nos salutations distinguées.

Le Chef du service Restauration et Education au goût,

Serge **MANTEL**

Annexe

13 PROCÉDURE DES ALLERGÈNES

Lister les allergènes au menu du jour

La réglementation impose un affichage des allergènes pour tous les produits alimentaires élaborés (hors emballages individuels : biscuits, yaourts, fromages).

Vous devez informer vos convives quand 1 ou plusieurs de ces 14 allergènes est susceptible d'être présents dans vos plats .

Les 14 allergènes



Gluten



Arachide



Fruits à
coque



Cèleri



Moutarde



Oeuf



Lait et
lactose



Sésame



Poisson



Crustacé



Mollusques



Soja



Anhydride
sulfureux
et sulfites



Lupin

13 PROCÉDURE DES ALLERGÈNES

Lister les allergènes au menu du jour

Méthode de mise en place des allergènes

RENSEIGNER VOTRE MENU DU JOUR

(intitulé de la recette)

[illegible]

RASSEMBLER LES PRODUITS POUR UNE RECETTE



REPRENDRE LES ALLERGENES NOTES SUR L'EMBALLAGE

(écrit en gras, majuscule)



**COCHER SUR L'ALLERGENE
CORRESPONDANT**

[illegible]

Astuce du chef

Réaliser les sorties alimentaires la veille pour le lendemain:

- Remplir la feuille allergène
- Gain de temps le matin

14

TRAME ALLERGÈNE

DATE DU JOUR												
ENTRÉE	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde
	Sésame											
PLATS	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde
	Sésame											
GARNITURES / ACCOMPAGNEMENTS	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde
	Sésame											
DESSERTS	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde
	Sésame											

Copyright : Conseil départemental du Val d'Oise
Avril 2021
Conception et réalisation : Maureen Loïs

Credits
Illustrations : Freepik

Conseil départemental du Val d'Oise
2 avenue du Parc
CS 20201 CERGY
95032 CERGY-PONTOISE CEDEX

tél. : 01 34 25 30 30
fax : 01 34 25 33 00
www.valdoise.fr

val
d'oise 
le département