

**Plan de maîtrise sanitaire**

**Dossier ressources**

**CAP production et service en restaurations**

**(rapide, collective, cafétéria)**

Document réalisé par :

Karine Chiavassa, PLP LP Louis Armand - Machecoul

Marie-Agnès Garnier, PLP LP Bougainville - Nantes

Virginie Schenberg, PLP LP Rabelais - Fontenay le Comte

Catherine Serveau, IEN SBSSA

**SOMMAIRE**

1. Textes réglementaires 3
2. Documents du Plan de Maîtrise Sanitaire 4
3. Exemples de procédures et instructions de travail 5

Procédures………………………………………………………………………………………………………………..6

Instructions………………………………………………………………………………………………………………26

1. Matrice pour les enregistrements…………………………………………….……………………………..35
2. **Textes réglementaires**

[Règlement (CE) 178/2002](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:FR:PDF) règles générales d’hygiène pour toutes les denrées alimentaires

[Règlement (CE) N°852/2004](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:FR:PDF) relatif à l’hygiène des denrées alimentaires

[Règlement (CE) N°853/2004](https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FR:PDF) règles spécifiques d’hygiène applicables aux denrées alimentaires d’origine animale

[Règlement (CE) n°2073/2005](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20140601&from=ES) relatif aux critères micro biologiques harmonisés.

[Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015](https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000030491684/) relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

[Arrêté du 21 décembre 2009](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021573483) relatif aux règles sanitaires applicables aux collectivités de commerce de détail, d’entreposage et de transport des produits d’origine animale et denrées alimentaires en contenant

[Arrêté du 18 décembre 2009](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021533994&categorieLien=id) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d’origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

[Arrêté du 8 octobre 2013](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028081402) 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.

[Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-N2005-8205) contrôle de la traçabilité dans le cadre du règlement CE n°178/2002.

Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007 entrée en application de l’arrêté du 8 juin 2006 relatif à l’agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits l’origine animale ou des denrées contenant des produits d’origine animale publié au JORF du 8 août 2006.

Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8186 du 21 juillet 2008 éléments d’orientation pour l’instruction des dossiers d’agrément sanitaire de certaines cuisines centrales.

Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 application de l’arrêté du 21 Décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d’entreposage et de transport de produits d’origine animale et denrées alimentaires en contenant.

[LOI n° 2020-699 du 10 juin 2020](https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041982762/) relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires

[Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022](https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000045076376) modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

1. **Documents du plan de maîtrise sanitaire**

Le PMS, présent dans l’établissement, est constitué d’un ensemble de documents évolutifs qui doivent pouvoir être consultés à tout moment notamment lors d’un contrôle sanitaire.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Intitulé du document** | **Informations complémentaires** | **Référent**  |
| 1. **Déclaration d'activité**
 | Déclaration Cerfa N° 13984\*03 signée et adressée à la DDPP. | Chef d’établissement |
| 1. **Présentation de l’établissement**
 | Généralités, organigramme, nature des matières d’œuvre et de la production, liste des fournisseurs. | Chef d’établissement DDFPT |
| 1. **Informations sur le personnel**
 | Equipe chargée du PMS, fiches de suivi médical, formations et hygiène du personnel. | DDFPT Médecine du travail Médecine scolaireEquipe pédagogique  |
| 1. **Conception du plateau technique de restauration**
 | Plan des locaux, équipements, matériaux | Chef d’établissement Adjoint gestionnaireDDFPT |
| 1. **Marche en avant**
 | Analyse des circuits des personnels, denrées, déchets et vaisselle (sur le plan à l'échelle). | Equipe pédagogique  |
| 1. **Raccordement en eau potable**
 | Attestation de raccordement en eau potable. | Adjoint gestionnaire |
| 1. **Plan de lutte contre les nuisibles**
 | Nature des produits utilisés. Emplacements sur le plan à l'échelle. Fréquence des contrôles. | Adjoint gestionnaireDDFPT |
| 1. **Suivi du matériel**
 | Contrats d'entretien de la ventilation et des chambres froides. Fréquence et types d'intervention. | Adjoint gestionnaireDDFPT |
| 1. **Produits d'entretien utilisés**
 | FDS : Fiches de Données de Sécurité des produits d’entretien | DDFPT Fournisseur de produit  |
| 1. **Plan de Nettoyage et Désinfection**
 | Protocoles de nettoyage des zones. Planning du suivi (à afficher). Fréquence des contrôles. | Fournisseur de produits DDFPT Equipe pédagogique |
| 1. **Fiches techniques**
 | Fiches de fabrication.Analyse des dangers, mesures préventives. | Equipe pédagogique |
| 1. **Bonnes Pratiques d’Hygiène**
 | Fiches procédures et instructions. | Equipe pédagogique |
| 1. **Procédure de traçabilité**
 | Modalités d’archivage des étiquettes et des enregistrements. | Equipe pédagogique |
| 1. **Gestion des alertes sanitaires**
 | Procédure de retrait et d’alerte des produits non conformes. | DDFPTEquipe pédagogique |
| 1. **Analyses bactériologiques**
 | Réalisation par un laboratoire extérieur. | Adjoint gestionnaireDDFPT |
| 1. **Audit**
 | Évaluation de l’efficacité du PMS. | Adjoint gestionnaireDDFPT |

1. **Exemples de procédures et instructions de travail**

Le PMS, dans son chapitre 12 « Bonnes pratiques d’hygiène », nécessite la rédaction de procédures et d’instructions de travail parmi lesquelles on peut citer quelques incontournables à élaborer (voir liste ci-dessous). Cette **rédaction relève de la compétence des équipes pédagogiques** qui peuvent s’inspirer des exemples de fiches proposées ci-après.

**Procédures**

* Réception des marchandises PR01
* Stockage des produits alimentaires PR02
* Respect de la chaîne du froid PR03
* Contrôle des enceintes froides PR04
* Respect de la chaine du chaud PR05
* Refroidissement rapide PR06
* Contrôle de l’huile de friture PR07
* Contrôle température lors de la distribution PR08
* Gestion des plats témoins PR09
* Gestion de la traçabilité PR10
* Stockage des produits non alimentaires PR11

**Instructions de travail**

* Lavage des mains IT01
* Déconditionnement IT02
* Décontamination des végétaux IT03
* Réalisation des préparations froides IT04
* Réalisation des préparations chaudes IT05
* Réalisation des plats témoins IT06
* Gestion des DLC et durées de vie IT07
* Gestion des produits non conformes IT08

**PROCÉDURES DE TRAVAIL**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Procédure | Procédure : PR 01 |
| Etablissement Adresse | **Réception des marchandises** | Version : V0117/02/2021 |

**Pourquoi ?** S’assurer de la conformité des matières premières lors de la réception des marchandises.

**Qui ?** L’agent responsable de la réception.

**Quand ?**  Dès la réception.

**Comment ?**

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Tenue de travail propre |  |
| Mains propres |  |
| Zone de réception et de stockage propre  |  |
| Chambres froides et réserves propres |  |
| Thermomètre à sonde propre & en état de fonctionnement |  |
| Lingettes désinfectantes à usage alimentaire à disposition |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

1. **Points clés et points de contrôle**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Que Contrôler ?** | **Comment contrôler ?** | **Que faire en cas de non-conformité ?** |
| Température des produits | Piquer à cœur le produit à l’aide d’une sonde  | Refuser le produit si la température est non conforme |
| Etiquetage | Vérifier la présence et la conformité des étiquettes(Nom du produit, DLC / DDM) | Refuser le produit si la DLC ou DDM est non conforme |
| Emballage | Vérifier l’emballage d’origine et l’état des emballages  | Refuser le produit s’il y a un risque sanitaire  |
| Aspect visuel  | Observer l’aspect des produits  | Refuser le produit dont l’aspect est douteux |
| Quantité ou poids des produits livrés | Vérifier les quantités livrées par rapport au bon de commande  | Prendre contact avec le responsable magasin  |

Les contrôles sont enregistrés sur la fiche d’enregistrement des contrôles à réception.

**En cas de non-conformité des produits, prévenir le responsable.**

1. **Fiche d’enregistrement des contrôles à réception**

*Insérer la fiche utilisée au sein de l’établissement*

1. **Température règlementaire de transport / réception**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Aliments | Température conforme | Tolérance \* Température(recommandation) | Température non conforme (refus) |
| Surgelés | Crèmes glacées, glaces, viandes hachées et préparations de viandes surgelées, produits de la pêche | ≤ -18°C | -17,9°C à -15°C | ˃ -15°C |
| Congelés | Autres denrées alimentaires congelées | ≤ -12°C | -11,9°C à -8,9°C | ≥ -9°C |
| Produits frais | Viandes hachées et préparations à base de viandes hachées, viandes séparées mécaniquement, poissons sous glace, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés | ≤ +2°C |  | ˃ +2°C |
| Viandes crues fraîches sous-vide, abats d’ongulés, poissons crus s/vide, charcuterie s/vide, plats cuisinés, 5e gamme | ≤ +3°C | +3,1°C à +4.9°C | ≥ +5°C |
| Produits de 4e gamme, préparations de viande, viandes d’ongulés, ovo-produits, lait cru et autres denrées très périssables | ≤ +4°C | +4,1°C à +4.9°C | ≥ +5°C |
| Produits laitiers et charcuteries sèches (saucisson sec, jambon sec) | ≤ +6°C | +6,1°C à +7,9°C | ≥ +8°C |

\* Les températures de tolérance permettent d’éviter un refus mais la non-conformité doit être enregistrée et traitée comme telle.

Les produits sont stockés dans les zones de stockage appropriées.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Procédure | Procédure : PR 02 |
| Etablissement Adresse | **Stockage des produits alimentaires** | Version : V0117/02/2021 |

**Pourquoi ?** Maintenir les produits aux températures requises, à l’abri des contaminations et dans un environnement propre et adapté.

**Qui ?** L’agent responsable de la réception.

**Quand ?** Après la réception des produits alimentaires.

**Comment ?**

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Tenue de travail propre |  |
| Mains propres |  |
| Zone de réception et de stockage propre  |  |
| Enceintes froides et réserves propres |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

1. **Points clés et points de contrôle**

|  |  |
| --- | --- |
| **Stockage** | * Elimination des cartons et emballages souillés.
* Rangement des produits frais en priorité.
* Rangement des produits par catégorie.
* Pas de stockage au sol, les palettes en bois sont à proscrire.
* Vérification de la protection des produits (emballage intact, couvercle, conditionnement fermé…) et de la présence de l’étiquette du fournisseur.
* Respect de la rotation des stocks (Méthode du FIF0 ou PEPS).
* Inscription de la date de tous les produits entamés et préparations élaborées.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Stockage à température ambiante (Economat)** | * Contrôle hebdomadaire des DDM : placer les DDM les plus courtes devant ; si besoin, noter la DDM au marqueur sur le carton.
 |
| **Stockage en enceinte froide positive**  | * Stockage dans l’enceinte froide adaptée à la température de conservation du produit : voir tableau ci-dessous.
* Organisation du rangement permettant la circulation du flux d’air.
* Rangement des produits par catégorie et degré de contamination dans différentes enceintes froides (le produit le moins contaminé est stocké en haut) :
* produits du jour ou produits finis,
* produits décartonnés,
* produits bruts et / ou en cartons.

Si les locaux ne le permettent pas, les stocker dans une même chambre froide mais à des niveaux différentsSource : geco food service |
| **Stockage en enceinte froide négative** | * Température de stockage : -18°C
* Stockage des produits dans leur emballage d’origine jusqu’à la fin de l’utilisation. Tolérance pour les produits reconditionnés, fermés hermétiquement et étiquetés.
* Interdiction de stocker des produits nus et /ou non étiquetés.
 |

1. **Températures de conservation réglementaires**

|  |
| --- |
| **TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES CONGELEES** |
| **NATURE des DENREES** | **TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective** |
| Glaces, crèmes glacées, sorbets | - 18° C |
| Viandes hachées, préparations de viandes | - 18° C\* |
| Produits de la pêche congelés | - 18° C\* |
| Poissons entiers congelés en saumure destinée à la fabrication de conserves | - 9° C\* |
| Autres denrées alimentaires congelés | - 12° C |
| ***N.B : La température indiquée est la température maximale de la denrée sans limite inférieure.******\* : les températures du règlement (CE) n°853/2004 s'appliquent dans ce cas sans possibilité de dérogation*** |
| **TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES REFRIGEREES** |
| **NATURE des DENREES** | **TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective** |
| Viandes hachées | + 2° C\* |
| Abats d’ongulés domestiques et de gibiers ongulés(d’élevage ou sauvages) | + 3° C\* |
| Préparations de viandes | + 4° C\* |
| Viandes séparées mécaniquement | + 2° C\* |
| Viandes de volailles, lapins, rongeurs, gibiers d'élevage, gibiers à plumes | + 4° C\* |
| Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé | + 7° C\* pour les carcasses entières+ 4° C pour les morceaux de découpe |
| Produits de la pêche frais conditionnés | + 2° C |
| Œufs (cas général) | Au sec à l'abri du soleil et de préférence à température constante |
| Œufs réfrigérés | + 5° C |
| Ovoproduits à l'exception des produits UHT | + 4° C |
| Lait cru destiné à la consommation en l'état | + 4° C |
| Lait pasteurisé | Température définie sous la responsabilité du fabricant |
| Fromages affinés | Température définie sous la responsabilité du fabricant |
| Autres denrées très périssables | + 4° C |
| **TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES REFRIGEREES** |
| **NATURE des DENREES** | **TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective** |
| Autres denrées périssables | + 8° C |
| Préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide | + 3° C |
| ***N.B : La limite inférieure de conservation des denrées réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.******\* : les températures du règlement (CE) n°853/2004 s'appliquent dans ce cas sans possibilité de dérogation*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Procédure | Procédure : PR 03 |
| Etablissement Adresse | **Respect de la chaîne du froid** | Version : V0117/02/2021 |

**Pourquoi ?** S’assurer de la conformité de la température des préparations froides tout au long de leur fabrication pour garantir une qualité sanitaire des aliments.

**Qui ?** L’agent responsable de la préparation

**Quand ?** Depuis la réception des denrées jusqu’à leur distribution.

**Comment ?**

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Tenue de travail propre |  |
| Mains propres |  |
| Zone de préparation, conditionnement et stockage propres |  |
| Enceintes froides propres |  |
| Thermomètre à sonde propre & en état de fonctionnement |  |
| Lingettes désinfectantes à usage alimentaire à disposition |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

1. **Points clés et points de contrôle**

Réception des produits alimentaires

Contrôle et enregistrement des températures

Stockage en enceinte froide des produits alimentaires

Contrôle et enregistrement des températures

Fabrication

Laisser les produits alimentaires à température ambiante le moins longtemps possible

Stockage en enceinte froide des produits finis

Contrôle et enregistrement des températures

Service

Contrôle et enregistrement des températures

 des denrées

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Procédure | Procédure : PR 04 |
| Etablissement Adresse | **Contrôle des enceintes froides** | Version : V0117/03/2022 |

**Pourquoi ?**S’assurer de la conformité des températures des enceintes froides.

**Qui ?**Le ou les agent(s) responsable(s) du contrôle des enceintes froides.

**Quand ?** Avant et pendant la production, avant et pendant la distribution.

**Comment ?**

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Tenue de travail propre |  |
| Mains propres |  |
| Matériel en état de fonctionnement (armoires froides, vitrines) |  |
| Thermomètre ou sonde en état de fonctionnement |  |
| Lingettes désinfectantes à usage alimentaire à disposition |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

1. **Points clés et points de contrôle**

|  |  |
| --- | --- |
| **Quelle température contrôler ?** | - Température armoires froides positives - Température armoires froides négatives- Température vitrines réfrigérées |
| **Quand contrôler ?** | - Au minimum chaque matin pour les armoires froides positives et négatives- Au minimum une fois avant la mise en vitrine réfrigérée des préparations |
| **Comment contrôler ?** | - Relever la température affichée et contrôler avec une sonde ou vérifier avec les données fournies par une sonde intégrée. |
| **Que faire en cas de non-conformité ?** | - Si la température dépasse de 1°C la température cible, les produits sont conservés.- Si la non-conformité se répète deux jours de suite, contrôler la température consigne de la chambre froide et l’abaisser si nécessaire.* Au-delà de 1°C par rapport à la température cible, la température à cœur ou entre deux produits surgelés devra être contrôlée. La décision concernant le devenir du produit sera sous la responsabilité de XXX,
* Prévenir le service maintenance.

Enregistrement de la non-conformité avec la température non conforme, la date, l’heure et le devenir du produit. |

1. **Températures réglementaires de stockage**

Voir procédure PR02 Stockage des produits alimentaires

Voir procédure PR08 Contrôle des températures lors de la distribution

1. **Fiche d’enregistrement du suivi des températures des enceintes froides**

Compléter la fiche d’enregistrement en version numérique ou papier.

*Insérer la fiche utilisée au sein de l’établissement*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Procédure | Procédure : PR 05 |
| Etablissement Adresse | **Respect de la chaîne du chaud** | Version : V0117/03/2022 |

**Pourquoi ?**: S’assurer de la conformité de la température des préparations chaudes depuis leur fabrication jusqu’au service pour garantir une sécurité sanitaire des aliments.

**Qui ? :** L’agent responsable de la préparation

**Quand ? :** Depuis la fabrication des plats chauds jusqu’à leur distribution.

**Comment ?**

**1. Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Tenue de travail propre |  |
| Mains propres |  |
| Zone de préparation, conditionnement et stockage propres |  |
| Enceintes froides propres |  |
| Thermomètre à sonde propre & en état de fonctionnement |  |
| Lingettes désinfectantes à usage alimentaire à disposition |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

**2. Points clés**

Fabrication

Maintien en température à +63°C à cœur en armoire chaude

Contrôle des températures et

Enregistrement

Service

Contrôle des températures des denrées chaudes et enregistrement

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Procédure | Procédure : PR 06 |
| Etablissement Adresse | **Refroidissement rapide** | Version : V0117/02/2021 |

**Pourquoi ?**  Ne pas laisser la température à cœur des denrées à des valeurs comprises entre +63°C et +10°C pendant plus de 2 heures afin de limiter la multiplication microbienne.

**Qui ?**  Le ou les agent(s) responsable(s) de la production.

**Quand ?**  Dès la fin de la cuisson en production.

**Comment ?**

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Tenue de travail propre |  |
| Mains propres |  |
| Cellule de refroidissement rapide propre et en état de fonctionnement  |  |
| Fiche d’enregistrement du couple durée-température |  |
| Lingettes désinfectantes à usage alimentaire |  |
| Thermomètre à sonde propre et en état de fonctionnement |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

1. **Points clés et points de contrôle**

|  |  |
| --- | --- |
| Utilisation de la cellule de refroidissement rapide | * Répartir les produits dans la cellule de manière à avoir un refroidissement uniforme. Ne pas surcharger la cellule.
* Ramener le produit à une température ≤ +10°C en 2 heures maximum.
* Noter la température à cœur (désinfecter la sonde avant et après) au début et à la fin du refroidissement.
* Noter l’heure de début et de fin du refroidissement.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| Règles du refroidissement  | * Ne jamais utiliser les chambres froides pour le refroidissement (couple durée-température non conforme).
* Ne jamais introduire un produit chaud dans les chambres froides avant refroidissement.
* Ne jamais mener deux refroidissements rapides sur un même produit.
 |
| Mesure corrective en cas de non-conformité | * Jeter les produits si leur température est supérieure à +10°C au bout de 2 heures.
 |

1. **Exemple de fiche d’enregistrement du refroidissement rapide**

Compléter la fiche d’enregistrement pour chaque refroidissement rapide.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Date | Produit | Fin de cuisson | Début du refroidissement rapide | Fin du refroidissement rapide | Durée du refroidissement | Action corrective |
| Heure | T°C  | Heure | T°C  | Heure | T°C  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Procédure | Procédure : PR 07 |
| Etablissement Adresse | **Contrôle de l’huile de friture** | Version : V0117/02/2021 |

**Pourquoi ?**Contrôler le degré d’altération de l’huile.

En effet l’huile de friture chauffée régulièrement à haute température sedégrade et génère des composés toxiques avec modification de l’odeur, de la couleur et du goût des fritures.

**Qui ?** Le responsable des fritures.

**Quand ?** Avant ou après chaque utilisation.

**Comment ?**

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Tenue de travail propre |  |
| Mains propres |  |

Au choix

|  |  |
| --- | --- |
| Un testeur d’huile | thermomètre Icône gratuit |
| Kit avec réactifs  | Icône tube, flacon |
| Bandelettes | Icône l'urine, examen |

Au choix

|  |  |
| --- | --- |
| Fiche d’enregistrement « suivi de l’huile de friture » |  |
| Tablette |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

1. **Points clés et points de contrôle**

|  |  |
| --- | --- |
| **Contrôles visuels et olfactifs** | Les 4 éléments suivants sont des indicateurs de composés polaires (CP) >25% qui indiquent une huile impropre à la consommation :* mousse persistante à la surface,
* huile visqueuse et filante à l’égouttage,
* fumée au-dessus du bain d’huile à +180°C,
* goût et odeur désagréables.

Le changement de l’huile doit être immédiat. |
| **Utilisation d’un testeur d’huile ou kit de réactif ou de bandelettes** | Se conformer à la procédure du fabricant.Permet de mesurer le pourcentage de composés polaires dans l’huile de friture : * CP<20% : qualité d’huile satisfaisante,
* 20%<CP<25% : qualité d’huile dégradée : dernière utilisation ou changement de l’huile,
* CP >25% : huile impropre à la consommation : le changement de l’huile doit être immédiat.
 |
| **Traitement des huiles usagées** | Stockage en bidons identifiés « huile de friture usagée » dans le local poubelle. |

1. **Exemple de fiche d’enregistrement du suivi de l’huile de friture**

Compléter la fiche d’enregistrement du suivi de l’huile de friture en version numérique ou papier.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Date du contrôle | Nom du contrôleur | Contrôle visuel et olfactif (\*) | Qualité de l’huile (CP : Composés polaires) | Actions |
| BonneCP < 20% | Moyenne20% < CP < 25%Dernière utilisation ou changement | ImpropreCP > 25%Changement immédiat | Aucune | Remise à niveau | Huile changée |
| Conforme | Non conforme |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*(\*) Contrôle visuel et olfactif :*

* *Mousse persistante à la surface*
* *Huile visqueuse et filante à l’égouttage*
* *Fumée au-dessus du bain d’huile à +180°C*
* *Goût et odeur désagréables*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Procédure | Procédure : PR 08 |
| Etablissement Adresse | **Contrôle des températures lors de la distribution** | Version : V0117/02/2021 |

**Pourquoi ?**S’assurer de la conformité des températures lors du service des préparations.

**Qui ?**Le ou les agent(s) responsable(s) de la distribution.

**Quand ?** Avant et pendant la distribution.

**Comment ?**

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Tenue de travail propre |  |
| Mains propres |  |
| Matériel en état de fonctionnement (armoires froides, chaudes, vitrines, bain-marie) |  |
| Thermomètre à sonde propre et en état de fonctionnement |  |
| Lingettes désinfectantes à usage alimentaire à disposition |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

1. **Points clés et points de contrôle**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Quelle température contrôler ?** | **Comment contrôler ?** | **Que faire en cas de non-conformité ?** |
| Température armoire froide | Relever la température affichée et contrôler avec une sonde | Signaler la non-conformité au responsable |
| Température armoire chaude  |
| Température vitrine réfrigérée |
| Température bain- marie |
| Entrées / desserts réfrigérés | Piquer à cœur le produit à l’aide d’une sonde  | Ne pas servir les produits, les jeter Prévenir le responsable |
| Plats chauds  |

Les contrôles sont enregistrés sur la fiche d’enregistrement des contrôles température lors de la distribution.

1. **Fiche d’enregistrement des contrôles température lors de la distribution**

Compléter la fiche d’enregistrement en version numérique ou papier.

Insérer la fiche utilisée au sein de l’établissement

1. **Température règlementaire lors de la distribution**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Température conforme | Tolérance\* Température (recommandation) | Température non conforme  |
| Température armoire froide positive |  de 0 °C à + 3°C | Entre +3°C et + 10°C | > +10°C |
| Température armoire froide négative | de -21°C à -18°C | De -18°C à -15°C | > -15°C |
| Température armoire chaude  | De +80°C à +90°C | De +70°C à +80°C | < +70°C |
| Température vitrine réfrigérée |  de 0 °C à + 3°C | Entre +3°C et + 10°C | > +10°C |
| Température bain marie | De +85°C à +90°C | De +75°C à +85°C | < +75°C |
| Entrées / desserts réfrigérés |  de 0 °C à + 3°C | Entre +3°C et + 10°C(baisser la température à +3°C) | > +10°C |
| Plats chauds  | > +63°C | De +55°C à +63°C (réchauffer à +63°C avant de servir) | < +55°C |

\* Les températures de tolérance permettent d’éviter une mise au rebut mais la non-conformité doit être enregistrée comme telle.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Procédure | Procédure : PR09 |
| Nom établissement Adresse | **Gestion des plats témoins** | Version : V0217/03/2022 |

**Pourquoi ?**En cas de suspicion de TIAC, mettre à disposition des échantillons pour analyse.

**Qui ?** L’agent responsable des plats témoins.

**Quand ?** En début de service.

**Comment ?**

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Tenue de travail propre |  |
| Mains propres |  |
| Barquette ou sac à usage unique |  |
| Etiquette « plats témoins » |  |
| Boîte de stockage propre identifiée |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

1. **Points clés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Produits à prélever | Tous les plats produits sur place et mis à la consommation sauf pour :* Les yaourts
* Les fruits
* Les pâtisseries sèches emballées
* Les pâtisseries individuelles surgelées
* Les fromages portionnés emballés
* Les produits secs emballés
 |  |
|  | Quantité de produit à prélever | 100g de produit maximum (ou une portion individuelle) |  |
|  | Contenant | Barquette ou sac à usage unique |  |
|  | Identification  | Coller la matrice de l’étiquette |  |
|  | Stockage  | Indiquer le lieu de stockage à 0°C<T< +3°C |  |
|  | Durée  | 7 jours |  |
|  | Procédure | Procédure : PR 10 |
| Etablissement Adresse | **Gestion de la traçabilité** | Version : V0217/03/2022 |

**Pourquoi ?**Assurer la traçabilité des denrées consommées.

**Qui ?**L’agent de production ou l’agent responsable du déconditionnement.

**Quand ?**A réception des marchandises ou au moment du déconditionnement des denrées.

**Comment ?**

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Tenue de travail propre |  |
| Mains propres |  |
| Fiche d’enregistrement de la traçabilité des denrées |  |
| Tablette |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

1. **Points clés**

|  |  |
| --- | --- |
| Denrées mises en œuvre  | * Prendre en photo les informations suivantes :
* Désignation du produit
* DLC ou DDM
* Numéro de Lot
* Fabricant
* L’estampille sanitaire si présente
* Archiver les photos datées du jour de déconditionnement.
 |
| Durée de conservation des photos | * Pour les produits dont la durée de conservation n’est pas fixée : 5 ans.
* Pour les produits à DDM supérieure à 5 ans : DDM + 6 mois.
* Pour les produits très périssables dont la DLC est inférieure à 3 mois : date de fabrication ou de livraison + 6 mois.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Procédure** | Procédure : PR11 |
| Nom établissement Adresse | **Stockage des produits non alimentaires** | Version 0117/03/2022 |

**Pourquoi ?** Maintenir les produits à l’abri des contaminations et dans un environnement sécurisé, propre et adapté.

**Qui ?** L’agent responsable de la réception.

**Quand ?** Après la réception des produits non alimentaires.

**Comment ?**

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Tenue de travail propre |  |
| Mains propres |  |
| Zone de réception et de stockage propre  |  |
| Réserves propres |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

**2. Points clés et points de contrôle**

|  |  |
| --- | --- |
| **Stockage des consommables utilisés lors de la production ou pour la distribution** | * Élimination des cartons et emballages souillés.
* Vérification de la protection des produits (emballage intact, conditionnement fermé…).
* Rangement sur étagères dans des réserves propres et sèches.
 |
| **Stockage des produits d’entretien pour la remise en état des locaux, des matériels et des équipements** | * Élimination des cartons et emballages souillés.
* Vérification de la protection des produits (emballage intact, conditionnement fermé…).
* Respect de la rotation des stocks (Méthode du FIF0 ou PEPS).
* Rangement dans un local aéré pouvant fermer à clef.
* Affichage des numéros d’appel d’urgence.
* Proximité d’un extincteur et d’un point d’eau.
* Les étagères sur lesquelles sont posés les produits chimiques doivent être métalliques.
* Les dispositifs de rangement doivent comprendre une rétention efficace et adaptée.
* Conservation des produits dans leur emballage d’origine. En cas de reconditionnement, reproduction de l’étiquette telle qu’elle est sur l’emballage d’origine, utilisation d’un contenant ayant reçu le même produit.
* Accessibilité du classeur des fiches de données de sécurité (FDS).
 |

**INSTRUCTIONS DE TRAVAIL**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Instruction de travail | Instruction de travail : IT01 |
| Etablissement Adresse | **Le lavage des mains** | Version V0117/03/2022 |

Cette instruction a pour objectif d’indiquer les modalités du lavage des mains.

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Poste de lavage des mains à commande non manuelle | Icône coronavirus, covid19, la main, laver, lavage, mains |
| Ongles courts, pas de vernis, pas de bijou | 282636558 |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

1. **Points clés**

**Quand ?** A chaque prise et reprise du travail, après chaque contact avec le visage, les cheveux, après s’être mouché, après avoir manipulé des matières contaminantes.

**Comment ?**

Source : www.inrs.fr

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Instruction de travail | Instruction de travail : IT02 |
| Etablissement Adresse | **Le déconditionnement** | Version V0217/03/2022 |

Cette instruction a pour objectif d’indiquer les modalités de déconditionnement des produits alimentaires.

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Tenue de travail propre
 |  |
| Mains propres |  |
| Etat de propreté et de fonctionnement du matériel |  |
| Zone de déconditionnement propre |  |
| Lingettes désinfectantes à usage alimentaire à disposition |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

**2. Points clés et points de contrôle**

|  |  |
| --- | --- |
| Avant le déconditionnement | * Contrôler l’état du contenant et les dates de péremption
 |
| * Enlever le maximum de salissures visibles avant ouverture
 |
| * Désinfecter les conditionnements avant ouverture
 |
| Pendant le déconditionnement | * Procéder à l’ouverture des contenants en respectant les protocoles de déconditionnement
 |
| * Organiser l’espace en séparant les produits conditionnés des produits déconditionnés (marche en avant)
 |
| Après le déconditionnement | * Se laver les mains
 |
| * Contrôler les caractéristiques physiques des produits alimentaires
 |
| * Vérifier l’absence de limaille de fer dans les produits alimentaires appertisés
 |
| * Transvaser dans un contenant propre
 |
| * Assurer la traçabilité des produits en archivant les informations d’étiquetage
 |
| * Evacuer rapidement les contenants dans les poubelles spécifiques
 |
|  | Instruction de travail | Instruction de travail : IT03 |
| Etablissement Adresse | **La décontamination des végétaux** | Version : V0117/03/2022 |

Cette instruction a pour objectif d’indiquer les modalités de décontamination des végétaux.

**1. Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Tenue de travail propre
 |  |
| Mains propres |  |
| Etat de propreté et de fonctionnement du matériel |  |
| Poste de travail propre et organisé en zone légumerie |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

**2. Points clés et points de contrôle**

|  |  |
| --- | --- |
| Epluchage | * Les fruits et les légumes fragiles sont désinfectés avant épluchage si celui-ci doit avoir lieu.
* Les légumes terreux seront de préférence épluchés avant désinfection.
 |
| Décontamination ou désinfection | * Remplir le bac d’eau potable + solution décontaminante (ou désinfectante) diluée, autorisée réglementairement.
* Immerger les produits selon les données fournisseurs.
 |
| Rinçage | * Rincer abondamment à l’eau potable.
* Egoutter les végétaux. Ne jamais laisser les végétaux dans l’eau de rinçage.
 |
| Protection et stockage du produit | * Protéger le produit dans un contenant fermé ou filmé.
* Etiqueter si utilisation différée.
* Stocker à température règlementaire.
 |
| Gestion des déchets | * Eliminer directement les déchets de préparation.
 |
|  | Instruction de travail | Instruction de travail : IT04 |
| Etablissement Adresse | **Réalisation des préparations froides** | Version : V0217/03/2022 |

Cette instruction a pour objectif d’indiquer les modalités de réalisation des préparations froides.

**1. Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Tenue de travail propre |  |
| Mains propres |  |
| Etat de propreté et de fonctionnement du matériel |  |
| Poste de travail propre et organisé |  |
| De préférence dans un local entre +10°C à +12°C |  |
| Trancheur et matériel de découpe désinfectés |  |
| Identification des denrées par :* l’étiquette fournisseur pour les denrées entamées
* la date d’ouverture ou de décongélation
 |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

**2. Points clés et points de contrôle**

|  |  |
| --- | --- |
| Tranchage des charcuteries | * Sortir les produits à trancher au fur et à mesure des besoins.
* Se laver les mains avant l’opération de tranchage. Porter des gants propres.
* Respecter l’ordre de tranchage du produit le moins à risque (produit cuit) vers le produit le plus à risque (produit cru).
 |
| Réalisation des sauces | * Réaliser les sauces à l’approche du service ou les assembler, les filmer et les stocker entre 0°C et +3°C.
 |
| Utilisation de produits chauds | * Refroidir les produits chauds entrant dans la composition de préparations froides.
 |
| Préparation des pâtisseries | * Séparer les étapes de préparation : des produits sensibles (Chantilly) vers les produits les plus contaminés (fruits bruts décontaminés).
* Se laver les mains avant l’opération d’assemblage. Porter des gants propres.
* Assembler les pâtisseries à l’approche du service ou les assembler, les filmer et les stocker entre 0°C et +3°C.
 |
|  | Instruction de travail | Instruction de travail : IT05 |
| Etablissement Adresse | **Réalisation des préparations chaudes** | Version : V0217/03/2022 |

Cette instruction a pour objectif d’indiquer les modalités de réalisation des préparations chaudes.

1. **Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Tenue de travail propre
 |  |
| Mains propres |  |
| Etat de propreté et de fonctionnement du matériel |  |
| Poste de travail propre et organisé |  |
| Température réglementaire de cuisson : + 63°C minimum à cœur  |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

1. **Points clés**

|  |  |
| --- | --- |
| Cuisson | * Cuire à cœur les produits à une température supérieure ou égale à + 63 °C sauf exception de préparations liées à la recette (ex : viandes saignantes).
* Cuire à cœur les produits à risque à une température supérieure ou égale à + 65°C (ex : steak haché).
* Porter à ébullition les préparations de sauces à base de viande.
 |
| Contrôle | * Contrôler les huiles de friture et archiver le contrôle.

(voir procédure contrôle de l’huile de friture PR07) |
| Maintien en température | * Maintenir au chaud à une température supérieure ou égale à + 63 °C cœur (liaison chaude).
 |
| Refroidissement | * Refroidir rapidement si nécessaire (liaison froide).

(voir procédure refroidissement rapide PR06) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Instruction de travail | Instruction de travail : IT06 |
| Etablissement Adresse | **La réalisation des plats témoins** | Version : V0217/03/2022 |

Cette instruction a pour objectif d’indiquer les modalités de prélèvement et de conservation des échantillons témoins. Elle concerne l’ensemble des plats fabriqués dans la cuisine.

**1. Aide-mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Tenue de travail propre
 |  |
| Mains propres |  |
| Etat de propreté et de fonctionnement du matériel |  |
| Poste de travail propre et organisé |  |

Source des logos : <https://icon-icons.com/fr> - <https://www.flaticon.com/fr/>

**2. Points clés**

|  |  |
| --- | --- |
| Avant | * Jeter les plats témoins réalisés 7 jours avant.
* Laver le bac de stockage des plats témoins.
* Se laver les mains.
 |
| Pendant | * Préparer les barquettes ou les sacs pour le prélèvement.
* Prélever dans une barquette ou un sac une portion de **100g minimum** de chaque plat en début de service.
* Fermer hermétiquement le sac ou la barquette.
 |
| Après | * Réaliser l’étiquette du plat (**A conserver jusqu’à J+7)**. Exemple ci-dessous.

**PLAT TEMOIN**Nom du plat : …………………………………………………Date de fabrication : ………………………………………A conserver jusqu’au………………………à …………°CRéalisé par : ………………………….……..classe ………* Mettre les plats témoins du jour dans le bac « plats témoins ».
* Stocker en chambre froide positive à +3°C pendant 7 jours
 |

**Les plats témoins ne sont pas réalisés pour :**

* Les yaourts **-** Les pâtisseries sèches emballées
* Les fruits **-** Les fromages portionnés emballés
* Les pâtisseries individuelles surgelées **-** Les produits secs emballés

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Instruction de travail | Instruction de travail : IT07 |
| Etablissement Adresse | **La gestion des DLC et****durées de vie** | Version : V0217/03/2022 |

Cette instruction indique les DLC à appliquer aux produits fabriqués par l’établissement ainsi que les durées de vie des produits déconditionnés sensibles.

**En production culinaire**

|  |  |
| --- | --- |
| **Produits** | **DLC ou durée de vie** |
| Produits déconditionnés sensibles | DLC secondaire = Jour de déconditionnement + 3 jours, sans dépasser la DLC fournisseur. |
| Préparations culinaires froides  | DLC = Jour de fabrication + 3 jours sauf produits à base d’œufs DLC = Jour de fabrication + 2 jours |
| Préparations culinaires chaudes refroidies immédiatement après la cuisson | DLC = Jour de fabrication + 3 joursUne seule remise en température autorisée |

**En service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Produits** | **DLC** |
| Excédents des préparations chaudes non présentées au consommateur, maintenues à +63°C minimum à cœur  | DLC = Jour de fabrication + 3 joursAprès refroidissement rapide |
| Excédents des préparations froides non présentées au consommateur | DLC = Jour de fabrication + 1 jour |
| Excédents des préparations présentées au consommateur | Mise au rebutSauf pour * les produits secs, operculés, en sachets (biscuits, compotes…)
* les produits conservés à température ambiante dits stables (sel, poivre…)
* les produits laitiers maintenus à température non désemballés (yaourts, fromages en portions…)
* les fruits
 |

**En VAE (vente à emporter)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Produits** | **DLC** |
|  | Préparations culinaires chaudes (avec refroidissement rapide) ou froides  | DLC = Jour de fabrication + 3 jours |
|  | Instruction de travail | Instruction de travail : IT08 |
| Etablissement Adresse | **La gestion des produits non conformes** | Version : V0127/02/2021 |

Cette instruction a pour objectif de décrire la démarche à suivre pour le traitement des non-conformités.

Elle concerne le traitement des produits non conformes, c’est-à-dire :

- leur identification et leur isolement ;

- la recherche des causes ;

- la mise en œuvre de la décision à prendre quant au devenir des produits non conformes.

Elle s’applique depuis la réception des produits jusqu’au service des repas.

1. **Points clés**

|  |  |
| --- | --- |
| Identification et isolement | * Etiquettes en vinyle Non-conforme | Contact SETONPrévenir le responsable qui isole le produit en y apposant une étiquette « Non conforme ».
 |
| Actions à mener | * Analyser les risques par rapport à ce produit en tenant compte de la réglementation (méthode des 5M).
* Traiter le produit non conforme.
 |
| Actions préventives | * Rechercher des causes de la non-conformité.
* Mettre en place des actions préventives pour éviter le renouvellement de la non-conformité.
 |
| Enregistrement | * Compléter la fiche de non-conformité :
* décrire l’anomalie constatée ;
* décrire les actions correctives qui ont été menées.
 |

1. **Fiche d’enregistrement**

|  |
| --- |
| Fiche d’enregistrement de la non-conformité |
| Anomalies rencontrées : Date :  |
| Action(s) corrective(s) apportée(s) : Par :  |

1. **Matrice pour les enregistrements**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Enregistrement | Enregistrement : ENRXX |
| EtablissementAdresse | **Titre**  | Version XXJJ/MM/AA |

Vous avez ici une matrice à disposition pour créer vos propres documents d’enregistrement.