

Le Conseil départemental  
aux côtés de ses agents



# Référentiel restauration

DIRECTION DE  
L'EDUCATION ET DES  
COLLEGES



---

*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° 1169/2001 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 motivant 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
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MIL :</b> Contaminations extérieures</li> </ul>	<p><b>Stocker les tenues de travail propres à l'abri des contaminations :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soit en armoire vestiaire bicompartment avec séparation des tenues de ville</li> <li>• Soit en armoire vestiaire simple avec tenues propres sous housse (si présence des tenues de ville)</li> <li>• Soit dans une pièce dédiée</li> <li>• Soit sur un portant collectif avec housse protectrice en zone vestiaire</li> </ul>	<p>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)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MO :</b> Contaminations extérieures</li> </ul> <p>Fiche Pratique n°1 Fiche Pratique n°2 Fiche Pratique n°3</p>	<p><b>Porter une tenue propre et complète chaque jour :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pantalon et veste de production manches longues</li> <li>• Bottes blanches, chaussures de sécurité fermées</li> <li>• Port de la charlotte obligatoire (en zone de production, au service, à la plonge)</li> <li>• Port du masque (si malade), et protège barbe si nécessaire</li> <li>• Gants à usage unique (bijoux interdits, y compris les piercings au niveau du visage)</li> <li>• Si port d'un gilet de froid, il doit être sous la veste</li> <li>• Tablier et manchettes plastiques pour les postes où les salissures sont importantes (fabrication de produits qui tâchent).</li> <li>• Pas de vêtement civil en dessous de sa tenue de travail</li> </ul> <p><b>KIT TENUES VISITEURS :</b> Blouse jetable, surchaussures, masque, charlotte, pour les personnes extérieures (fournisseurs, personnel administratif.....)</p>	<p>L'insuffisance de propreté corporelle peut être à l'origine de contamination importante des aliments.</p> <p>Avoir un comportement adapté et une parfaite connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en restauration.</p> <p>Application scrupuleuse des instructions définies à chaque poste de travail.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MO :</b> Contaminations extérieures</li> </ul> <p>Fiche Pratique n°4 <i>Nettoyage des mains</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se nettoyer les mains, car elles doivent être en permanence <b>VISUELLEMENT PROPRES</b>,</li> <li>• les <b>ONGLES COURTS</b> et sans vernis. Le lavage des mains doit être <b>FREQUENT</b> 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.</li> </ul>	<p>Maitriser le risque de contamination des aliments, en passant nécessairement par un nettoyage des mains qui doit devenir un réflexe.</p>

## PRISE DE POSTE      QUALITÉ DE SERVICE

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MTR :</b> T° non conforme</li> </ul> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Fiche de contrôle des T°</i></p>	<p>Contrôler les Températures :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chambres froides positives (BOF, viande, fruits et légumes, etc....)</li> <li>Chambre froide négative</li> <li>Frigos de jour en production froide et chaude</li> </ul> <p>Le relevé s'effectue d'après les informations portées sur le thermographe.</p>	Absence de rupture de la chaîne de froid

## RECEPTION      PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MTR :</b> Etiquetage non conforme</li> </ul> <p>Fiche technique "pratique" N°6 <i>Contrôle à réception</i></p>	<p>Contrôler la réception avec la :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification des mentions obligatoires (N° de lot)</li> <li>Vérification de la présence de la marque d'identification pour les denrées animales ou d'origine animale</li> <li>Vérification de l'origine pour les viandes bovines</li> </ul>	Etiquetage conforme aux produits
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MTR :</b> DLC ou DDM dépassée</li> </ul> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Fiche de contrôle à réception</i> <i>Registre de tracabilité viande bovine</i></p>	<p>Contrôler visuellement toutes les DLC et enregistrer la DLC la plus courte de la livraison. Corrections sur le produit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si une DLC ou DDM d'un produit est dépassée, refus du produit</li> <li>Réaliser un contrôle visuel complémentaire pour les autres produits de la livraison</li> </ul>	Pas de produit en DLC ou DDM dépassée
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MIL :</b> Contamination par l'air</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermer les portes extérieures en dehors des livraisons</li> </ul>	Absence de contaminations aéroportées

# RECEPTION

## PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
PRÉ-REQUIS		
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MIL :</b> Température des produits</li> </ul> <p>Fiches techniques "maîtrise sanitaire"  <i>Fiche de contrôle à réception</i>  <i>Registre de tracabilité viande bovine</i></p>	<p>Prendre la température à réception (un produit par livraison) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>avec thermomètre sonde : température à cœur d'un produit ou entre deux produits</li> <li>avec thermomètre infrarouge à visée laser : température en surface d'un produit</li> </ul> <p>Corrections sur le produit</p> <p>Si la prise de température révèle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>une température du produit dépassant le niveau seuil de maîtrise : le produit est refusé</li> </ul>	Critères de contrôle à réception
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contamination par prise de température</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Désinfecter la sonde de température</li> </ul>	Absence de contamination via la sonde de température
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MIL :</b> Contamination par les insectes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présence d'un insectocuteur à lampe UV en état de marche</li> <li>Fermer la porte extérieure en dehors des livraisons</li> </ul>	Absence de contamination par les insectes
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Temps d'attente avant stockage</li> </ul>	<p>Stocker rapidement après réception.</p> <p>Ordre de priorité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 - Produits frais</li> <li>2 - Produits surgelés</li> <li>3 - Produits d'épicerie</li> <li>4 - Produits-non alimentaires</li> </ul>	Absence de rupture de la chaîne de froid

# STOCKAGE PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Altération du conditionnement au cours du rangement</li> </ul>	<b>Assurer</b> une protection efficace des denrées (film, couvercle, cartons refermés) y compris pour le non alimentaire	Absence de contamination due à un conditionnement altéré
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations croisées</li> </ul> <p>Fiche technique "pratique" N°7 <i>Rangement des zones de stockage</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Séparer</b> les denrées en fonction du niveau de propreté</li> <li>Présence tolérée de sachets dans les chambres froides négatives s'ils sont bien fermés et clairement identifiés</li> <li>Stocker les produits finis dans une CF spécifique</li> <li>Pas de produits à nu en zone sale (sauf fruits)</li> </ul>	Absence de contamination croisée entre les produits de niveaux hygiéniques différents
	<b>Isoler</b> 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
	<p>En économat :</p> <p><b>Stocker</b> des produits alimentaires pulvérulents (en poudre) en partie basse des étagères.</p>	Absence de contamination des produits ou emballage de produits par des allergènes majeurs
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contamination par le sol ou les opérations de nettoyage</li> </ul>	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
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MTR :</b> Contamination liée à des denrées ou produits externes</li> </ul>	Absence de stockage de denrées personnelles dans les chambres froides (produits pharmaceutiques, ou autre)	Absence de contamination liées à des denrées ou produits externes
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Dépassement des DLC ou DDM</li> </ul>	<b>Contrôler</b> 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
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Descente en température trop longue</li> </ul>	Pas de congélation illicite, y compris le pain	Absence de développement microbiologique lors d'une descente en température trop longue
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MIL :</b> Température des chambres froides positives et négatives non conformes</li> </ul> <p>Fiche technique "pratique" N°5 <i>T° cible des CF</i></p>	<b>Respecter</b> les températures par typologie de chambre froide	Absence de développement microbiologique
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MIL :</b> Température des enceintes froides positives et négatives non conformes</li> </ul> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Relevé des T° CF N°5</i></p>	<p><b>Contrôler</b> quotidiennement les températures et enregistrement en continu hors heures de dégivrage, nettoyage, inventaire, chargement (n'excédant pas 15 minutes)</p> <p>Corrections sur le produit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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 « <b>Critères de Contrôle à réception</b> »), les denrées seront conservées et passées en priorité, la température relevée est inscrite sur les documents d'enregistrement avec l'heure du contrôle.</li> <li>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.</li> </ul>	

# DECARTONNAGE PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations croisées des denrées nues</li> </ul>	Seul le personnel en zone sale est habilité à manipuler les cartons Il ne doit pas manipuler de produits nus	Absence de contamination croisée
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations croisées par les emballages</li> </ul> <p>Fiche technique "pratique" N°9 <i>Désinfection des emballages</i></p>	<b>Evacuer</b> 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
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Temps trop long à température ambiante</li> </ul>	<b>Respecter</b> 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
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MAT :</b> Contaminations par le matériel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Vérifier</b> la machine à laver (température lavage/rinçage)</li> <li><b>Respecter</b> le plan de nettoyage/désinfection du matériel et des plans de travail</li> <li>Entreposer le petit matériel dans un endroit propre et sec à l'abri de tout risque de contamination, en dehors des chambres froides</li> <li><b>Désinfecter</b> le matériel avant utilisation</li> </ul>	Absence de contamination via le matériel
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MAT :</b> Contaminations via l'ouvre-boîte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Désinfecter</b> la lame de l'ouvre-boîte</li> <li>Veiller à maintenir l'ouvre-boîte en bon état, non rouillé</li> <li>Veiller à ce que l'ouvre-boîte ne génère pas de limaille de fer lors de son fonctionnement</li> </ul>	Absence de contamination via l'ouvre-boîte
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MTR :</b> Altération du conditionnement</li> </ul>	<b>Contrôler</b> l'odeur, la couleur et la consistance du produit lors du déconditionnement	Absence de contamination due à un conditionnement altéré
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Nettoyage : rinçage insuffisant ou surdosage</li> </ul> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Plan de nettoyage</i></p>	<b>Former</b> le personnel et avoir du matériel de dosage adapté <b>Respecter</b> les protocoles de nettoyage	Nettoyage correct et efficace, absence de contamination croisée
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contamination croisée entre emballages, conditionnements, produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dévier un local au déconditionnement</li> <li>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)</li> <li>Les agents de la zone propre manipulent les conditionnements</li> <li>Pas de carton au déconditionnement</li> <li>Pas de conditionnement en production (les entamés type épices, huiles, fonds de sauce peuvent être conservés dans leur conditionnement d'origine)</li> <li>Désinfecter le dessus des boîtes de conserve (avec le produit désinfectant + papier à usage unique ou lingette adaptée) avant ouverture</li> <li>Nettoyer le dessus des contenants (seau de mayonnaise, d'œufs durs, bouteilles, brique de lait) avant leur entrée en zone de production.</li> <li>Evacuer rapidement les conditionnements vides et autres déchets.</li> <li>Désinfecter le petit matériel</li> </ul>	Absence de contamination croisée

# DECONDITIONNEMENT PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MO :</b> Contamination par les agents</li> </ul> <p>Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3  <i>Tenue professionnelle</i>  <i>Port de la coiffe</i>  <i>Port des gants</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Respecter</b> les mesures d'hygiène générales</li> <li>Pour les produits ne subissant pas de cuisson, éviter toute manipulation directe du produit</li> <li>Utiliser des gants pour les contacts directs avec les produits</li> </ul>	Absence de contamination par les agents
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations croisées entre des produits de différents niveaux hygiéniques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Séparer</b> les opérations de déconditionnement des denrées consommées en l'état et du déconditionnement des denrées qui seront cuites</li> <li>Séparer dans l'espace ou dans le temps avec nettoyage/désinfection du matériel intermédiaire</li> <li>Nettoyer le matériel entre les différents types de produits</li> <li>Changer de gants pour chaque type de produit au minimum (<b>voir Fiche Pratique N°3</b>)</li> </ul>	Absence de contamination croisée entre les produits de niveaux hygiénique différents
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MIL :</b> Contamination par l'air ambiant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Fermer</b> le rideau (lamelles plastiques) en dehors du passage de produits (lorsque qu'il est présent)</li> <li>Assurer la surpression du local (l'air doit être évacué vers l'extérieur des ateliers de travail)</li> <li>Protéger les denrées déconditionnées</li> </ul>	Absence de contamination aéroportée
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Temps d'attente trop long à température ambiante</li> </ul>	<b>Respecter</b> 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
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Dépassement des DLC/DDM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Contrôler</b> les DLC/DDM au moment du déconditionnement</li> <li>Traçabilité des produits utilisés</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Durée de vie trop longue après déconditionnement</li> </ul> <p>Annexe 2 <i>Durée de vie des produits entamés</i></p>	<b>Vérifier</b> la durée de vie limitée des produits entamés	Absence d'utilisation de produits périmés
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Durée de vie appliquée au produit fini supérieure à la DLC de la matière première</li> </ul>	Garantir une DLC appliquée comprise dans la DLC initiale	

# TRAITEMENT FRUIT ET LÉGUME

PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MO :</b> Contamination par les agents</li> </ul> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 10px;">           Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3  <i>Tenue professionnelle</i>  <i>Port de la coiffe</i>  <i>Port des gants</i> </div>	<b>Respecter</b> les mesures d'hygiène générales	Absence de contamination par les agents
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations croisées entre des denrées crues à consommer en l'état</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Séparer</b> la légumerie des zones de production</li> <li>Ne pas stocker les denrées décontaminées dans la légumerie</li> <li><b>Evacuer</b> rapidement les déchets</li> </ul>	Absence de contamination croisée des denrées nues
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations par le matériel</li> </ul> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 10px;">           Fiche technique "maîtrise sanitaire"  <i>Plan de nettoyage</i> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Respecter</b> les protocoles de nettoyage</li> <li><b>Respecter</b> le plan de nettoyage/désinfection du matériel et des plans de travail</li> <li>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</li> <li>Matériel conforme et facile de nettoyage</li> </ul>	Absence de contamination par le matériel
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MIL :</b> Contamination par l'air ambiant</li> </ul>	<b>Protéger</b> les denrées décontaminées (par un films alimentaire ou dans un bac avec couvercle).	Absence de contamination aéroportée
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Surdosage d'eau de javel</li> </ul> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 10px;">           Fiche technique "pratique" N°8  <i>Dosage à utiliser</i> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Former</b> le personnel et avoir du matériel de dosage adapté</li> <li><b>Pastilles d'eau de javel interdites</b></li> </ul> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 10px;">           Respect de la Fiche technique "pratique" N°8         </div>	Nettoyage correct et efficace, absence de contamination croisée
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Rincage insuffisant</li> </ul>	<b>Rincer</b> efficacement à l'eau claire Retirer toute trace de désinfectant sur les denrées ou le matériel (absence de résidus de mousse, coulure de produit...)	Rincage efficace : absence de désinfectant
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Décontamination défaillante</li> </ul>	<b>Respecter</b> le dosage et le temps de contact indiqué dans la <b>Fiche Pratique N°8</b> avec utilisation de doseurs adaptés ou doseurs automatiques	Décontamination efficace : absence de persistance microbiologique

# TRANCHAGE PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contamination par le matériel, les plans de travail</li> </ul> <div style="border: 1px solid #00AEEF; padding: 5px;"> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Plan de nettoyage</i></p> </div>	<p><b>Vérifier</b> la machine à laver ou utiliser un produit nettoyant/désinfectant si la température de rinçage &lt; +75°C</p> <p><b>Respecter</b> le plan de nettoyage/désinfection du matériel et des plans de travail</p> <p>Petit matériel entreposé dans un endroit propre et sec à l'abri de tout risque de contamination, en dehors des chambres froides</p> <p>Nettoyage, désinfection, changement du petit matériel avant utilisation</p> <p>Nettoyage, désinfection du trancheur, robot coupe avant utilisation</p> <p>Nettoyage/ désinfection du trancheur après le travail et filmage ou housse de protection une fois sec et stockage hors chambres froides</p> <p>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</p> <p>Pas de matériel en bois ni de matériel rouillé</p>	Absence de contamination via le matériel
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Nettoyage : rinçage insuffisant ou surdosage</li> </ul> <div style="border: 1px solid #00AEEF; padding: 5px;"> <p>Fiche technique "pratique" N°8 <i>Désinfection des emballages</i></p> </div>	<p><b>Former</b> le personnel et avoir du matériel de dosage adapté</p> <p><b>Respecter</b> les protocoles de nettoyage</p>	Absence de contamination chimique
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contamination croisée par les emballages</li> </ul> <div style="border: 1px solid #00AEEF; padding: 5px;"> <p>Fiche technique "pratique" N°8 <i>Désinfection des emballages</i></p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pas de conditionnements ou d'emballages à proximité</li> <li><b>Eliminer</b> les emballages au déconditionnement ou en zone de production froide, si le conditionnement a été au préalable désinfecté au déconditionnement</li> <li>Cartons des épices en dehors des plans de travail</li> </ul>	Absence de contamination croisée par les emballages
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MO :</b> Contamination par les agents</li> </ul> <div style="border: 1px solid #00AEEF; padding: 5px;"> <p>Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 <i>Tenue professionnelle</i> <i>Port de la coiffe</i> <i>Port des gants</i></p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Respecter</b> les mesures d'hygiène générale</li> <li><b>Changer</b> les gants entre les différentes activités et le plus souvent après chaque opération</li> <li>Porter un gant jetable par-dessus le gant anti-coupure</li> <li>Goûter, les préparations, avec une cuillière jetable</li> </ul>	Absence de contamination par les agents

# TRANCHAGE

## PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations croisées entre des produits de différents niveaux hygiéniques</li> </ul>	<p><b>Séquencer</b> la production  <b>Nettoyer</b> le matériel et les plans de travail entre les différents types de produits</p>	Absence de contamination croisée entre les produits de niveaux hygiénique différents
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MIL :</b> Contamination par l'air ambiant</li> </ul>	<p><b>Protéger</b> les produits en attente dans des bacs avec couvercles</p>	Absence de contamination aéroportée
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Tranchage à froid : température de la zone trop élevée pendant le tranchage</li> </ul> <p>Fiche technique "pratique" N°5 <i>T° des locaux de prod</i></p>	<p>Réfrigération des locaux Local entre +10°C et 12°C pour la préparation froide  <b>Stocker</b> les denrées dans des enceintes froides la veille de leur utilisation  <b>Organiser</b> le travail par séquence pour pouvoir replacer les produits finis en chambres froides rapidement  <b>Sortir</b> les denrées des chambres froides au fur et à mesure des besoins</p>	Absence de rupture de la chaîne du froid
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Tranchage à chaud : température des denrées trop faible pendant le tranchage</li> </ul>	<p><b>Limiter</b> le temps de séjour hors enceinte chaude  <b>Sortir</b> les denrées des enceintes chaudes au fur et à mesure des besoins  <b>Maintenir</b> en température avant tranchage</p>	Absence de rupture de la chaîne du chaud
PRÉ-REQUIS		
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Température des denrées trop élevée</li> </ul> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Traçabilité du tranchage</i></p>	<p><b>Contrôler</b> la température des produits Température en fin de tranchage à froid <math>\leq +8^\circ\text{C}</math></p> <p>Correction sur le produit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si la température est comprise entre +8°C et +10°C, le produit est immédiatement placé en chambre froide (0;+3°C)</li> <li>Si la température <math>&gt; +10^\circ\text{C}</math>, le produit est mis au rebut</li> </ul>	Absence de rupture de la chaîne du froid

# CUISSON (PRODUCTION) PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MO :</b> Contamination par les agents</li> </ul> <p>Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3  <i>Tenue professionnelle</i>  <i>Port de la coiffe</i>  <i>Port des gants</i></p>	<b>Respecter</b> les mesures d'hygiène générales Goûter avec une cuillère jetable	Absence de contamination croisée par les agents
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contamination par les emballages et les conditionnements</li> </ul> <p>Fiche technique "pratique" N°9  <i>Désinfection des emballages</i></p>	<b>Eliminer</b> les emballages au déconditionnement Cartons des épices en dehors des plans de travail <b>Respecter</b> la procédure de déconditionnement pour les produits en cuisson	Absence de contamination croisée par les emballages et conditionnements
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contamination par le matériel, les surfaces, les contenants</li> </ul> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire"  <i>Plan de nettoyage</i></p>	<b>Respecter</b> 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
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Nettoyage des plans de travail et petits matériels : rinçage insuffisant ou surdosage</li> </ul>	<b>Former</b> le personnel et avoir du matériel de dosage adapté <b>Respecter</b> les protocoles de nettoyage	Nettoyage correct et efficace : absence de contamination croisée
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations croisées entre des produits de propreté différents</li> </ul>	<b>Séquencer</b> la production <b>Nettoyer/désinfecter</b> 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
• <b>MIL :</b> Contamination par l'air ambiant	<b>Protéger</b> les produits (sautéés)	Absence de contamination aéroportée
• <b>ME :</b> Non respect des fiches techniques	Formation des agents	Absence de conditions favorables au développement microbien
• <b>MAT :</b> 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
<b>MESURES INDISPENSABLES</b>		
• <b>ME :</b> Respect des barèmes de cuisson  Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Remise en T°</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Respecter</b> le couple temps/température</li> <li>Enregistrer les produits cuits</li> <li>Libérer obligatoirement le lot avant utilisation</li> <li>Si délais non respectés, détruire le produit</li> <li>Respecter la remise en T° des produits en liaison froide</li> </ul>	Absence de conditions favorables au développement microbien

# DRESSAGE

## PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MAT :</b> Défaut de propreté du matériel</li> </ul>	<p><b>Nettoyer</b> les différents plans de travail</p>	Absence de contamination du matériel
	<p><b>Nettoyer, désinfecter</b> ou changer le petit matériel de la production froide</p>	Absence de contamination du petit matériel
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contamination croisées entre produits et emballages</li> </ul>	<p>Pas de conditionnements ou emballages à proximité <b>Désinfecter</b> les poches avant entrée en zone de production froide</p>	Absence de contaminations croisées entre les produits et les emballages
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MO :</b> Contaminations par le personnel</li> </ul> <p>Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 <i>Tenue professionnelle</i> <i>Port de la coiffe</i> <i>Port des gants</i></p>	<p><b>Respecter</b> les mesures d'hygiène générales Goûter avec une cuillère propre (cuillère en plastique jetable)</p>	Absence de contamination par le personnel
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MIL :</b> Contamination par l'air ambiant</li> </ul>	<p><b>Protéger</b> les produits en attente (films alimentaires ou bac avec couvercle)</p>	Absence de contamination aéroportée
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations croisées entre différents produits</li> </ul>	<p><b>Séquencer</b> la production (mis en œuvre de petite quantité afin de garantir le couple Temps/Température)</p>	Absence de contaminations croisées entre différents produits
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations croisées entre sol et conditionnements</li> </ul>	<p>Pas de stockage au sol</p>	Absence de contaminations croisées entre le sol et les conditionnements
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Nettoyage : rinçage insuffisant ou surdosage</li> </ul>	<p>Former le personnel et disposer du matériel de dosage adapté</p>	Nettoyage correct et efficace, absence de contaminations croisées

# DRESSAGE

## PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Utilisation de denrées stockées à température ambiante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stocker préalablement les denrées en CF positive pour les appétisés et UHT (Ultra Haute Température, essentiellement des produits laitiers)</li> <li>Cuire les ingrédients la veille (riz, pâtes) ou refroidissement rapide jusqu'à 3°C à cœur avant utilisation</li> </ul>	Absence de condition favorable au développement microbiologique
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Durée de vie</li> </ul>	Vérifier systématiquement les DLC ou DDM	Absence de produits périmés
<b>PRÉ-REQUIS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Température des denrées trop élevée</li> </ul> <div style="border: 1px solid #0070C0; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Fiche de contrôle des températures</i></p> </div>	<p><b>Contrôler</b> la température de la dernière préparation Travailler en flux tendu en limitant le temps de séjour à température ambiante, travailler par séquences</p> <p><b>Correction sur le produit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>Si la température &gt;+10°C, le produit est mis au rebut</li> </ul> <p><b>Actions correctives sur le process</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Limiter les sorties des produits des chambres froides</li> <li>Placer les appétisés au froid au préalable</li> <li>Réorganiser le travail pour accélérer la rotation</li> <li>Former / sensibiliser les agents</li> </ul>	Absence de conditions favorables au développement microbiologique

# REFROIDISSEMENT PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MAT :</b> Contamination par le matériel (cellules, échelles...)</li> </ul> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Plan de nettoyage</i></p>	<b>Nettoyer/désinfecter</b> les cellules (parois, sol, zone de ventilation) <b>Nettoyer/désinfecter</b> le matériel	Cellule visuellement propre (absence de particules sur les ventilateurs) Absence de trace de rouille
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MIL :</b> Contamination par l'air ambiant</li> </ul>	<b>Protéger</b> les produits (couvercle ou film) à chaque refroidissement en bacs	Absence de contamination aéroportée
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contamination par sonde lors de la prise de température à cœur des produits avant et après refroidissement</li> </ul>	<b>Désinfecter</b> la sonde avec un désinfectant référencé sans rinçage	Absence de contaminations via la sonde
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MAT :</b> Mauvais fonctionnement des cellules</li> </ul>	Maintenance préventive Faire fonctionner les cellules en début de journée	Cellule en état de fonctionnement
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Attente avant refroidissement : rupture chaîne du chaud</li> </ul>	<b>Séquencer</b> le travail Planning de production	Absence d'attente avant refroidissement
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Attente après refroidissement : rupture chaîne du froid</li> </ul>	<b>Stocker</b> en chambre froide (0;+3°C) à la fin du refroidissement	Absence d'attente avant refroidissement
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Dépassement des DLC/DDM</li> </ul> <p>Annexe <i>Durée de vie des produits entamés</i></p>	<b>Etiqueter</b> tous les produits	Absence d'utilisation de produits périmés

# REFROIDISSEMENT PMS

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
PRÉ-REQUIS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ME : Temps de refroidissement trop long</li> </ul> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire"  <i>Fiche de contrôle des températures</i></p>	<p><b>Couple temps/température</b>            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 maîtrise)            De +63°C à ≤+10°C en moins de 2h15 (niveau seuil de maîtrise)</p> <p><b>Correction sur le produit</b>            En cas de dépassement de l'objectif de maîtrise sans dépasser le niveau seuil de maîtrise, les produits peuvent être conservés un jour (si dépassement, destruction des produits)</p> <p><b>Actions correctives sur le process</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Améliorer le travail en flux tendu</li> <li>• Diminuer le volume des contenants</li> <li>• Diminuer la charge de la cellule</li> <li>• Respecter le temps de dégivrage des cellules entre chaque cycle</li> <li>• Former / sensibilisation des agents</li> </ul>	Absence de conditions favorables au développement microbiologique (suspicion de TIAC - Toxi-Infection Alimentaire Collectives)

# PLONGE BATTERIE      QUALITÉ DE SERVICE

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations extérieures</li> </ul> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Plan de nettoyage</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laisser la batterie s'égoutter (si essuyage, utilisation de papier à usage unique).</li> <li>Appliquer le plan de nettoyage/lavage désinfection du matériel.</li> <li>Evacuer les déchets dans des sacs poubelle fermés.</li> </ul>	Absence de contamination
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations extérieures</li> </ul>	<p>Lavage manuel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation de détergent, dégraissant et désinfectant pour ces opérations dans de l'eau chaude.</li> <li>Vérification avant le début de la phase de vaisselle, de la présence des produits de lavage.</li> <li>Changer fréquemment l'eau des bacs de lavage et de rinçage.</li> <li>Les produits d'entretien seront stockés dans une armoire ou un local dédiés.</li> </ul> <p>Lavage en machine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification avant le début de la phase de vaisselle de la présence des produits de lavage et de rinçage.</li> <li>Vérification des températures du lave batterie et notamment la température de rinçage qui doit être supérieure à 80°C.</li> </ul>	Nettoyage correct et efficace : absence de contamination croisée
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MO :</b> Contaminations extérieures</li> </ul> <p>Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 <i>Tenue professionnelle</i> <i>Port de la coiffe</i> <i>Port des gants</i></p>	Tenue propre et complète pour la plonge : <ul style="list-style-type: none"> <li>Pantalon et veste de production manches longues,</li> <li>Bottes blanches, chaussures de sécurité fermées</li> <li>Port de la charlotte obligatoire (englobant la totalité de la chevelure)</li> <li>Port du masque (si nécessaire en cas de rhume.....)</li> <li>Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits.</li> </ul>	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.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MO :</b> Contaminations par le matériel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Ranger</b> le matériel retourné, rangement des planches de découpes verticalement.</li> <li><b>Protéger</b> les matériels sensibles (outils batteurs, lames mixeur, bols mixeur) en les rangeant retournés ou couverts.</li> <li>Les couteaux sont rangés dans un bac fermé ou dans une armoire à couteaux.</li> </ul>	Absence de contamination via le matériel

# PLONGE BATTERIE

## QUALITÉ DE SERVICE

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Nettoyage : rinçage insuffisant ou surdosage</li> </ul>	<b>Former</b> le personnel et disposer du matériel de dosage adapté	Nettoyage correcte et efficace, absence de contaminations croisées
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MAT :</b> Appareil de lavage défectueux</li> </ul>	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
<p>• ME : Contaminations extérieures</p> <div style="border: 1px solid #00AEEF; padding: 5px;"> <p>Fiche technique "pratique" N°10 <i>Echantillons témoins</i></p> </div>	<p>Réaliser les échantillons témoins :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prélever un échantillon de 100gr minimum de chaque préparation,</li> <li>Prélever au plus près de la fin de service,</li> <li>Conserver les échantillons témoins dans un récipient fermant hermétiquement,</li> <li>Identifier chaque échantillon (nom du produit, la date...)</li> <li>Conserver les repas témoins pendant 5 jours minimum à +3°C.</li> </ul>	<p>Réserver des échantillons représentatifs des différents plats distribués à la disposition de la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP).</p>
<p>• ME : Contaminations extérieures</p> <div style="border: 1px solid #00AEEF; padding: 5px;"> <p>Fiches techniques "maîtrise sanitaire" <i>Origine des viandes bovines</i> <i>Registre de traçabilité viande bovine cuite</i> <i>Information convives</i></p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Affichage de la traçabilité des viandes bovines :</li> <li>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....).</li> <li>Informations à porter à la connaissance des convives :           <p><b>Numéros de lot</b>  <b>Origine</b> : nom du pays  <b>Né</b> : lieu du pays de naissance  <b>Elevé</b> : nom du pays d'élevage  <b>Abattu</b> : lieu du pays d'abattage</p> </li> </ul>	<p>Porter à la vue des convives les informations obligatoires sur la viande</p>
<p>• ME : Contaminations extérieures</p> <div style="border: 1px solid #00AEEF; padding: 5px;"> <p>Annexe <i>Lister les allergènes au menu du jour</i></p> </div>	<p>Affichage du menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li><b>Informations à porter à la connaissance des convives concernant les 14 allergènes :</b> 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.</li> </ul>	<p>Porter à la connaissance des convives les informations obligatoires sur la présence des 14 allergènes.</p>
<p>• ME : Contaminations extérieures</p> <div style="border: 1px solid #00AEEF; padding: 5px;"> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Enregistre T° des produits (froid, chaud)</i></p> </div> <div style="border: 1px solid #00AEEF; padding: 5px;"> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Contrôle huile de friture</i></p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer de la propreté des matériels.</li> <li>Pré-refroidissement des vitrines réfrigérées avant le chargement, suffisamment à l'avance.</li> <li>Préchauffage du bain marie avant chargement (tous les compartiments sont fermés).</li> <li>Stockage en armoire de maintien (jusqu'à chargement du bain marie).</li> <li>Couvrir ou filmer les bacs gastronomes des préparations chaudes afin d'éviter une déperdition de température.</li> <li>Contrôler la température des enceintes avant tout chargement.</li> </ul>	<p>Maitriser le risque de contamination des aliments par attente des préparations froides et des préparations chaudes.</p>

# DISTRIBUTION SELF      QUALITÉ DE SERVICE

RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<p>• <b>ME :</b> Contaminations extérieures</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <i>Annexe Gestion des fontaines à eau</i> </div>	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
<p>• <b>MO :</b> Contaminations extérieures</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <i>Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 Tenue professionnelle Port de la coiffe Port des gants</i> </div>	<p>Tenue propre et complète pour le service :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pantalon et veste de production manches longues,</li> <li>• Bottes blanches, chaussures de sécurité fermées</li> <li>• Port de la charlotte obligatoire (englobant la totalité de la chevelure)</li> <li>• Port du masque (si nécessaire en cas de rhume.....)</li> <li>• Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits.</li> <li>• Gants à usage unique ou mains lavées pour manipulations directes de denrées ne subissant pas ou plus de cuisson.</li> <li>• Pas de vêtement civil en dessous de sa tenue de travail</li> <li>• <b>Toute personne accédant provisoirement au service restauration est tenue de s'équiper d'un kit visiteur (charlotte, blouse, sur-chaussures).</b></li> </ul>	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.
<p>• <b>MAT :</b> Contaminations par le matériel</p>	<p>Débarrasser les plans de travail de tout matériel inutilisé, utilisation de matériel de service parfaitement propre.</p> <p>Respect du plan de nettoyage/désinfection du matériel et des plans de travail</p> <p>Petit matériel entreposé dans un endroit propre et sec à l'abri de tout risque de contamination, en dehors des chambres froides</p> <p>Désinfection du matériel avant utilisation</p>	Absence de contamination via le matériel
<p>• <b>ME :</b> Nettoyage : rinçage insuffisant ou surdosage</p>	<b>Former</b> 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		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ME : Respect des barèmes de cuisson</li> </ul> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Fiche de contrôle des températures</i></p>	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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ME : Contaminations extérieures</li> </ul> <p>Fiche technique "maîtrise sanitaire" <i>Plan de nettoyage</i></p>	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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MO : Contaminations extérieures</li> </ul> <p>Fiches techniques "pratiques" N°1, 2, 3 <i>Tenue professionnelle</i> <i>Port de la coiffe</i> <i>Port des gants</i></p>	Tenue propre et complète pour la plonge : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pantalon et veste de production manches longues,</li> <li>• Bottes blanches, chaussures de sécurité fermées</li> <li>• Port de la charlotte obligatoire (englobant la totalité de la chevelure)</li> <li>• Port du masque (si nécessaire en cas de rhume.....)</li> <li>• Le port des bijoux et le vernis à ongle sont strictement interdits.</li> </ul>	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

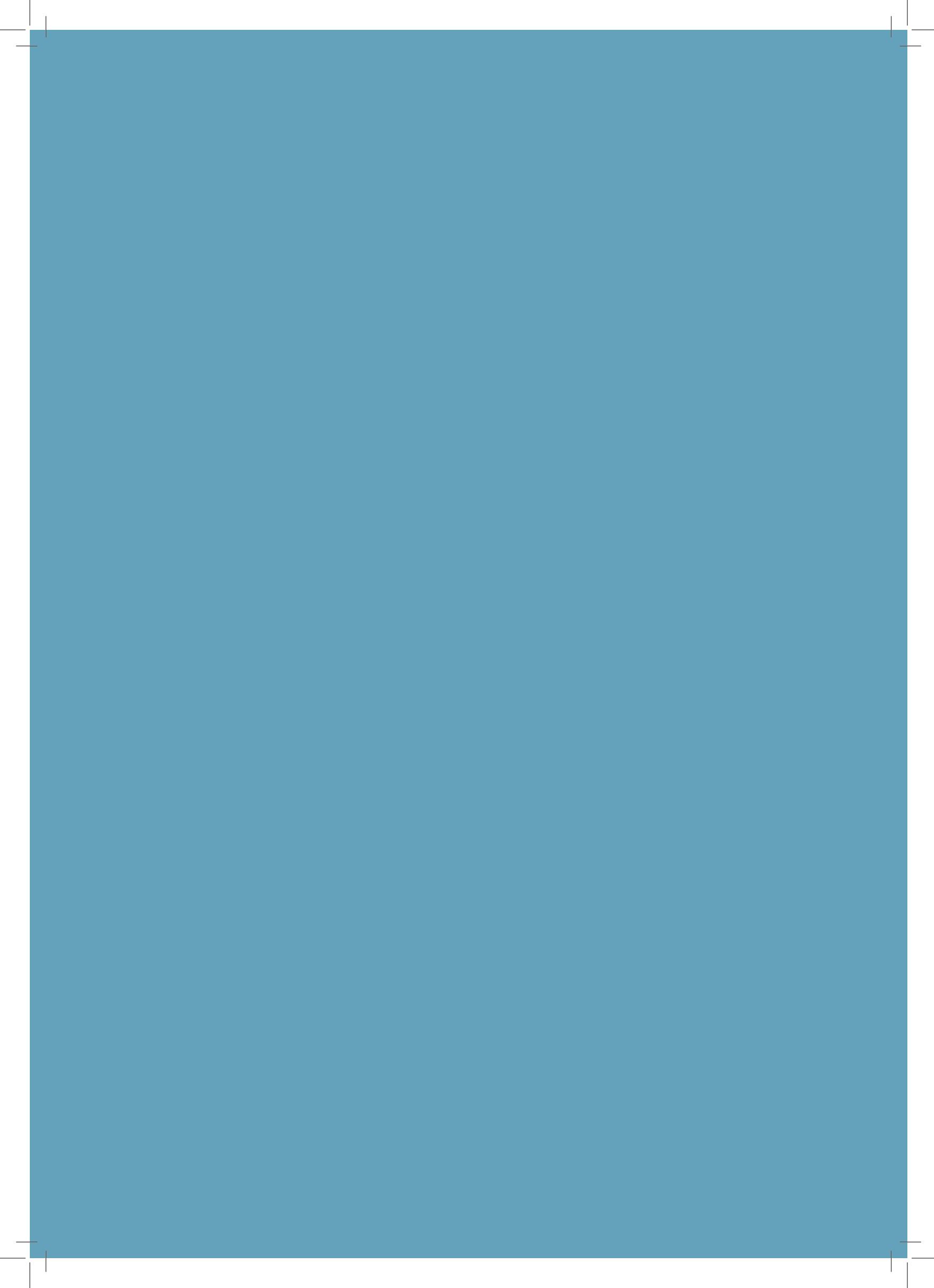
RISQUES	MESURES DE MAITRISE (ACTIVITE)	OBJECTIF VISE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Contaminations extérieures</li> </ul>	<p>Lavage en machine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification avant le début de la phase de vaisselle de la présence des produits de lavage et de rinçage.</li> <li>Vérification des températures du lave vaisselle et notamment la température de rinçage qui doit être supérieure à 80°C.</li> </ul> <p><b>Températures préconisées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pré lavage : 30°C à 45°C</li> <li>Lavage : 50°C à 65°C</li> <li>Rinçage : Supérieur à 80°C</li> </ul>	Nettoyage correct et efficace : absence de contamination croisée
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MAT :</b> Contaminations par le matériel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ranger sans essuyage au fur à mesure la vaisselle dans les chariots propres dédiés.</li> <li>Protéger la vaisselle à l'aide de housses de protection en les rangeant dans le local vaisselle propre.</li> <li>Ne rien stocker au sol</li> <li>Evacuer les déchets dans des sacs poubelles fermés</li> </ul>	Absence de contamination via le matériel
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>ME :</b> Nettoyage : rinçage insuffisant ou surdosage</li> </ul>	Former le personnel et avoir du matériel de dosage adapté	Nettoyage correct et efficace, absence de contaminations croisées
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MAT :</b> Appareil de lavage défectueux</li> </ul>	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

2



## 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



Pilosité importante  
rendant le cache barbe  
obsolète



Boucle d'oreilles pendantes



Piercing nez, bouche arcade  
sourcilière



**Non recommandé**



Calot



## Fiche pratique n°3

# 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

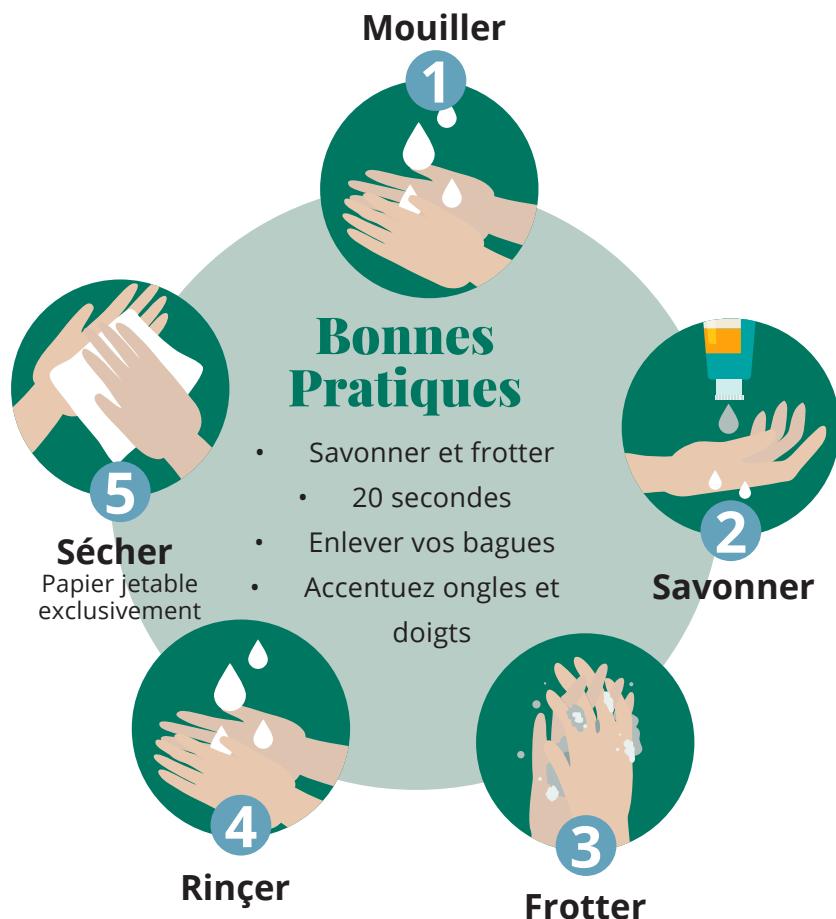


Laver les gants



# Fiche pratique n°4

## 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



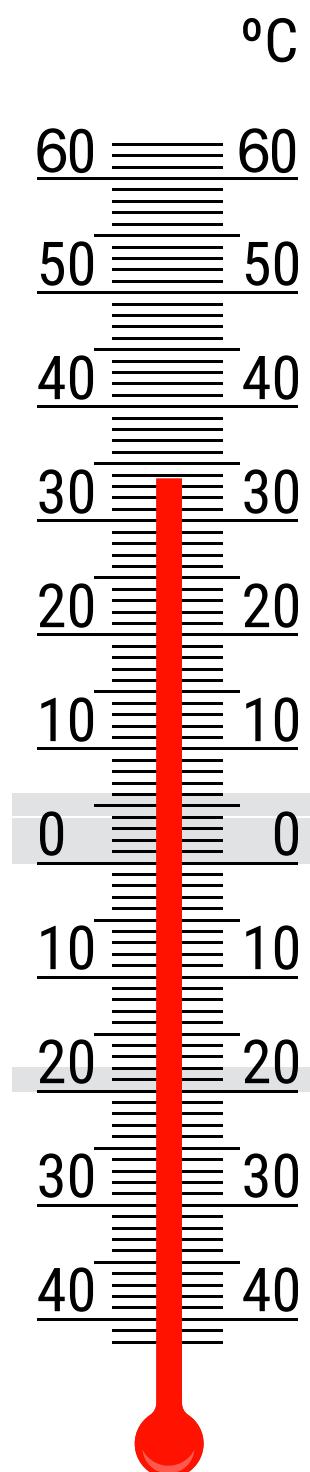
Pas d'essuyage au torchon



## 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<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme

-20°C / -18°C

Températures de stockage en chambres froides Négatives

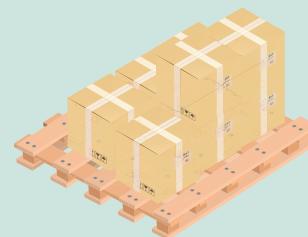


Aucun stockage autorisé au delà de 6°C



## Fiche pratique n°6

# CONTRÔLE À RÉCEPTION



### 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 élévées



Emballages déchirés / écrasés



Boites cabossées



Boites 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 :

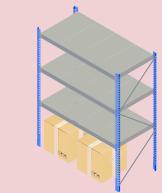
- 1 - les produits frais
  - 2 - les produits congelés
  - 3 - les produits conservés à air ambiant
- Etagères en économat fixées au mur

### Produit entamé surgelé:

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



DLC - DDM  
dépassée



Stockage direct  
au sol



Congélation  
« sauvage »



Produit fini  
ou semi-finie



## Fiche pratique n°9

# DECONTAMINATION DES VEGETAUX



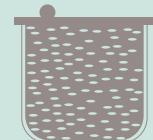
- Lavage des végétaux dans un bac avec eau claire
- Procéder à plusieurs lavages si souillure persistante
- Objectifs : éliminer le surplus de terre



- 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

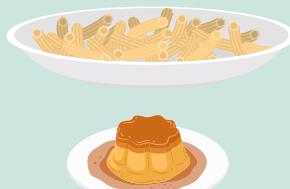


Port des lunettes



## 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



Écriture 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



**RÈGLE :**

- 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°



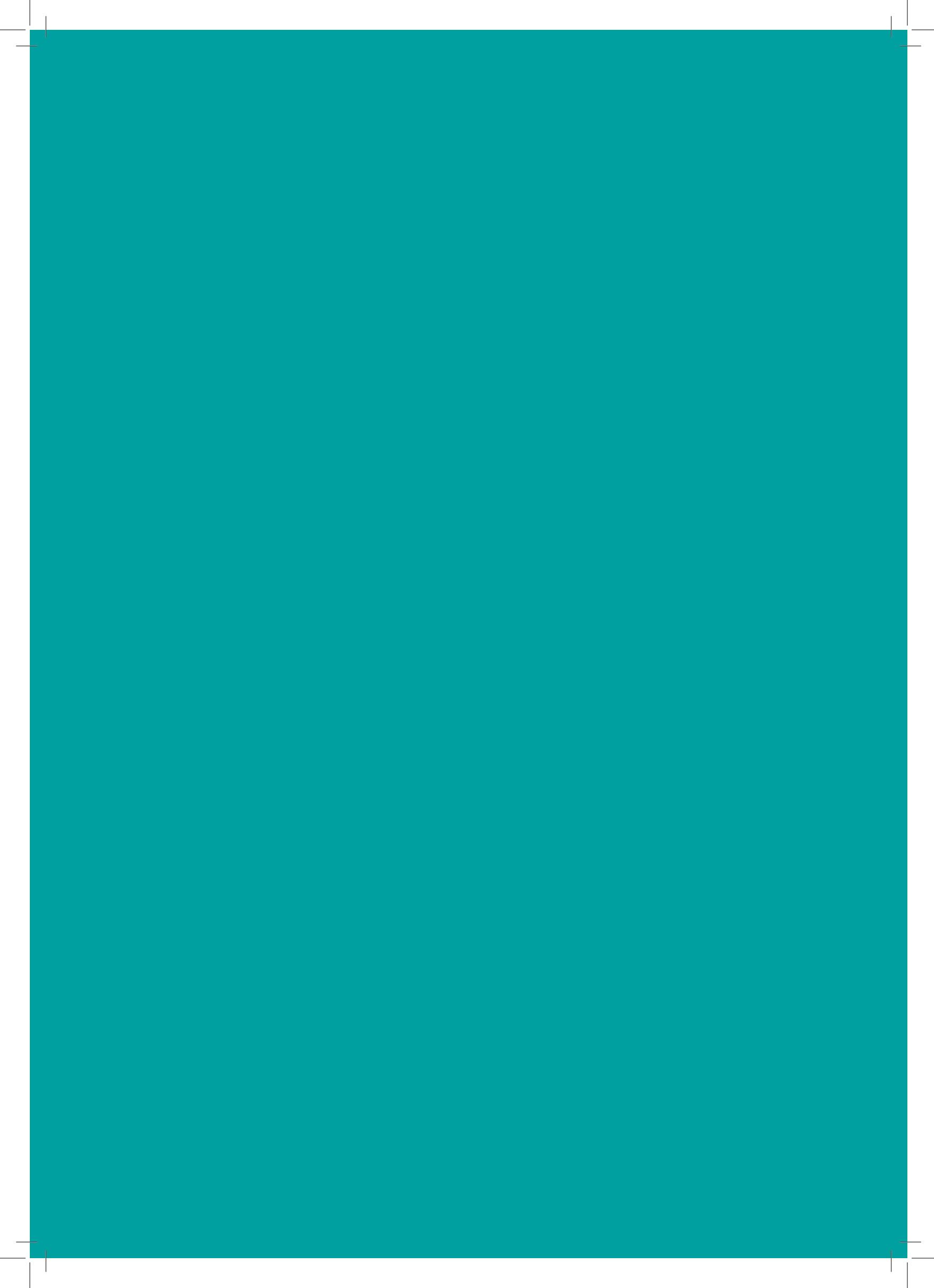
# Fiches techniques maîtrise sanitaire

---

## 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

3



## 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.**

ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'OPÉRATEUR RESPONSABLE)						
SEMAINE DU _____ AU _____.		FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI MARDI MERCRIDI JEUDI VENDREDI
SURFACE						
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.

ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)									
SEMAINE DU _____ AU _____.	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sol, grilles, siphons	Chaque jour	Détartrant / 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	Détartrant / 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	Détartrant / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier les distributeurs de savon et de papier					
Plafond, portes et poignées, murs	Chaque semaine	Détartrant / désinfectant	Selon la fiche technique produit	Insister surtout sur les poignées qui sont en contact fréquent avec les mains (fortement contaminées)					



## Plan de nettoyage

### 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.

ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)						
SEMAINE DU _____ AU _____.		FREQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI MARDI MERCRIDI JEUDI VENDREDI
SURFACE						
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

## 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.

# 4

ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)						
SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS		
				LUNDI	MARDI	MERCREDI
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.

ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)						
SEMAINE DU _____ AU _____.		FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI MARDI MERCRIDI 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.

ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)						
SEMAINE DU _____ AU _____.		FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	
SURFACE	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	Invisiter 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

# 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 \_\_\_\_.

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					
Etagères et/ou Grilles	Chaque permanence (vacances scolaires)	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit					



## 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

### Méthode

## RÉSERVE SÈCHE



- 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.

ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)						
SEMAINE DU _____ AU _____.	SURFACE	FRÉQUENCE MINI	PRODUITS	CONCENTRATION	POINTS CLEFS	LUNDI MARDI MERCRIDI JEUDI VENDREDI
	Sol, grilles, siphons	Chaque jour	Déttergent / 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	Déttergent / 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	Déttergent / 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

## II

### CUISSON



- 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						
Placards Armoire à couteaux	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier les distributeurs de savon et papier					
Plafonds Portes et poignées Murs	Chaque semaine	Détergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier le dessous des étagères					
Cellule de refroidissement	Après chaque utilisation	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)					
				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
Matiériel	Après chaque utilisation	Détargent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne jamais essuyer la vaisselle					
Sol Grilles Siphons	Chaque jour	Détargent / 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	Détargent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Ne pas oublier la robinetterie					
Lave-mains Poubelle	Chaque jour	Détargent / 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	Détargent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Attention aux prises électriques					



# 13 LIGNE DE SELF

**val**  
oise  
le département

## 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, détartrer					
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.

ENREGISTREMENT DU NETTOYAGE (INITIALES DE L'AGENT RESPONSABLE)						
SEMAINE DU _____ AU _____.		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



# 15 LOCAL DÉCHETS

**val d'oise**  
le département

## 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	Déttergent / 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	Déttergent / 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	Déttergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Attention aux prises électriques					
Conteneurs	Chaque semaine	Déttergent / désinfectant pour surface alimentaire	Selon la fiche technique produit	Nettoyer l'intérieur et l'extérieur des conteneurs					



# 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						

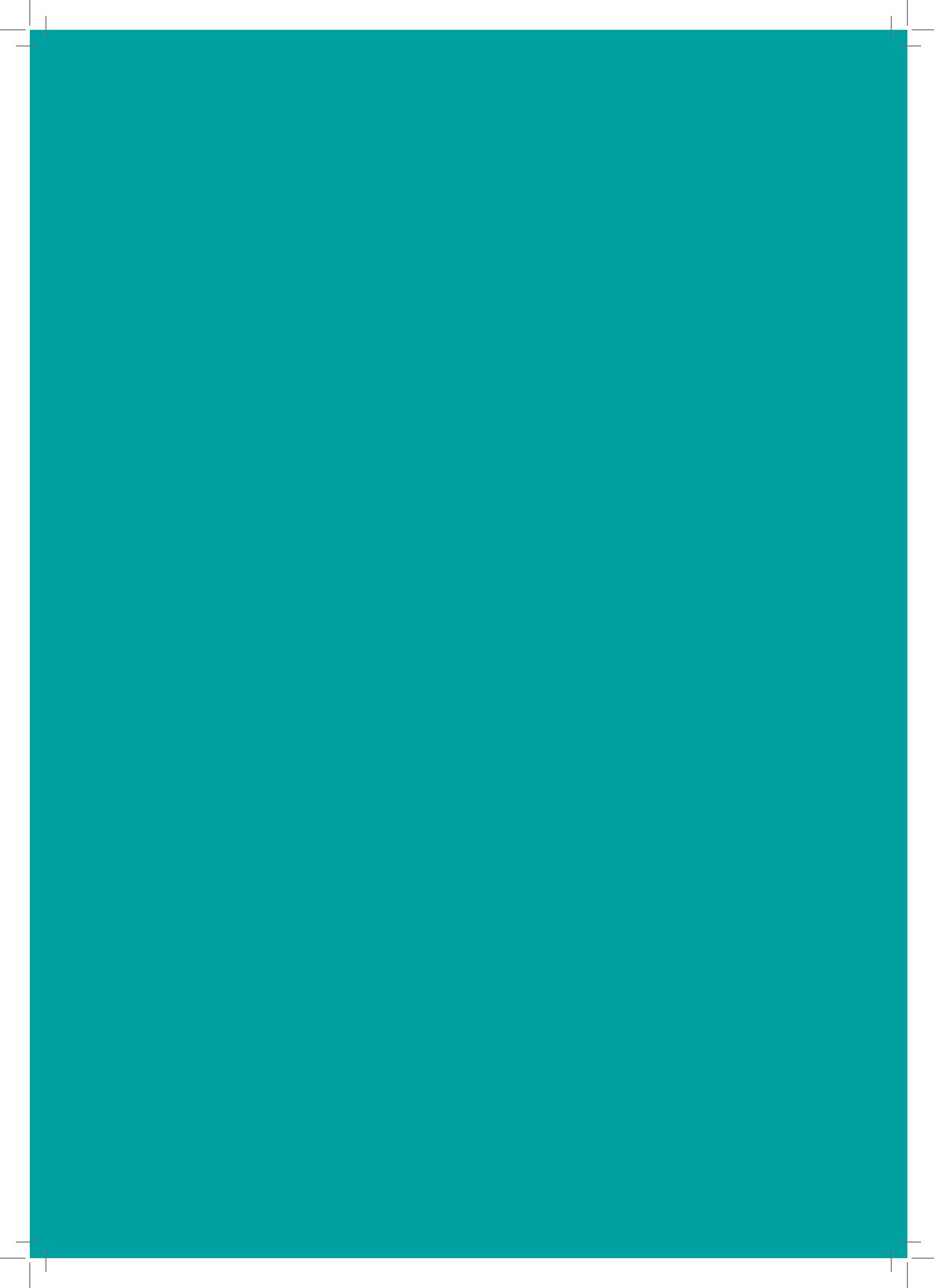


# Fiches techniques maîtrise sanitaire

---

## 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





## Tracabilité

# Contrôle à réception

DATE DE LIVRAISON

A écrire complètement (exemple : 2,5 °C).

N'inscrire que la DLC la plus courte de la livraison.

C : conforme NC : non conforme • Incident

卷之三

Origine du problème	Actions correctives	Signature



## Tracabilité

### 2

## ENREGISTREMENT ARMOIRE FROIDE JOUR

Mois \_\_\_\_\_

**Température cible : + 3°C ( $\pm 3^\circ\text{C}$ )**

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, ...



## Tracabilité

### 3

### ENREGISTREMENT CF BOF (BEURRE OEUFS FROMAGE)



**Température cible : + 2°C ( $\pm 2^\circ\text{C}$ )**  
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, ...



## Tracabilité

# 4

## ENREGISTREMENT CF FRUITS ET LÉGUMES

**Température cible : + 6°C ( $\pm 3^\circ\text{C}$ )**  
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, ...



## Tracabilité

# 5 ENREGISTREMENT CF VIANDE

**Température cible : + 2°C ( $\pm 2^\circ\text{C}$ )**

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, ...



# 6 Traçabilité



## ENREGISTREMENT CF NÉGATIVE

**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, ...





## Tracabilité

## 7 CONTRÔLE DU REFROIDISSEMENT

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

Date	Origine du problème*	Visa

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



# Traçabilité CONTÔLÉ

CONTRÔLE T° PENDANT LE SERVICE

JOURNALIER



## Tableau des non conformités

- **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.



## Tracabilité

# 9 CONTRÔLE T° VITRINE HORS D'OEUVRE



**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, ...



## Traçabilité

# 10 CONTRÔLE T° VITRINE DESSERTS

**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, ...



## Tracabilité

### II

## SUIVI DES HUILES DE FRITURE

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

DATE DU CONTROLE VISUEL	QUALITE DE L'HUILE			ACTIONS
	BONNE	MOYENNE	A CHANGER	
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				



## Traçabilité



# 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 _____





## Traçabilidade

三

# ENREGISTREMENT VIANDÉ 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.



## Traçabilité

# 14 AFFICHE VIANDE BOVINE

**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	D'ABATTAGE	DATE DE SERVICE



# Traçabilité

## 15 FICHE DE NON CONFORMITÉ



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





**Traçabilité**      **SUIVI VÉHICULE**

## FRÉQUENCE DE VÉRIFICATION



# 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

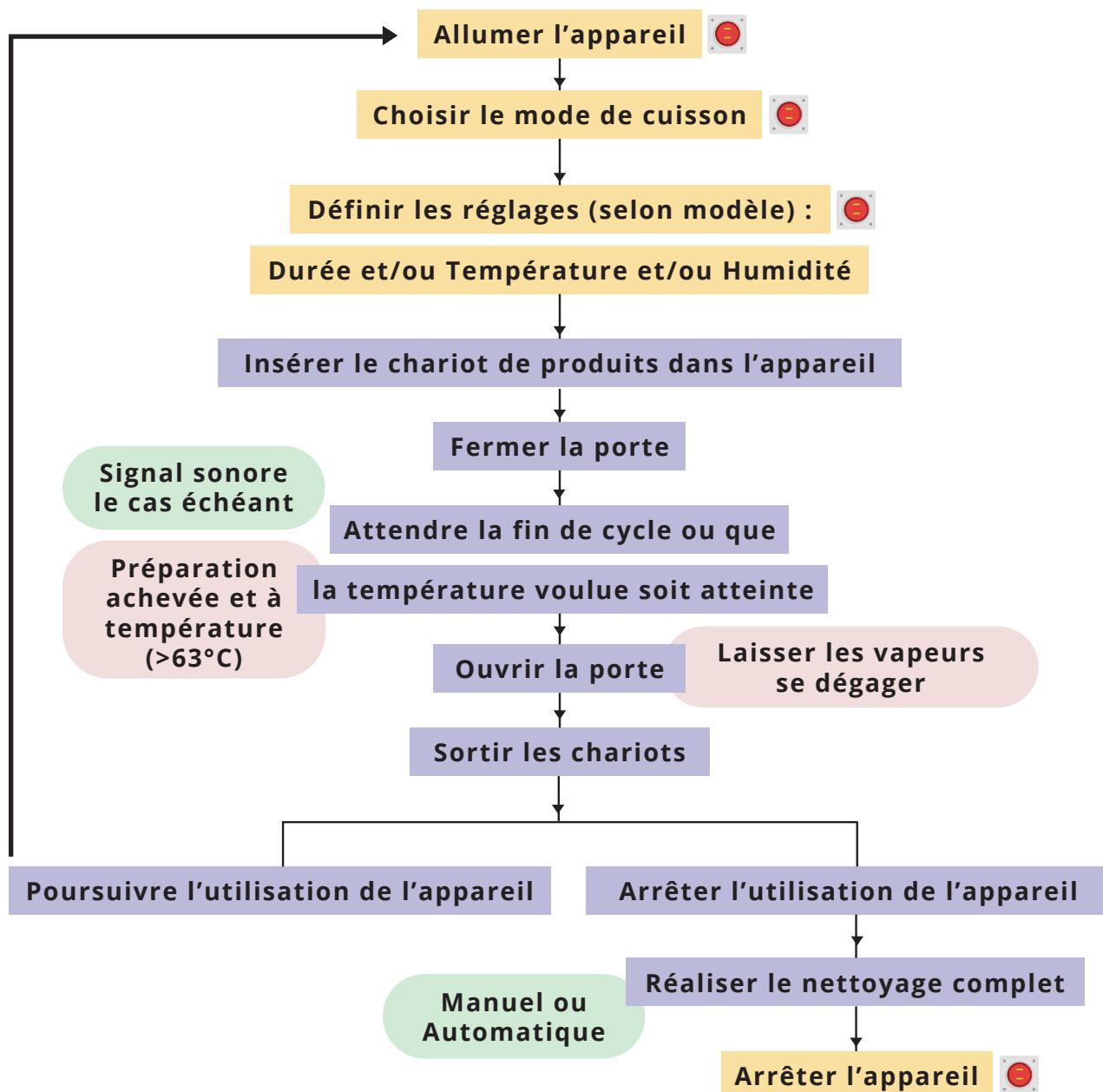
4



# Securité

## 1 FOUR

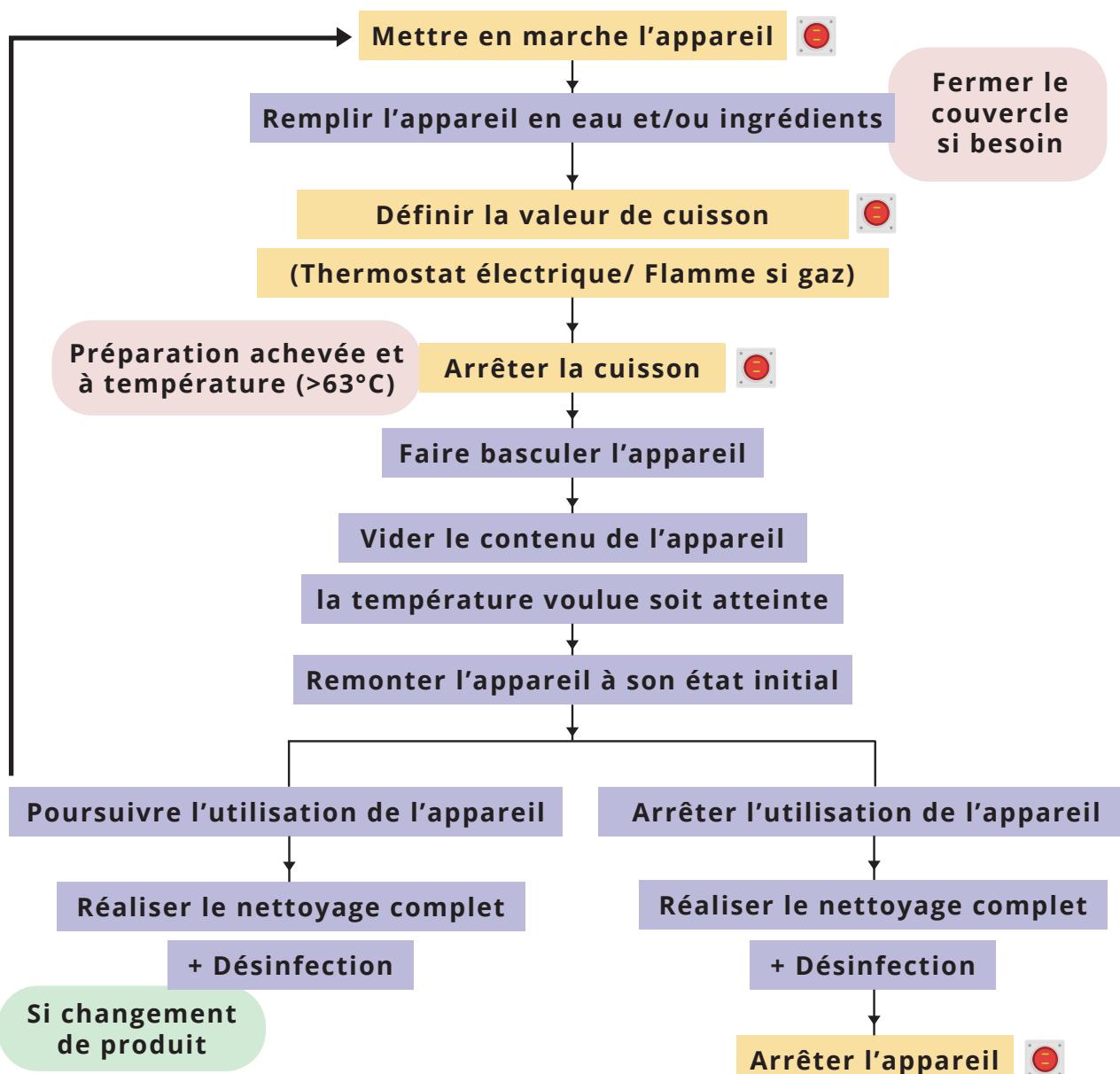
### Cuisson des préparations alimentaires



## Securité

### 2 SAUTEUSE

Cuisson et maintien en T° des préparations alimentaires



Commande

Action

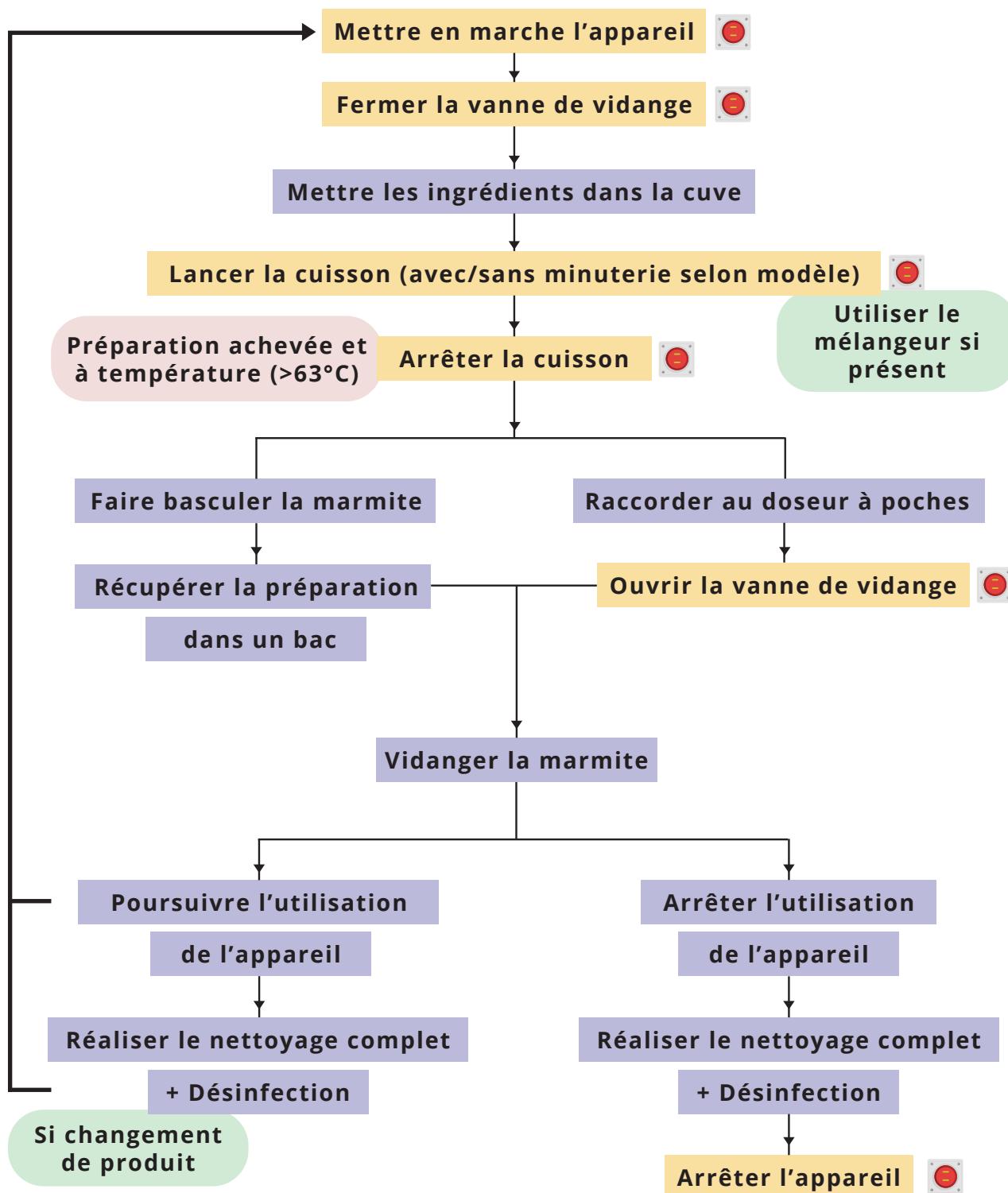
En fonction de l'utilisation

Point d'alerte

## Securité

### 3 MARMITE

*Cuisson et maintien en T° des préparations alimentaires*



Commande

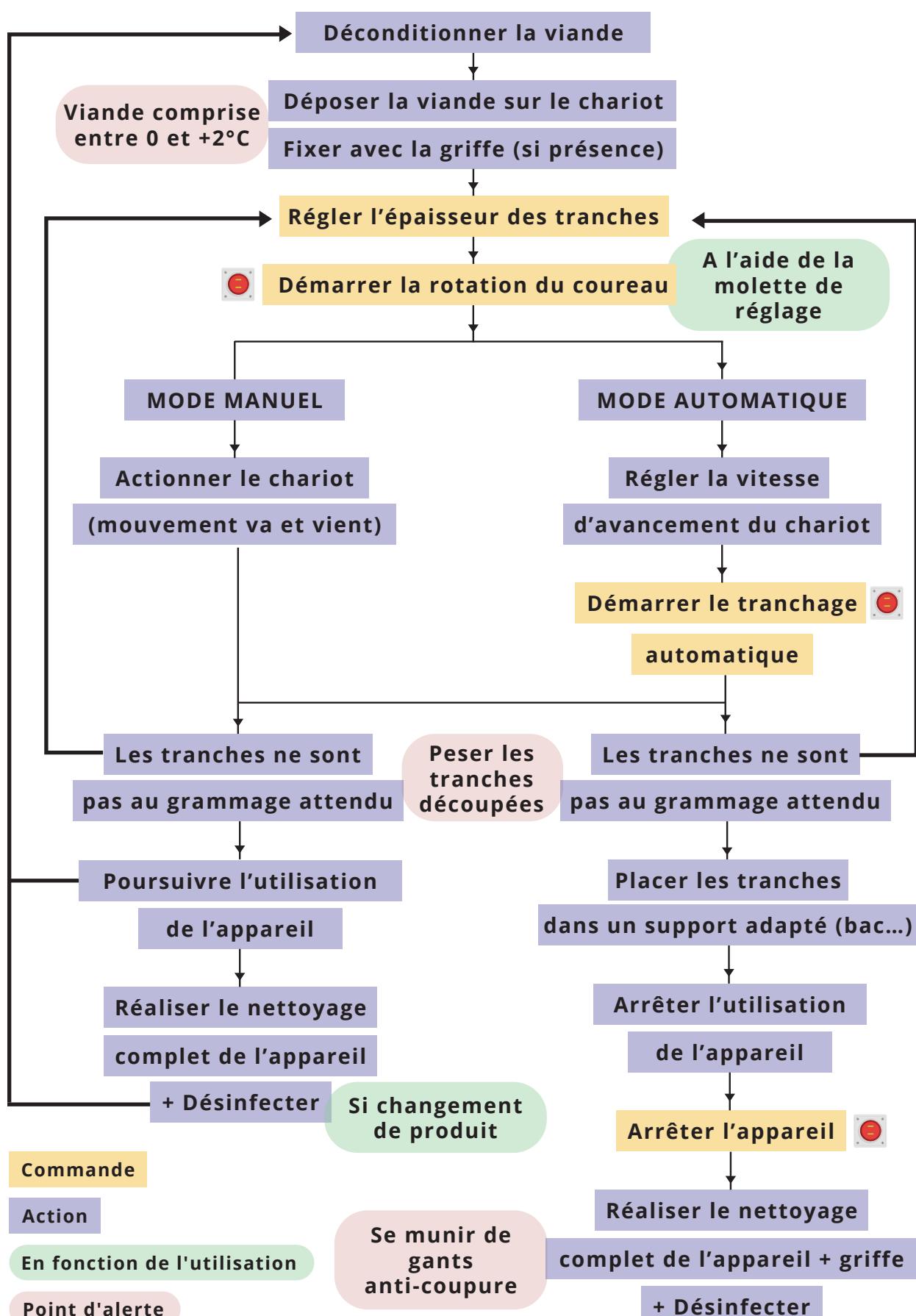
Action

En fonction de l'utilisation

Point d'alerte

# Securité

## 4 TRANCHEUR À VIANDE



# Glossaire

---

1. Abréviations et termes techniques

5



## 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

---

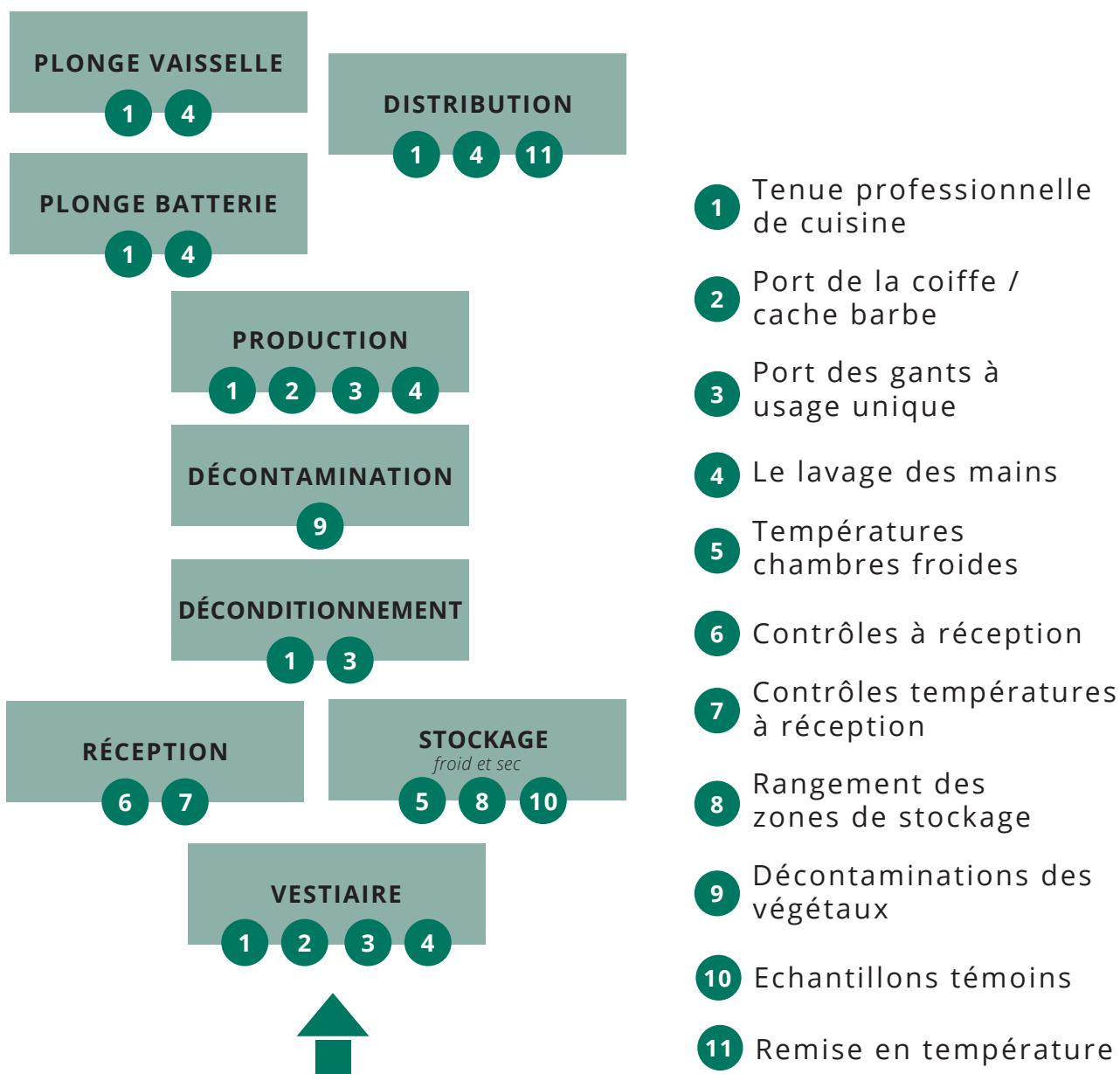
1. Plan d'implantation des fiches pratiques
2. Durée de vie des produits entamés
3. Date de durabilité minimale
4. Traçabilité des DDM secondaires
5. Analyse des fontaines à eau
6. Mesures préventives fontaines à eau
7. Conduite à tenir en cas de légionnelle
8. Procédure suspicion TIAC
9. Les bactéries
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

6



## Annexe

# 1 PLAN D'IMPLANTATION DES FICHES PRATIQUES





## Annexe

# 2 | DURÉE DE VIE DES PRODUITS ENTAMÉS

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	DURÉE DE STOCKAGE
<b>Produits appertisés ou stabilisés</b> <b>Conservation en CF Jour (0 à +3°) après ouverture (J étant le jour d'ouverture +3 jours)</b>		
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 natures, 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 , <b>filmé et conservé à T°ambiante</b> + 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
<b>Ovoproducts</b>		
Ovoproducts 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
<b>Charcuterie</b>		
Saucisson à l'ail, cervelas, bacon pré-tranché Rillettes, terrines, mousses, cailles, 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
<b>Produits de la mer</b>		
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
<b>Viandes sous vides</b>		
Viande cuite entière, tranchée ou en morceaux, escalope, aiguillettes	Bac couvert	J+3
<b>Légumes et plats cuisinés</b>		
Carottes, pommes de terre épluchées, éboutées, frites fraîches	Bac couvert + daté	J+4
4 <sup>e</sup> gamme : (salade fraîche, légumes découpés, fruits découpés)	Bac couvert + daté	J+3
5 <sup>e</sup> 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
<b>Produits Laitiers &amp; Matières Grasses</b>		
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, feta...) 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	<b>Fin de la DDM* ou DLC*</b>
<b>Produits Surgelés</b>		
Tous produits des fournisseurs (dont glaces)	Emballage d'origine + filmé	<b>Fin de la DDM / DLC*</b>

\* 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 »*



#### 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)



#### 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

#### 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**





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

## Annexe

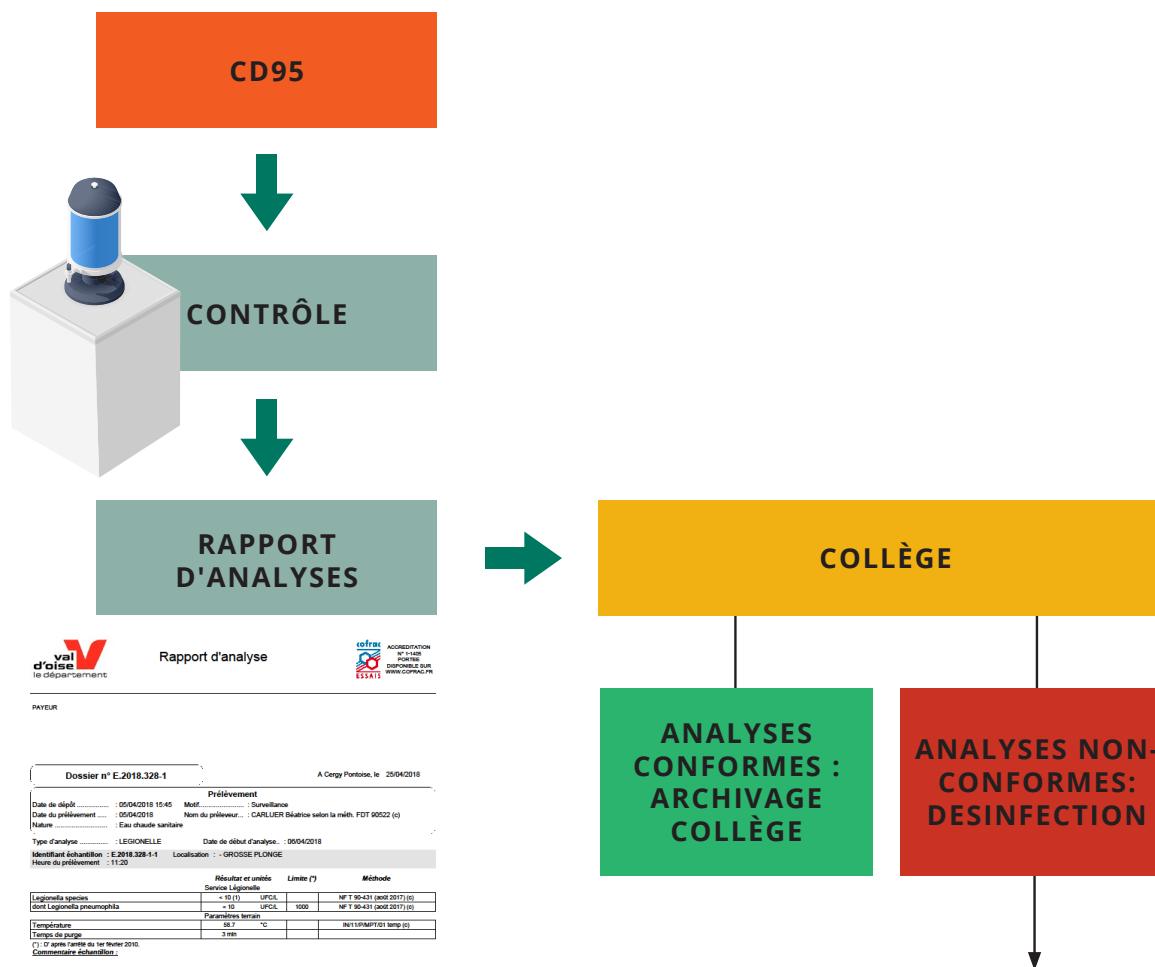
## 4 TRACABILITÉ DES DDM SECONDAIRES

Date	Origine du problème	Visa du chef



## Annexe

# 5 ANALYSE DES FONTAINES À EAU



## Procédure de désinfection



Mettre la fontaine hors service



Demander l'intervention de la société de maintenance

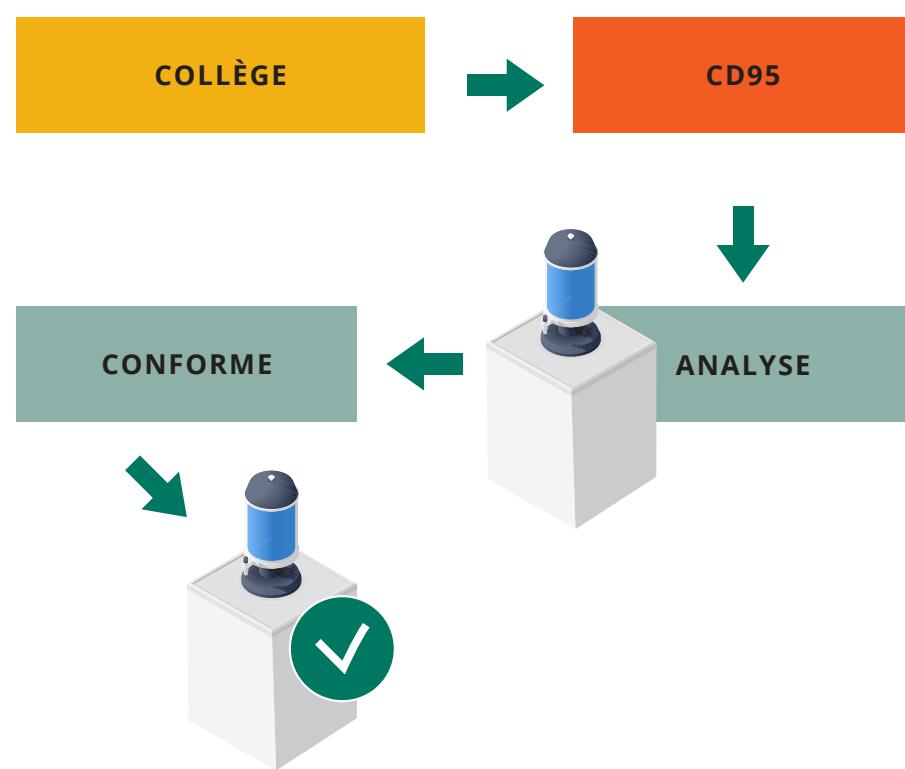


Utiliser des produits désinfectants chlorés ou à base de Peroxyde d'Hydrogène

## Annexe

# 5 ANALYSE DES FONTAINES À EAU

*Nouveau contrôle*



## Annexe

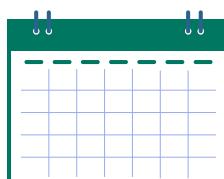
# 6 MESURES PRÉVENTIVES FONTAINE À EAU

### 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



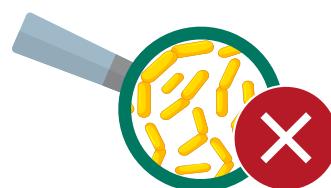
#### Eau stagnante 72h (week-end) =

Prolifération de germe totaux à 22 et 36°C

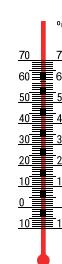
### Résultat



#### FAIRE CIRCULER L'EAU



#### LIMITER LA PROLIFÉRATION DES GERMES



**Températures élevées** =  
**Bouillon de culture microbien**



## 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 :

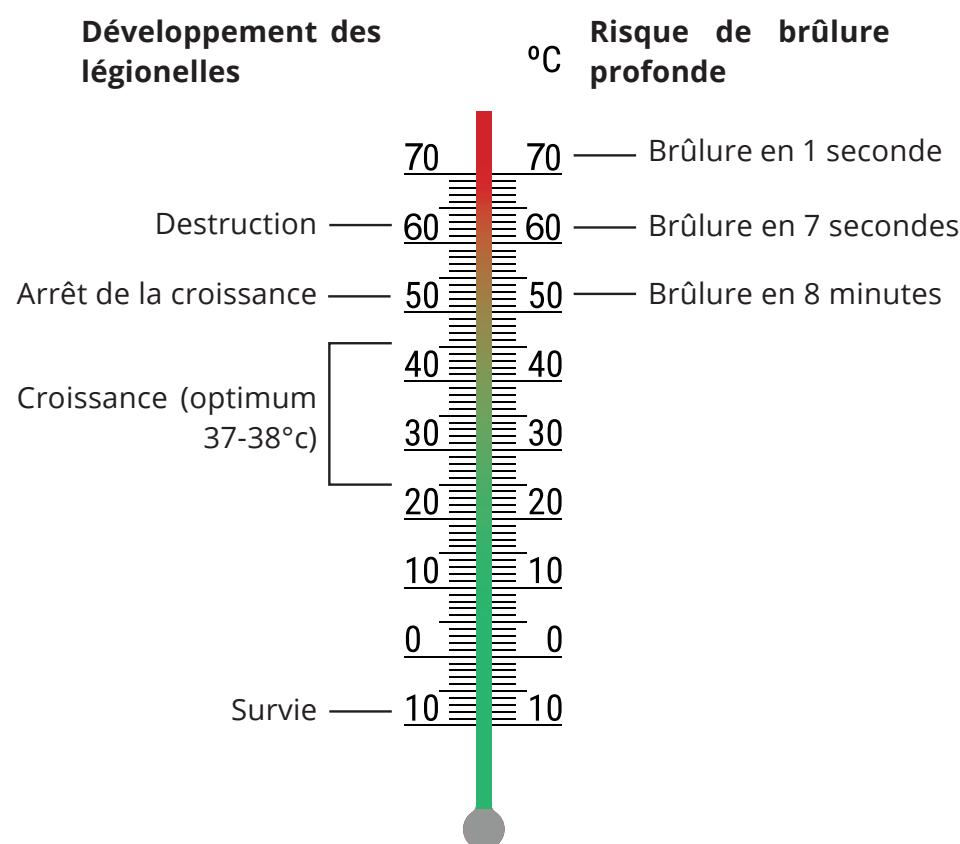
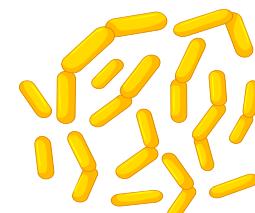
Eau douce et canalisation d'eau chaude

### 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»

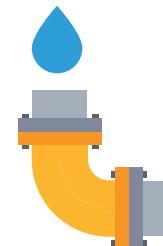
## Mode opératoire en cas de non conformité

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

✓ = Reprise de l'activité

✗ = Nouvelle désinfection

## Annexe

# 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  $> 50^{\circ}\text{C}$



Détartrer 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'évènements : pot, goûter, apport de denrées extérieures...
- Recueillir le diagnostic médical d'une ou plusieurs des 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](mailto: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 Ordinance 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<sup>o</sup> 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.

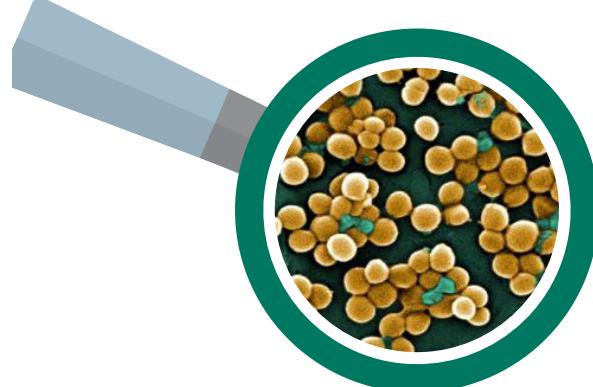
Sur la demande du médecin destinataire du signalement, le déclarant est tenu de lui fournir toute information nécessaire à la mise en oeuvre des mesures d'investigation et d'intervention, notamment l'identité et l'adresse du patient.

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 secrétée 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

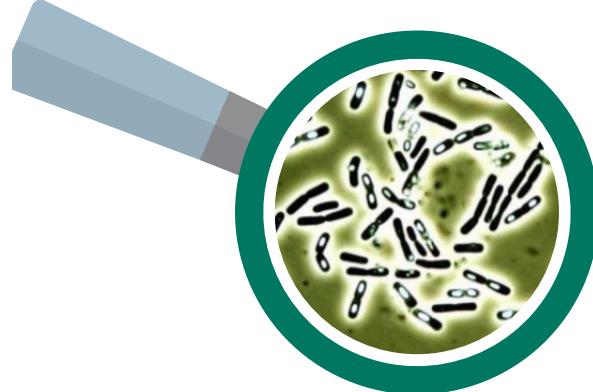
- Incubation : de 8 à 12 heures
- Douleurs abdominales importantes, diarrhées profuses, pas de vomissements, ni de fièvre
- Régression en 24 - 48 heures sans séquelles

### 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, pâtes, 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-anaérobiose (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

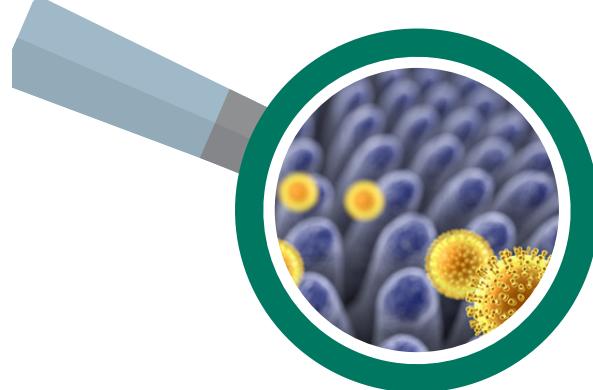
- Incubation entre 7 et 10 jours
- Maladie pouvant être grave mais relativement rare
- Forme bénigne : fièvre persistante, courbatures, maux de tête, nausées, diarrhées, vomissements
- Forme grave : méningite, septicémie, avortements, atteinte système nerveux central...

### 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 sont excrétés dans les fèces et/ou les vomissements 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-entériques.

#### Origine

- Origine humaine : les virus entériques sont rejetés en quantités très importantes dans l'environnement par l'intermédiaire des excréptions 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 : symptômes 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.

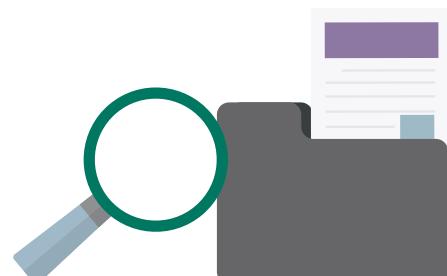
Elles doivent être formalisées sur un plan d'action écrit.

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 monocytogénès**

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 abimé (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
<b>MICROORGANISMES ARÉROBIES 30°C</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Naturellement présents dans certaines denrées</li> <li>Environnement (air, surfaces, emballages...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chaîne du froid ou du chaud non respectée</li> <li>Maintien en température insuffisant</li> <li>Refroidissement non conforme</li> <li>Denrée non couverte</li> <li>Défaut de propreté du matériel et/ou des locaux</li> </ul>
<b>FLORE LACTIQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Naturellement présente dans l'environnement et dans certains produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non respect du protocole de décontamination des fruits et légumes</li> <li>Refroidissement non conforme</li> </ul>
<b>LEVURE ET MOISISSURES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Environnement</li> <li>Denrées (particulièrement les fruits frais)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non respect du protocole de décontamination des fruits et légumes</li> <li>Durée de vie trop longue</li> </ul>
<b>ESCHERICHIA COLI (E.COLI)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Origine fécale, intestins, eaux usées, sol, terre</li> <li>Fruits et légumes bruts non décontaminés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Défaillances d'hygiène du personnel : particulièrement lavage des mains au sortir des toilettes</li> <li>Non respect du protocole de décontamination des fruits et légumes</li> <li>Défaillances de nettoyage / désinfection du matériel</li> <li>Contamination croisée : mauvaise séparation des produits finis et matières premières</li> </ul>

## 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
<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS (DORÉ) = STAPHYLOCOQUES À COAGLASE POSITIVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porteurs humains : peau, plaies, nez (portage nasal), gorge, cheveux</li> <li>• Produits laitiers crus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personnel porteur de staphylocoques</li> <li>• Défaut d'hygiène du personnel : lavage des mains, port des gants si plaie, et du masque en cas d'infection</li> <li>• Défaut de nettoyage et de désinfection du matériel</li> </ul>
<b>CLOSTRIDIUM PERFRINGENS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intestins et matières fécales (humaines et animales)</li> <li>• Eaux usées</li> <li>• Sol donc fruits et légumes bruts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintien en température non conforme</li> <li>• Défaut de refroidissement</li> <li>• Non respect de la procédure de décontamination des fruits et légumes bruts</li> <li>• Défaut d'hygiène du personnel</li> </ul>
<b>BACILLUS CEREUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sol, terre, poussières, eau</li> <li>• Porteur sains humain</li> <li>• Animaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non respect de la procédure de décontamination des fruits et légumes</li> <li>• Refroidissement non conforme (surtout pour les féculents)</li> <li>• Maintien en température non conforme</li> <li>• Défaut de nettoyage/ désinfection du matériel</li> </ul>

## 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
<b>SALMONELLA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Intestins, matières fécales animales et humaines</li><li>• Insectes, ravageurs</li><li>• Lait cru, légumes crus</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Matière première contaminée</li><li>• Personnel porteur de la salmonelle</li><li>• Défaut d'hygiène du personnel : lavage des mains notamment au sortir des toilettes</li><li>• Défaut de nettoyage/désinfection du matériel, notamment après manipulation de viande, de volaille crue ou d'oeufs coquilles</li><li>• Présence de nuisibles</li></ul>
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poussière, intestins</li><li>• Sol, terre, air</li><li>• Végétaux</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Matière première contaminée</li><li>• Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et des locaux, chambre froides et vitrines réfrigérées</li><li>• Chaîne du froid non maîtrisée</li><li>• Défaut d'hygiène du personnel</li><li>• Produits non protégés</li><li>• Défaut de cuisson</li><li>• Eaux stagnantes</li></ul>



## Annexe

# 12 NOTE SUR LES ALLERGÈNES

### *Note d'information*

Mesdames et Messieurs les Chefs d'établissement  
Mesdames et Messieurs les Adjoints 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



Céleri



Moutarde



Oeuf



Lait et  
lactose



Sésame



Poisson



Crustacé



Mollusques



Soja



Anhydride  
sulfureux  
et sulfites



Lupin

## Annexe

# 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)*

DATE DU JOUR	Lait	Œuf	Crème	Beurre	Huile à cuisson	Croissants	Brûlés	Oeufs	Soupes	Assaisonnements	Muscade	Beurre	Lugum
ENTRÉE													
PLATS	Lait	Œuf	Crème	Beurre	Huile à cuisson	Croissants	Brûlés	Oeufs	Soupes	Assaisonnements	Muscade	Beurre	Lugum
ACCOMPAGNEMENTS	Lait	Œuf	Crème	Beurre	Huile à cuisson	Croissants	Brûlés	Oeufs	Soupes	Assaisonnements	Muscade	Beurre	Lugum
DÉSERTS	Lait	Œuf	Crème	Beurre	Huile à cuisson	Croissants	Brûlés	Oeufs	Soupes	Assaisonnements	Muscade	Beurre	Lugum



**RASSEMBLER LES PRODUITS POUR UNE RECETTE**



**REPRENDRE LES ALLERGÈNES NOTES SUR L'EMBALLAGE**  
*(écrit en gras, majuscule)*

DATE DU JOUR	Lait	Œuf	Crème	Beurre	Huile à cuisson	Croissants	Brûlés	Oeufs	Soupes	Assaisonnements	Muscade	Beurre	Lugum
ENTRÉE	<b>L</b>												
PLATS	<b>L</b>	<b>O</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>H</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>O</b>	<b>S</b>	<b>A</b>	<b>M</b>	<b>B</b>	<b>L</b>
ACCOMPAGNEMENTS	<b>L</b>	<b>O</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>H</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>O</b>	<b>S</b>	<b>A</b>	<b>M</b>	<b>B</b>	<b>L</b>
DÉSERTS	<b>L</b>	<b>O</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>H</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>O</b>	<b>S</b>	<b>A</b>	<b>M</b>	<b>B</b>	<b>L</b>

**COCHER SUR L'ALLERGENE CORRESPONDANT**



Réaliser les sorties alimentaires la veille pour le lendemain:

- Remplir la feuille allergène
- Gain de temps le matin

## Annexe

## 14 TRAME ALLERGÈNE



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](http://www.valdoise.fr)

