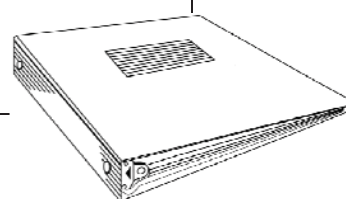


Plan de Maîtrise Sanitaire

Entreprise



Sommaire

Contenu

- 1 Déclaration d'activité
- 2 Présentation de l'entreprise
- 3 Attestation eau potable
- 4 Informations sur le personnel
- 5 Analyse de la marche en avant
- 6 Plan de lutte contre les nuisibles
- 7 Suivi du matériel
- 8 Les produits d'entretien
- 9 Plan de nettoyage et de désinfection
- 10 Diagrammes de fabrication
- 11 Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- 12 Traçabilité et gestion des non conformités
- 13 Analyses bactériologiques
- 14 Audit

1. Déclaration d'activité

(original adressé à la DDPP)



N° 13984*03

Déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale

Article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 - Article R.233-4 du code rural et de la pêche maritime

Arrêtés du 28 juin 1994 et du 10 octobre 2008

A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations (DD(CS)PP)
du département où est situé l'établissement

☐ Première déclaration

☐ Actualisation

IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

N° SIRET : | | | | | | | | | | | | | | | |

Raison sociale : _____

Adresse de l'établissement : _____

Code postal : | | | | | | | Commune : _____

Exploitant de l'établissement

Nom : _____ ; Prénom : _____

Téléphone : | | | | | | | | | | | | | | | | ; | | | | | | | | | | | | | | | |
Fixe Mobile

Mél : _____

NATURE DE L'ACTIVITÉ

☐ **Restauration collective** – Nombre de repas préparés par jour : _____ Nombre de repas servis par jour : _____

Cuisine satellite : coordonnées de la cuisine centrale : _____

☐ **Restauration commerciale** – Préciser le nombre de places assises : _____

☐ **Artisan des métiers de bouche** – (boucher, pâtissier, ...) Préciser : _____

☐ laboratoire sans local de vente attenant (*)

☐ laboratoire avec local de vente attenant (*)

☐ **Point de vente – G.M.S. – Épicerie** – Préciser le type de commerce : _____

☐ **Producteur fermier** – (viande, lait, volaille, œufs, ...) Préciser la filière : _____

☐ **Marchés (**)** : _____

☐ **Véhicule (s) boutique(s) (***)** : _____

☐ **Distributeur(s) automatique (s)** – (lait, autres produits d'origine animale) Préciser : _____

☐ **Entreposage** – Préciser les types de denrées : _____

☐ **Transport** – Préciser : température ambiante, réfrigéré, congelé... : _____

☐ **Autre** (préciser) : _____

* : Veuillez cocher la case utile

** : Veuillez préciser les lieux d'implantation réguliers des étals de marchés

*** : Veuillez préciser le nombre de véhicules et les lieux d'implantation réguliers

☐ OUI☐ NON

PROCEDES SPECIFIQUES MIS EN OEUVRE	NATURE DES PRODUITS COMMERCIALISES
<input type="checkbox"/> Pasteurisation/stérilisation	<input type="checkbox"/> Viandes d'animaux de boucherie
<input type="checkbox"/> Fumaison/salaison	<input type="checkbox"/> Viandes de volailles
<input type="checkbox"/> Cuisson sous-vide	<input type="checkbox"/> Viandes de lapins
<input type="checkbox"/> Cuisson à basse température	<input type="checkbox"/> Viandes de petit gibier
<input type="checkbox"/> Congélation	<input type="checkbox"/> Viandes de gros gibier
<input type="checkbox"/> Décongélation	<input type="checkbox"/> Viandes hachées
<input type="checkbox"/> Recongélation	<input type="checkbox"/> Produits transformés à base de viande / Préparations de viandes
<input type="checkbox"/> Fabrication de fromages au lait cru	<input type="checkbox"/> Poissons
<input type="checkbox"/> Fabrication de fromages affinés de moins de 60 jours	<input type="checkbox"/> Produits transformés à base de produits de la pêche
<input type="checkbox"/> Fabrication de viande hachée	<input type="checkbox"/> Coquillages
<input type="checkbox"/> Abattage de volailles et/ou lagomorphes sur l'exploitation de production	<input type="checkbox"/> Lait cru
– Découpe de ces volailles / lagomorphes : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> Fromages – Produits laitiers
– Transformation de ces volailles / lagomorphes : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> Œufs – Ovoproduits
– Livraison à des établissements de remise directe : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non (si oui, veuillez joindre la liste de ces établissements)	<input type="checkbox"/> Pâtisseries
	<input type="checkbox"/> Plats cuisinés
	<input type="checkbox"/> Autres (préciser) : _____

MENTIONS LEGALES

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

SIGNATURE ET ENGAGEMENTS

Je soussigné(e) (nom et prénom) : _____

- certifie avoir pouvoir pour représenter le déclarant dans le cadre de la présente formalité ;
- certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire.

Je m'engage à faire une actualisation de la présente déclaration à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité.

Fait le ____/____/____

Signature :

CADRE RESERVE A L'ADMINISTRATION

RECEPISSE DE DECLARATION

Déclaration reçue le : ____/____/____ ; Signature :

2. Présentation de l'entreprise

Fiche de l'établissement / coordonnées des partenaires

(Logo ou cachet)	Nom et adresse :						
N° d'identité (agrément).....							
Noms et fonctions des responsables administratifs :							
Responsable(s) de cuisine :							
Type(s) de restauration :..... Quantité (maxi) de repas servis par jour: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">Matin</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">Midi</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">Soir</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Matin	Midi	Soir			
Matin	Midi	Soir					
Nombre de couverts servis dans l'année							
Population (consommateurs) visée :							
Jours de fonctionnement : Lun. <input type="checkbox"/> mar. <input type="checkbox"/> merc. <input type="checkbox"/> jeu. <input type="checkbox"/> vend. <input type="checkbox"/> sam. <input type="checkbox"/> dim. <input type="checkbox"/>							
Nom et adresse du laboratoire d'analyses bactériologiques des autocontrôles : Interlocuteur(s) :.....							
Adresse du service des contrôles officiels :..... Interlocuteur(s).....							

Description des activités de l'entreprise			
Procédés de fabrication	Description		Exemples
Produits crus servis froids.	Crudités Desserts	+10°C à la fabrication et distribution +3°C à la conservation	Carotte râpée, cocktail de fruits frais, ...
Produits crus, congelés et servis froids	Viandes et poissons crus	Préparés et servis à +3°C Le poisson est préalablement congelé à -18°C	Tartares (de saumon, de bœuf)
Produits cuits, refroidis et servis froids.	Cuidités Desserts	+3°C	Assiette anglaise, œuf dur, crème aux œufs,...
Produits cuits maintenus chauds et servis chauds.	Plats du jour	+63°C sauf viandes rouges +/- 50°C	Bourguignon, ...
Produits cuits, refroidis, réchauffés et servis chauds.	PCEA	Refroidis de +63°C à +10°C en moins de 2h00 Réchauffés de +10°C à +63°C en moins d'1h00	Sauf les hachés, farces et plats à base d'œuf, ...
Produits cuits et servis directement.	Grillades, frits	+63°C, +65°C +50°C viandes rouges	Steak haché, steak grillé, Frites,...
Produits cuits, congelés, et servis glacés.	Desserts glacés	-18°C	Nougat glacé,...
Farces, terrines, viandes et poissons hachés frais	Steak haché, farces, terrines ...	Cuits au plus près du service. Ou refroidis rapidement	Terrine de lapin, ...
Préparations à base d'œufs frais.	desserts farces, ...	Refroidies rapidement. Éliminées en fin de service	Crème anglaise, ...
Assemblage de différents procédés	Pâtisseries	Pâtes et crèmes de base fraîches et/ou surgelées. Préparations à décongeler et prêtes à consommer	Feuilletés divers, tartes, ...

Description des matières premières utilisées	
<i>Matières premières</i>	<i>T°C maxi</i>
Épicerie	Sec et aéré
Légumes frais	+8°C
Viande en carcasse	+7°C
Œufs, ovo-produits, crèmerie, volailles, gibiers	+4°C
Abats, plats réfrigérés	+3°C
Viande hachée ou détaillée fraîche	+2°C
Produits de la pêche frais	+2°C
Produits surgelés	-18°C

3. Attestation eau potable

(attestation de la mairie du raccordement au réseau et résultats des analyses)

Objet : Raccordement au réseau public
d'eau potable

à

Monsieur

Exemple

Monsieur le Directeur,

Pour faire suite à votre demande, je vous confirme que votre établissement est raccordé au réseau public de distribution d'eau potable par un branchement situé le long de l'avenue

La qualité de l'eau distribuée fait l'objet d'un autocontrôle par le service de distribution qui est exploité en régie, ainsi que de contrôles inopinés dans le cadre du contrôle obligatoire piloté par l'Agence Régionale de Santé.

Espérant avoir répondu à votre attente, veuillez agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes salutations distinguées.

4. Informations sur le personnel

[illegible][illegible]

Suivi médical du personnel	
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	11
12	12
13	13
14	14
15	15
16	16
17	17
18	18
19	19
20	20
21	21
22	22
23	23
24	24
25	25
26	26
27	27
28	28
29	29
30	30
31	31
32	32
33	33
34	34
35	35
36	36
37	37
38	38
39	39
40	40
41	41
42	42
43	43
44	44
45	45
46	46
47	47
48	48
49	49
50	50
51	51
52	52
53	53
54	54
55	55
56	56
57	57
58	58
59	59
60	60
61	61
62	62
63	63
64	64
65	65
66	66
67	67
68	68
69	69
70	70
71	71
72	72
73	73
74	74
75	75
76	76
77	77
78	78
79	79
80	80
81	81
82	82
83	83
84	84
85	85
86	86
87	87
88	88
89	89
90	90
91	91
92	92
93	93
94	94
95	95
96	96
97	97
98	98
99	99
100	100

[illegible]

5. Analyse de la marche en avant (Zoning)

Zoning (ou étude de la marche en avant)

(Exemple d'un cas concret)

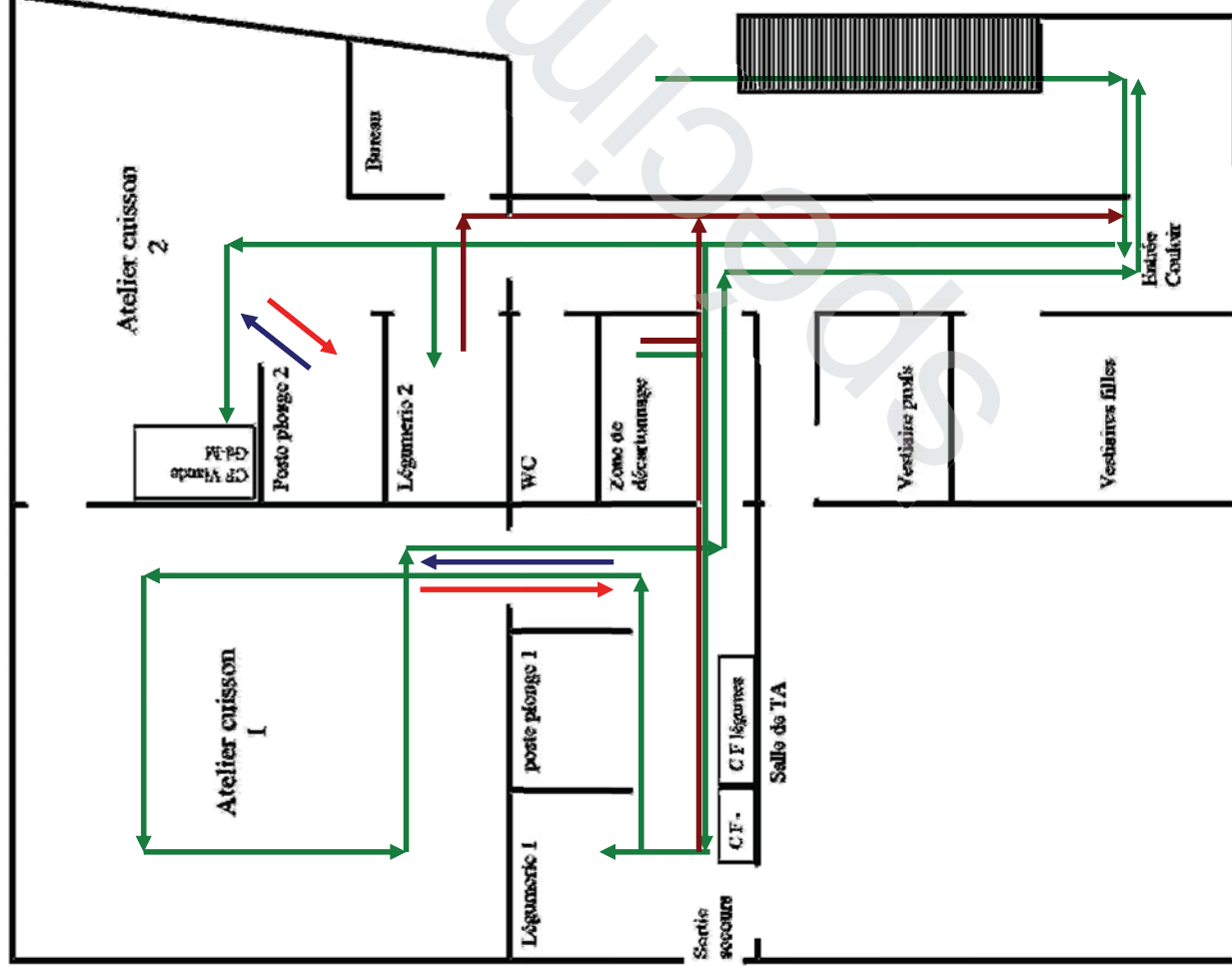
- Les circuits sales et propres se croisent
- Rien ne semble possible d'améliorer dans l'espace.

Préconisations :

Une marche en avant dans le temps est à mettre en œuvre :

Les produits sales seront préparés avant la mise en œuvre des préparations propres.

Une désinfection des postes et locaux sera effectuée entre ces deux principales phases.



6. Plan de lutte contre les nuisibles

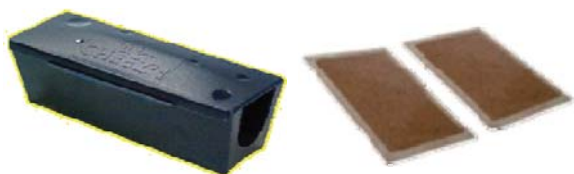
La lutte contre les nuisibles.



DIRECTION DES SERVICES TECHNIQUES MAIRIE DE

Cette prévention est effectuée en disposant dans les endroits stratégiques de la cuisine des pièges permettant de les éliminer.

Exemples :



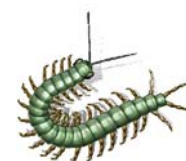
Pièges à souris



Pièges à insectes volants



Pièges à insectes rampants



Après avoir disposé ces pièges, la société doit inscrire sur le plan des locaux les différents endroits où ont été disposés ces pièges. Un macaron doit signaler la présence des pièges dans la zone. Un contrôle régulier doit être effectué.

Toute présence de nuisibles doit faire l'objet d'une mesure corrective, à savoir :

- Retrait du nuisible
- Désinfection de la zone
- Plan de lutte à revoir et corriger

Nature de la visite ⁽¹⁾:
☒ Visite prévue n° 3
☐ Visite de suivi

(1) Cocher la case correspondante et préciser le n° d'application

☐ Souris ☐ Rats ☐ Mulots ☐ Blattes ☐ Teignes
☐ Triboliums ☐ Autres IPS ☐ Fourmis ☐ Araignées ☐ Autres

Conclusions : Satisfaisant Alerte Opération choc nécessaire

Rodenticides	Nom commercial du produit utilisé	Zones traitées	Quantité
<input type="checkbox"/> Brodifacoum <input type="checkbox"/> 0,004% <input type="checkbox"/> 0,005%			
<input checked="" type="checkbox"/> Bromadiolone - 0,005%	Notiac		
<input type="checkbox"/> Chlorophacinone <input type="checkbox"/> 0,005% <input type="checkbox"/> 0,0075%			
<input type="checkbox"/> Difenacoum - 0,005%			
<input type="checkbox"/> Difethialone - 0,0025%			
<input type="checkbox"/> Appât non toxique - Piège			
<input type="checkbox"/>			
Insecticides / Désinfectants / Autres produits		Zones traitées	Quantité
S.B.			

TECH 05-01D

JUSTIFICATIF DE PASSAGE

Compte-rendu de l'intervention



Adresse du client

14200 HEROUVILLE ST CLAIR

Adresse des locaux traités

RIVE BOIS DE LEBISEY

14200 HEROUVILLE ST CLAIR

Réf. N° de Contrat : 1400

Réf. N° de Client :

Service : CE22

Site : 1

Type : P

Numéro : 3 / 4

Garantie : GS

130815

Nuisibles et locaux pris en charge :

MULOTS, SOURIS, SURMULOT
RESTAURANT PEDAGOGIQUE:
-ABORDS IMMEDIATS, BUREAUX, CUISINE, LEGUMERIE, LOCAL POUBELLES, OFFICES
-LOCAUX TECHNIQUES CHAUFFERIE ARMOIRES ELECTRIQUES TGBT ,
-COULOIRS DE SECOURS, PREPARATION CHAUDE, PREPARATION FROIDE, RESERVES, SAN
ITAIRES, SELF,
-VESTIAIRES, VIDE SANITAIRES,

Commentaire général :		<input checked="" type="checkbox"/> Pas d'infestation détectée		Infestation <input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Forte	
		<input type="checkbox"/> Mise à jour Kit Traçabilité		Espèces	
Besoins d'amélioration :		Oui	Non	Oui	Non
Étanchéité		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nettoyage	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
				Rangement	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Besoins complémentaires :				Préparation des locaux	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Postes sécurisés		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Proguard	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
				DEIV	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
				Visite commerciale	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DERATISATION		DESINSECTISATION		DESINFECTION	
<input type="checkbox"/> Mise en place	<input type="checkbox"/> Blattes	<input type="checkbox"/> Autres	<input type="checkbox"/> D.E.I.V	<input type="checkbox"/> Nébulisation	
<input type="checkbox"/> Détection	<input type="checkbox"/> Détection	<input type="checkbox"/> Détection	<input type="checkbox"/> Installation	<input type="checkbox"/> Pulvérisation	
<input checked="" type="checkbox"/> Contrôle	Dispositifs de détection	Dispositifs de détection	<input type="checkbox"/> Nettoyage	<input type="checkbox"/> Voie aérienne	
<input checked="" type="checkbox"/> Datage des postes	<input type="checkbox"/> Mise en place	<input type="checkbox"/> Mise en place	Remplacement :	<input type="checkbox"/> Nettoyage VO	
Changement :	<input type="checkbox"/> Contrôle	<input type="checkbox"/> Contrôle	<input type="checkbox"/> Tubes	<input type="checkbox"/> Autre	
<input type="checkbox"/> Postes	Traitement	Traitement	<input type="checkbox"/> Starters	FUMIGATION	
<input type="checkbox"/> Appâts	<input type="checkbox"/> Pulvérisation	<input type="checkbox"/> Pulvérisation	<input type="checkbox"/> Glus	<input type="checkbox"/> Insectes	
<input type="checkbox"/> Bloc	<input type="checkbox"/> Nébulisation	<input type="checkbox"/> Nébulisation	<input type="checkbox"/> Autres	<input type="checkbox"/> Rongeurs	
<input type="checkbox"/> Pâte	<input type="checkbox"/> Gel	<input type="checkbox"/> Gel		<input type="checkbox"/> Taupes	
<input type="checkbox"/> Grain	Nettoyage silo (Silonex)			Sécurisation du chantier	
<input type="checkbox"/> Poudre	<input type="checkbox"/> Mise en sécurité du chantier	Réception fin de chantier (fait avec Client)		<input type="checkbox"/> Mise sous gaz	
<input type="checkbox"/> Piégeage (glu...)	<input type="checkbox"/> Remplacement manchons	<input type="checkbox"/> Conformité Nettoyage		<input type="checkbox"/> Gazage	
<input type="checkbox"/> Autre	<input type="checkbox"/> Autre	<input type="checkbox"/> Conformité installations		<input type="checkbox"/> Dégazage	
	DEBARRAS	AUTRE		Teneur PH3 : ppm	

Technicien : 16067 PALLIX MICHEL

Nom du signataire :

Date d'intervention : 17/03

Fonction :

Consignes de sécurité

Respecter les consignes données par nos personnels
Ne pas toucher/déplacer les dispositifs en place et les appâts rongeurs
En cas de pulvérisation, nébulisation ou traitement par voie aérienne
aérer et ventiler les locaux en tout air neuf avant réoccupation

Remise à disposition des locaux

☐ Sans délais ☐ A partir du (jour et heure)

Signature du technicien

Signature du client

⑦ Reserve



7. Suivi du matériel

FICHE DE SUIVI MATERIEL

Dénomination du matériel :

Date d'achat du matériel :

L'entretien de ce matériel est-il sous contrat ?.....

Coordonnées du fournisseur

Entreprise sous contrat d'entretien

**Date de
l'intervention**

Entreprise

Nature de la panne

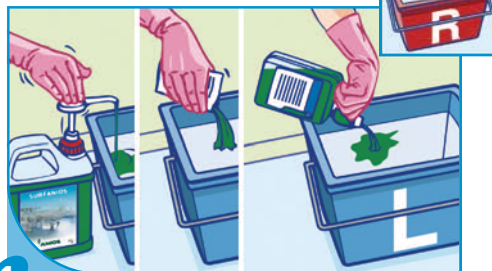
8. Les produits d'entretien

SURFANIOS

SURFANIOS CITRON

Détergent désinfectant sols et surfaces

MODE D'EMPLOI



Remplir un seau de lavage et un seau de rinçage avec 8 litres d'eau.

Dilution à 0,25 % : Verser une dose de 20 ml de SURFANIOS dans le seau de lavage.



Après avoir effectué un balayage humide de la pièce, procéder au lavage en respectant le schéma de nettoyage : du fond vers la sortie. Ne pas rincer les surfaces.



Rincer et essorer la chiffonnette avant de la tremper dans le seau de lavage. (Le chariot de ménage ne doit pas être placé dans la chambre mais dans le couloir).

COMPOSITION QUALITATIVE

N-[3-aminopropyl]-N-dodécylpropane-1,3-diamine – CAS N° 2372-82-9 (51 mg/g), chlorure de didécyl diméthyl ammonium – CAS N° 7173-51-5 (25 mg/g), agent séquestrant, tensioactif non ionique, parfum et colorants.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi (établies selon Directive Européenne 99/45/CE). Information disponible sur la Fiche de Données de Sécurité et sur l'étiquette. Stockage : de +5°C à +35°C.

Produit biocide à usage professionnel (Groupe 1 - TP 2 - Directive 98/8/CE). Déclaré en France à l'INRS.

CONDITIONNEMENTS

SURFANIOS

- 1 500 sachets de 20 ml.....Réf. 350.129
- 2 12 flacons doseurs de 1 litre.....Réf. 350.092
- 3 4 bidons de 5 litres avec 1 pompe doseuse de 20 ml.....Réf. 350.036

SURFANIOS CITRON

- 500 sachets de 20 ml.....Réf. 347.129
- 12 flacons doseurs de 1 litre.....Réf. 347.092
- 4 bidons de 5 litres avec 1 pompe doseuse de 20 ml.....Réf. 347.036






PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Actif sur	Normes	Temps de contact
Bactéries	EN 1040, EN 13727, EN 1276, T 72-300 (BMR), EN 13697	5 minutes
	NFT T 72-170, T 72-300 (L. pneumophila)	15 minutes
Mycobactéries	Mycobacterium tuberculosis (B.K.)	15 minutes
	EN 14348 (M. terrae)	30 minutes
Levures / Moisissures	EN 1275 (Candida albicans), T 72-300 (A. niger, A. fumigatus)	15 minutes
	EN 1650 (C. albicans)	5 minutes
Virus	HIV-1, BVDV (virus modèle HCV)	5 minutes
	Influenza virus (H ₅ N ₁)	15 minutes
	PRV (virus modèle HBV)	30 minutes



9. Plan de nettoyage et de désinfection

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION LEGUMERIE

QUI ?	QUAND ?	COMMENT ?					QUI ?	
Tables	Chaque fin de service	 Evacuer les déchets	 Asperger de produit dégraissant et désinfectant	 Frotter	 Laisser agir 5 minutes	 Rincer à l'eau claire	Raclar	Opérateur du secteur
Etagères							Raclar	
Portes et poignées							Laisser sécher	
Parmentière							Laisser sécher	
Essoreuse							Laisser sécher	
Sol							Raclar	
Murs et Plafond	1 fois par mois	Laisser sécher						

Le plan de nettoyage doit être lisible et affiché dans la zone ou local à nettoyer.
Un exemplaire est archivé dans le classeur PMS (plan de maîtrise sanitaire)

PLANNING DE NETTOYAGE

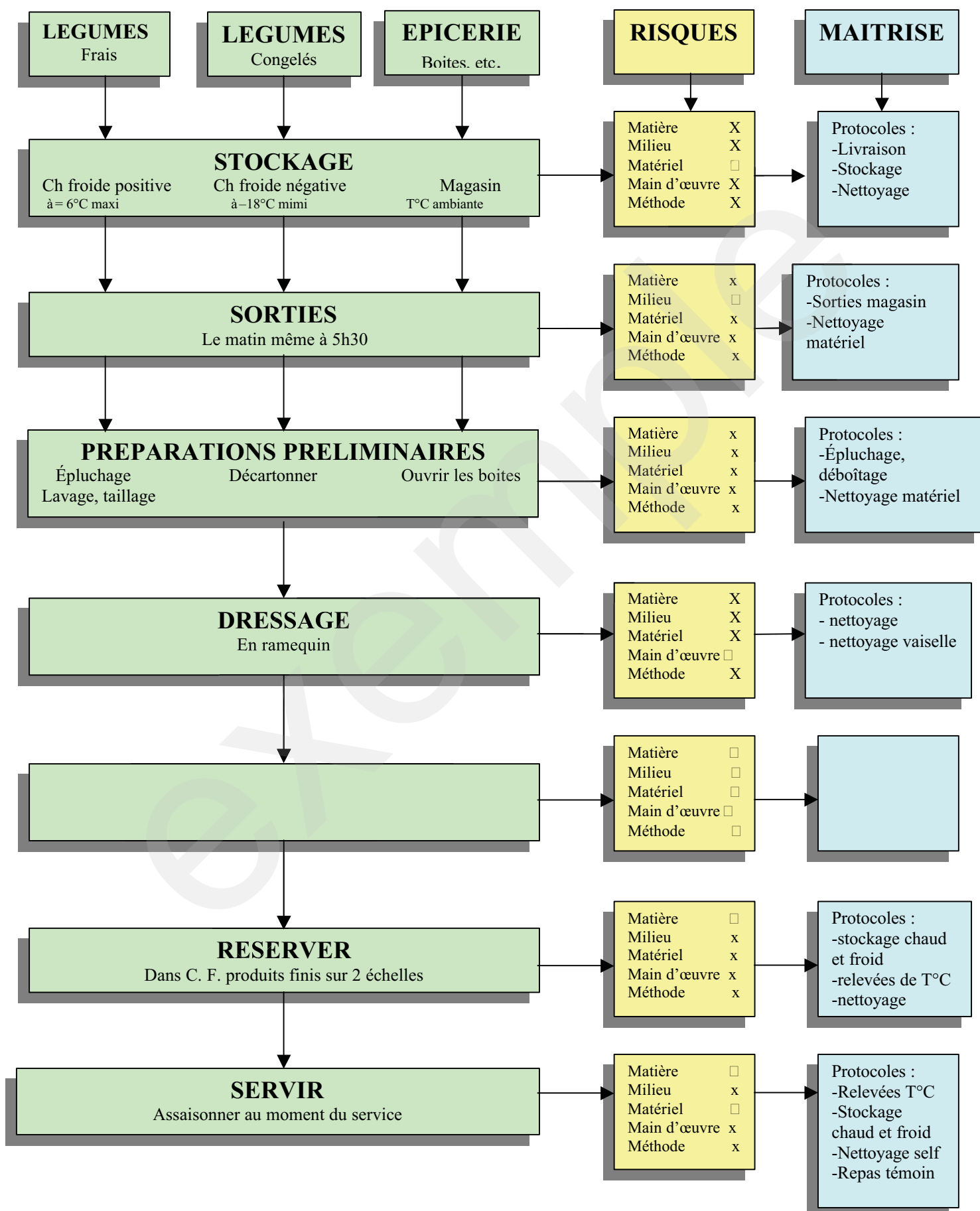
Semaine du au/...../.....

Responsable(s) des contrôles :

	Lun.	Mar.	Merc.	Jeu.	Vend.	Sam.	Dim.
Réception							
Contrôle ?							
Réserve légumes							
Contrôle							
Chambres froides							
Contrôle							
Légumerie							
Contrôle							
Préparation froide							
Contrôle							
Zone de cuisson							
Contrôle							
Zone batterie							
Contrôle							
Epicerie							
Contrôle							
Vaisselle							
Contrôle							

- L'opérateur inscrit ses initiales dans la case correspondante.
- Le contrôleur indique la nature du contrôle* et la surface contrôlée.
- Ces contrôles seront majoritairement visuels.
- Des prélèvements de surfaces avec lame gélisée ou écouvillonnage ou réalisés par le laboratoire d'analyses seront effectués inopinément.
- * CV : Contrôle visuel, LG : Lame gélisée, EC : écouvillon, AL : analyse du laboratoire.

10. Diagrammes de fabrication

ENTREES (crudités, salade, ..)

DIAGRAMMES DE FABRICATION

Liaison froide

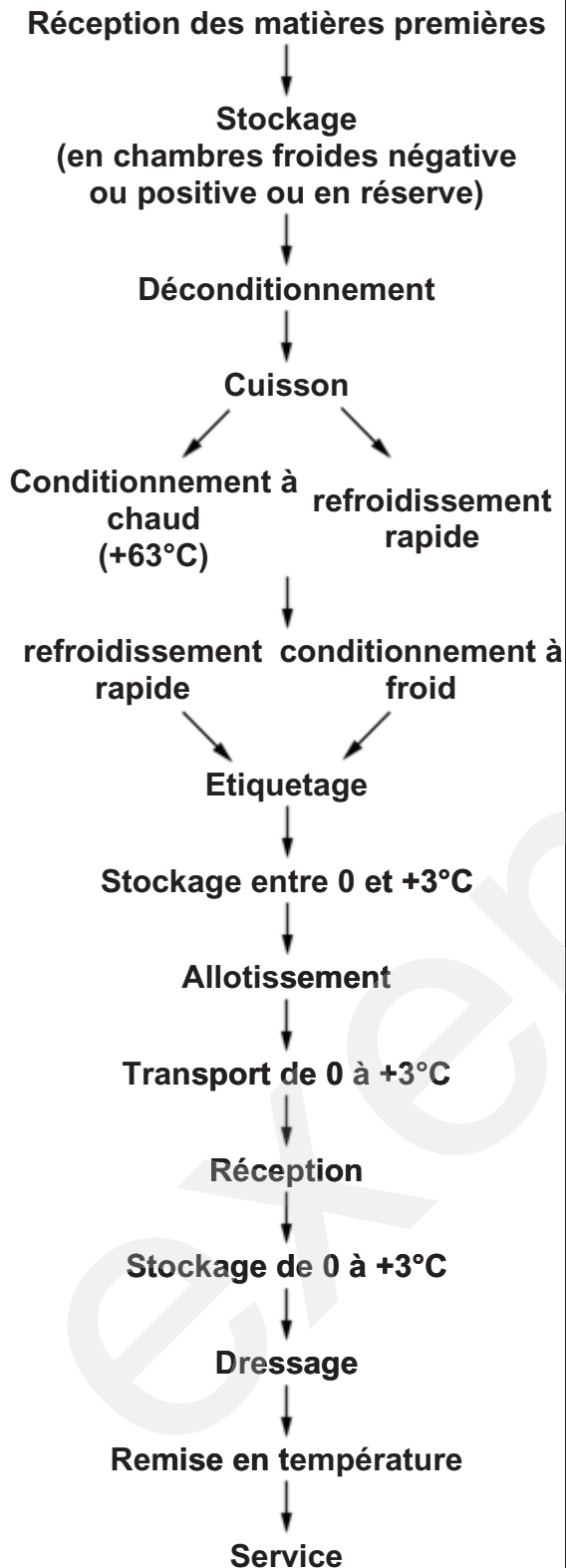
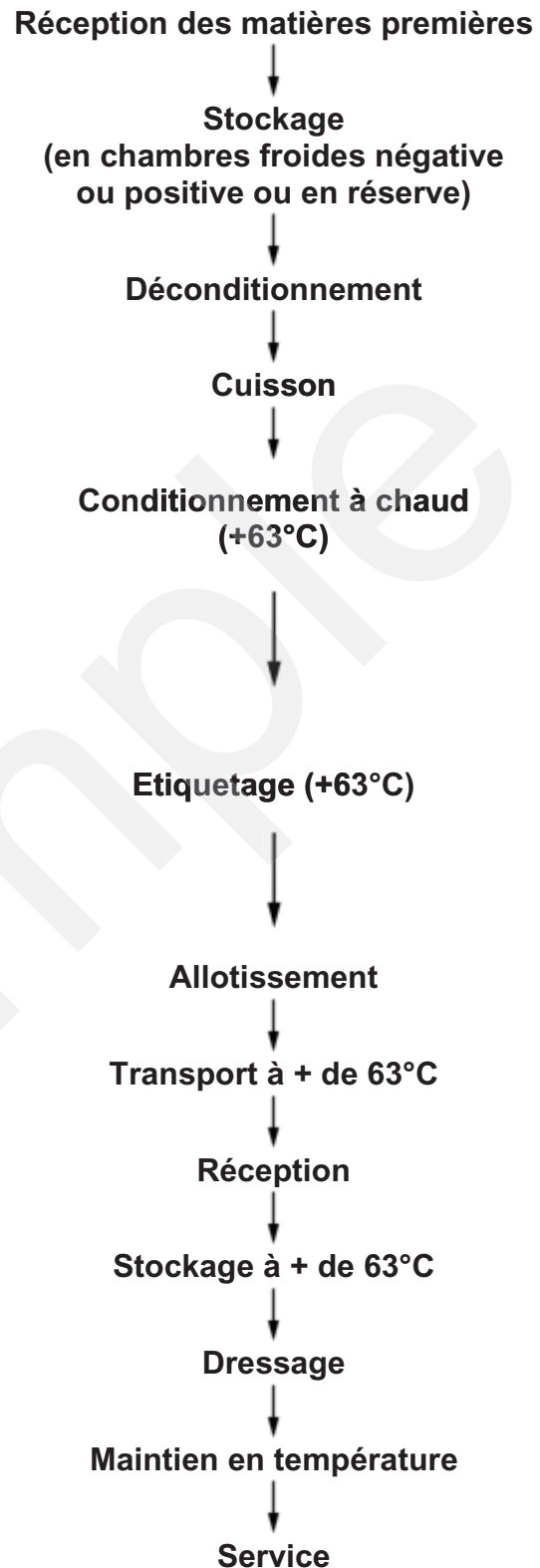


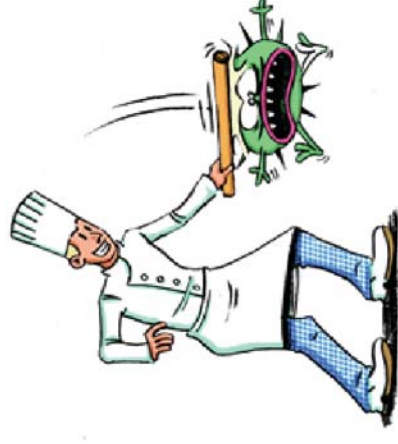
DIAGRAMME DE FABRICATION

Liaison chaude



Les principales différences se situent donc après la cuisson, pour le refroidissement ou non des préparations, puis juste avant le service en ce qui concerne la remise en température. Entre ces opérations, les étapes sont identiques que l'on utilise la liaison froide ou la liaison chaude : seules les températures à respecter sont différentes : l'une est froide (0 à 3°C) et l'autre, chaude (+63°C).

11. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène



Fiches des Bonnes Pratiques d'Hygiène

B.P.H

Appelées également prérequis

Tenue réglementaire exigée



Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires **doit** respecter un niveau élevé de propreté personnelle et **porter une tenue adaptée et propre.** (*Annexe II chap. 8 de l'AE 852/2004*)

SE LAVER LES MAINS.



Se mouiller les mains et les avant-bras.

Utiliser un savon liquide à usage fréquent. Mettre une dose dans le creux de la main.

Frotter. Insister entre les doigts.

Utiliser une brosse propre pour les ongles
(s'assurer de la propreté de la brosse)

Rincer soigneusement.

S'essuyer avec un papier à usage unique.

Fréquences :

Idéalement toutes les 20 mns.

AVANT :




- Le début du travail.
- Chaque repas.
- ...

APRES :

- Le passage aux toilettes, s'être mouché, avoir éternué.
- Avoir serré des mains, touché des supports souillés (poignées de porte, rampe d'escalier...)

Lavage et désinfection des végétaux à l'eau de javel



Avec quoi ?		Comment ?		
Double bacs Eau froide 	1 Éplucher les légumes	2 Laver à l'eau froide une première fois les légumes terreux très sales	3 Laisser tremper 5 mns les légumes dans l'eau froide javellisée. Dosage : 60ml (0.060L) pour 100L d'eau 	4 Rincer à l'eau claire
Eau de javel à 2,6% de chlore actif 				5 Égoutter les légumes





Pas d'eau de javel sur les végétaux poreux ou à couches.

(utiliser du vinaigre, voir protocole)

Lavage et désinfection des végétaux


au vinaigre blanc



Avec quoi ?	Comment ?			
Double bacs Eau froide 	1 Éplucher les légumes	2 Laver à l'eau froide une première fois les légumes terreux très sales	3 Laisser tremper 10 mns les légumes dans l'eau froide vinaigrée Dosage : 6% (6L pour 100L d'eau)	4 Rincer à l'eau claire
Vinaigre blanc 	5 Égoutter les légumes			

Protocole d'ouverture d'une boîte de conserve



Où ?	Zone de déconditionnement	
Avec quoi ?	Lingette désinfectante alimentaire Ou désinfectant avec papier jetable	ou 
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Nettoyer la boîte de conserve à l'aide du produit.2. Désinfecter également le couteau de l'ouvre boîte.3. Ouvrir la boîte en retenant le couvercle.4. Retirer entièrement le couvercle.5. Déconditionner le contenu dans un récipient alimentaire, couvrir.6. Indiquer le nom du produit et la date d'ouverture.7. Nettoyer le couteau après utilisation.8. Conserver le N° de lot et le nom du produit.	



Ne jamais entreposer une boîte de conserve dans une zone propre
Ne jamais conserver un aliment dans sa boîte de conserve ouverte

Désinfection de la sonde






Je désinfecte la sonde avant et après chaque utilisation.



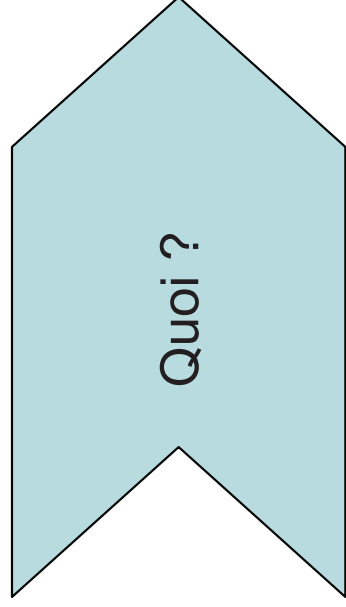
Désinfection des planches à découper



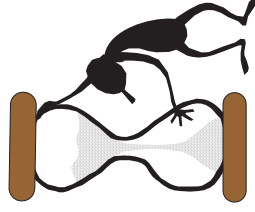
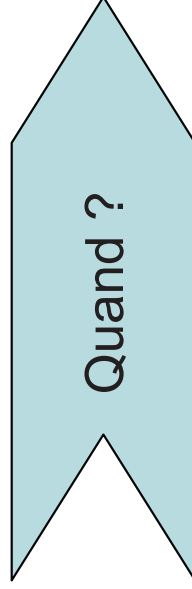
Comment ?				
Avec quoi ?	1 Laver les planches au détergeant vaisselle puis les rincer correctement	2 Laisser tremper 5 mns les planches dans l'eau froide javellisée. Dosage 3% (3L pour 100L d'eau froide)	3 Rincer à l'eau claire	4 Essuyer au papier jetable
Double bacs Eau froide  Eau de javel à 2,6% de chlore actif 			5 Stocker les planches en chambre froide 	

Archivage des étiquettes.

Le responsable doit être en mesure de présenter lors d'un contrôle les documents prouvant la traçabilité de ses produits. *Règlement (CE) n° 178/2002*



- Origine du produit
- Coordonnées du fournisseur
- Estampille sanitaire
- Dénomination du produit
- Date de fabrication
- Date limite de consommation
- Numéro de lot

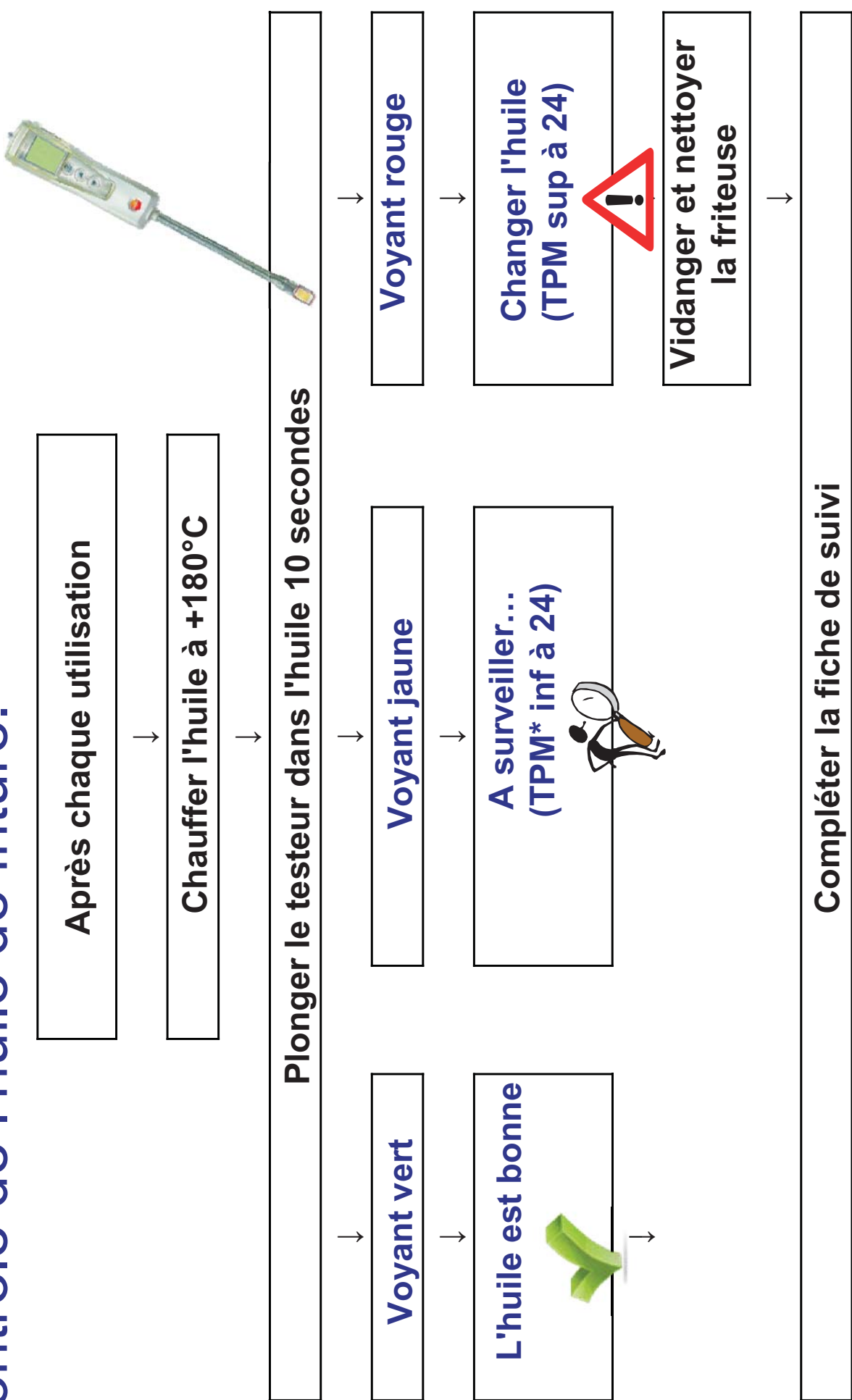


- 6 mois après la DLC
- 5 ans après DLUO



- Aux choix :
- Décoller l'étiquette.
 - Scanner.
 - Photographier.

Contrôle de l'huile de friture.



***TPM : Total Polar Materials. (Pourcentage de composés polaires)**

Lavage et désinfection / plonge batterie









Comment ?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poser la vaisselle sale sur la table réservée. 2. Retirer (racler) les déchets. 3. Laver manuellement une première fois avec le détergent. 4. Rincer. 5. Disposer la vaisselle dans le lave batterie. 6. Effectuer un cycle de lavage complet. 7. Égoutter et laisser sécher. 8. Ranger la vaisselle retournée sur les échelles.
Points à contrôler	<ul style="list-style-type: none"> - Propreté et T°C des bains (lavage +65°C, rinçage +85°C). - Dosage du produit détergent. <div data-bbox="1045 241 1316 907" style="border: 2px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 20px;"> <p>Lavage + 65°C Rinçage + 85°C</p> </div>

Les lavettes et tampons verts sont lavés et désinfectés après chaque fin de service
Ne pas utiliser d'éponge ni de grattoir métallique.
Faire procéder régulièrement un prélèvement de surface

Plan de nettoyage et de désinfection






Exemple...

PLAN DE NETTOYAGE LEGUMERIE								
QUOI ?	QUAND?	COMMENT ?				QUI ?		
Tables	 Chaque Fin de service	 Evacuer les déchets	 Asperger de produit dégraissant et désinfectant	 Frotter	 Laisser Agir 5 minutes	 Rincer à l'eau claire	Raclar	Opérateur du secteur
Étagères							Raclar	
Portes et poignées							Laisser sécher	
Parmentière							Laisser sécher	
Essoreuse							Laisser sécher	
Sol							Raclar	
Murs et Plafond	1 fois par mois						Laisser sécher	

Le plan de nettoyage doit être lisible et affiché dans la zone ou local à nettoyer.
Un exemplaire est archivé dans le classeur PMS (plan de maîtrise sanitaire)

Code couleur des lavettes / service restauration

Pour éviter les contaminations croisées

	Blanc	Cuisine
	Bleu	Plonge plateaux
	Jaune	Salle de restaurant
	Rose	Lavabo
	Rouge	WC

- Les lavettes sont changées à chaque service.
- Elles sont lavées au lave-linge à +90°C

44Nota : L'entreprise est libre de définir son Code couleur.

Prélèvement des plats témoins



Quand ?

=>

- Au passe et en fin de service.
- Les PCEA doivent avoir subi l'étape de remise en température.

Quoi ?

=>

- 80 à 100g de toutes les denrées que le consommateur a été susceptible de manger.
- Sauf :**
- Aliments préemballés (fromages en portion, yaourts, biscuits secs...), pain, fuits,...
 - Régimes mineurs (repas sans sel, ...),
 - Produits préparés à la vue du consommateur (grillades, frites, etc.)

Dans et avec quoi ?

=>

- Dans un réceptacle hermétique et avec un ustensile (propres et adaptés)

Comment ?

=>

- Se laver les mains
- Utiliser un ustensile pour chaque prélèvement
- Fermer le réceptacle
- Identifier et dater le prélèvement
- Réfrigérer entre 0 et +3° C
- Compléter la fiche de relevés des plats témoins

T° C et durée ?

=>

- À +3° C durant 5 jours après la dernière présentation au consommateur

12. Traçabilité et gestion des non conformités

LIVRET DE TRACABILITE

Contrôles et enregistrement des CCP et PRPO

Document du PMS

Mois : Année :

Secteur :

Personnes en charge des autocontrôles :

NOMS

PRENOMS

Initiales

Utilisation du livret

Utilité :

Ce livret de traçabilité permet d'enregistrer les CCP (contrôles des points critiques) et les PRPo (PRogrammes Prérequis Opérationnels) de la réception jusqu'à la distribution.

Chaque opérateur doit avoir été formé à son utilisation.

Contenu :

- Contrôles à la réception
- Contrôles de la chaîne du froid
- Contrôles des températures des préparations servies froides
- Contrôles des températures des préparations servies chaudes
- Contrôles du refroidissement rapide des PCEA
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Contrôle de l'huile de friteuse et fiche de suivi
- Enregistrement des non conformités

Pour chaque contrôle vous disposez :

- D'une notice d'utilisation.
- D'une ou deux fiches d'enregistrement.

Utilisation :

1. Complétez les informations sur la couverture.
2. Lisez les notices explicatives.
3. Complétez les fiches d'enregistrement des autocontrôles.
4. Pour les non conformités, alertez votre responsable qui complétera avec vous la fiche NC (non-conformité).

Archivage :

- Ces enregistrements :
 - Sont archivés durant 6 mois et sont à la disposition de la DDPP (Direction départementale de la protection des populations)
 - permettent de retrouver les informations en cas de TIAC (toxi-infection alimentaire collective) ou d'alerte sanitaire.
- Le retrait des produits en cas de TIAC ou d'alerte doit se faire sans délai et dès la connaissance de l'information.



CONTROLES A LA RECEPTION

Quand ?

A chaque livraison

Où ?

Zone de réception

Comment et Quoi ?

1. T°C des produits

Avec le laser infra rouge



Températures maximales de conservation

	Catégories
	Légumes frais +8°C
	Viande en carcasse +7°C
Œufs réfrigérés, ovoproduits, crèmerie, volailles, gibiers	+4°C
Abats, plats réfrigérés	+3°C
Viande hachée ou détaillée fraîche, produits de la pêche frais	+2°C
Produits surgelés	-18°C

Tolérance de +3°C, durant le déchargement et le stockage.

Contrôler la T°C du produit le plus sensible pour une même livraison et compléter la fiche autocontrôle.

2. L'aspect du produit :

- Intégrité de l'emballage et du conditionnement
- Couleur du produit
- Présence de corps étrangers
- Présence d'exsudat
- ...



3. L'étiquetage :

- DLC : date limite de consommation
- DLUO : date limite optimale d'utilisation
- Estampille sanitaire des produits
- Les étiquettes seront archivées. 6 mois pour les DLC et 5 ans pour celles avec "à consommer de préférence", "DLUO".

EN CAS DE NON CONFORMITE :

- Retirer le produit
- Compléter la fiche de non-conformité
- Enregistrer l'action corrective
- Prévenir le responsable



PRPO

FICHE AUTOCONTROLE A LA RECEPTION : Semaine du au
Contrôler la T°C du produit le plus sensible pour une même livraison.

Date	Qui	Nom du fournisseur	Produit contrôlé	N° BL	CONTROLES				Si non conformité			
					Aspect du produit conforme oui - non	T°C du produit	Conditionnement Conforme oui - non	Etiquette Conforme oui - non	N° de lot	Action corrective	N° du BNC	Signature
01/01/.	DR	Fraichviande	Steak haché sous vide	ED01253..	oui	+2°C	oui	oui	0154893N	non		

BL : Bon de livraison - BNC : bordereau de non conformité

Les étiquettes des produits seront archivées.



CONTROLE DES T°C DES CHAMBRES FROIDES

Quand ?

2 fois par jour,
matin et soir

Où ?

Chambres froides, conservateurs,
vitrines, ...

Quoi ?

L'intérieur des chambres froides

Comment ?



Lire la T°C indiquée sur la chambre froide et compléter la fiche autocontrôle.

Indiquer la T°C et les initiales de l'opérateur dans la case.

En cas de non conformité :

- Mesurer la T°C de la CH.F et des produits
- puis éliminer les produits, si nécessaire.

Désinfecter la sonde avant chaque utilisation.

EN CAS DE NON CONFORMITE :

Si l'écart de T°C du produit est supérieur à +3°C :

- Retirer le produit
- Compléter les fiches de non-conformités (matériels et produits)
- Enregistrer l'action corrective
- Prévenir le responsable



FICHE AUTOCONTROLE DES CHAMBRES FROIDES

Mois :	Vitrine 1 +3°C		Ch.F2 +3°C		Ch.F2 +2°C		Conservateur -18°C		Action corrective ?
	matin	soir	matin	soir	matin	soir	matin	soir	
<i>exple</i>	2 <i>pc</i>	3 <i>dl</i>	2 <i>pc</i>	8 <i>dl</i>	1.5 <i>pc</i>	2 <i>pc</i>	-19 <i>pc</i>	-18 <i>dl</i>	oui
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

Quand ?

- 2 fois : 1 fois durant la fabrication puis 1 fois durant la distribution.

Quoi ?

- Les crudités, cuitités, charcuteries, ...
- Les desserts.
- Autres produits servis froids.

Comment ?

- Les végétaux sont désinfectés à l'eau javellisée ou vinaigrée. (voir fiche BPH)
- Les crudités sont assaisonnées au plus près du service à une T°C de +10°C maximum puis stockées à +3°C avant le service. Elles peuvent être maintenues à +10°C maximum moins de 2 heures durant le service.
- Les préparations d'origine animale sont conservées à +3°C avant et pendant le service.

Le matériel.

- Prendre la température au cœur du produit à l'aide du thermosonde.
Désinfecter la sonde avant chaque utilisation.



Après le service, sont éliminés :

- Les préparations assaisonnées.
- Les préparations laissées à la disposition du client (restes).

EN CAS DE NON CONFORMITE :

- Retirer le produit
- Compléter la fiche de non-conformité
- Enregistrer l'action corrective
- Prévenir le responsable



<p align="center">Fiche autocontrôle des préparations froides Enregistrement des températures de la production à la distribution</p>	
---	--

- Les crudités sont assaisonnées au plus près du service à une T°C de +10°C maximum puis stockées à +3°C avant le service. Elles peuvent être maintenues à +10°C maximum moins de 2 heures durant le service.
- Les préparations d'origine animale sont conservées à +3°C avant et pendant le service.
- Les préparations assaisonnées sont éliminées en fin de service.

[illegible]

*La **fabrication** correspond à la prise de T°C durant le dressage.

Mesure corrective : jeter le produit, prévenir le resp.

CONTROLE DES T°C DES PREPARATIONS SERVIES CHAUDES

Quand ?

- 2 fois : 1 fois en fin de cuisson ou de réchauffe puis 1 fois durant le service.

Quoi ?

- Les plats cuisinés.
- Les PCEA (Préparation Culinaire Elaborée à l'Avance)

Comment ?

- Les plats cuisinés sont maintenus à +63°C minimum durant toute la durée du service. (Tolérance pour les viandes rouges)
- Les PCEA sont refroidies de +63°C à +10°C en moins de 2 heures puis conservées à +3°C, J+3 maximum.
- Les PCEA sont réchauffées de +10°C à +63°C en moins d'1 heure puis maintenues à +63°C minimum durant la durée du service. Elles sont éliminées en fin de service.
- Conservation des étiquettes des produits, archivage 6 mois.
- Les conditionnements ouverts sont refermés puis datés au jour d'ouverture.

Le matériel.

- Prendre la température au cœur du produit à l'aide du thermosonde.

Désinfecter la sonde avant chaque utilisation.



Que fait-on de l'excédent et du surplus de production ?

- **L'excédent : (Plat cuisiné sur place et mis au linéaire du self)** peut être représenté le lendemain (J+1), à condition :
 - Qu'il soit maintenu à +63°C durant le service.
 - De le refroidir de +63°C à +10°C en moins de 2 heures.
 - D'indiquer le nom du produit et la DLC sur le conditionnement.
 - De le conserver couvert à +3°C (24 heures maximum).
- **Le surplus : (plat cuisiné sur place et maintenu au chaud en cuisine)** peut être conservé J+3, à condition :
 - Qu'il soit maintenu au chaud en cuisine à +63°C minimum.
 - De le refroidir de +63°C à +10°C en moins de 2 h00 et de le conserver à +3°C.
 - D'indiquer le nom du produit et la DLC sur le conditionnement du produit.

- les préparations ayant été réchauffées une fois doivent être éliminées en fin de service.

EN CAS DE NON CONFORMITE :

- Retirer le produit
- Compléter la fiche de non-conformité
- Enregistrer l'action corrective
- Prévenir le responsable



Températures des préparations servies chaudes : +63°C (tolérance pour les viandes rouges).

*La **production** correspond à la prise de T°C en fin de cuisson.
Mesure corrective : si oui, jeter le produit et prévenir le responsable.

CCP.

FICHE D'AUTOCONTROLE : REFROIDISSEMENT ET/OU REMISE A TEMPERATURE DES PCEA

- Les PCEA sont refroidies de +63°C à +10°C à cœur en moins de 2 heures puis conservées à +3°C durant J+3 maximum.
- Sur le conditionnement sont indiqués le nom et la DLC (J+3) du produit.
- Ces préparations sont réchauffées de +10°C à +63°C en moins d'1 heure et maintenues à +63°C minimum durant tout le service. Les surplus et excédents sont éliminés.
- Les non conformités font l'objet de mesures correctives.

Refroidissement rapide							Remise à T°C				Mesure corrective ?
Date	Désignation du produit	Qui ?	Heure d'entrée et T°C	Heure de sortie à +10°C	Durée	Date	Qui ?	Heure à la remise en chauffe / T°C	Durée pour atteindre +63°C	T°C à la distribution	
21/02/..	CURRY DE DINDE	D L	10h00 +70°C	11h00	01h00	23/02	R L	11h45 / +3°C	40mns	+75°C	NON

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

1. Un PND par zone, local et matériel.

PLAN DE NETTOYAGE DU SOL								
QUOI ?	QUAND?	COMMENT ?						QUI ?
Sol	Chaque fin de service							Plongeur
		Evacuer les déchets	Asperger le sol de produit dégraissant et désinfectant	Frotter	Laisser agir 5 minutes	Rincer à l'eau claire	Raclar	

2. Suivre le Protocole du PND



3. Enregistrer

Noter sur le planning de nettoyage ce qu'on a nettoyé. Signer.



4. Le matériel.

Suivre le protocole.



5. Contrôles:

- visuel
- prélèvement de surface inopiné

EN CAS DE NON CONFORMITE :

- Compléter la fiche de non-conformité
- Améliorer le plan de nettoyage et/ou vérifier sa maîtrise par l'opérateur.
- Enregistrer l'action corrective



PLANNING DE NETTOYAGE : Semaine du au / Responsable des contrôles.....

Dates	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<i>Exemple : zone</i>	<i>DR</i>	<i>DR</i>	<i>FT</i>	<i>FT</i>	<i>FT</i>	<i>GD</i>	<i>GD</i>
<i>contrôle</i>	<i>visuel</i>	<i>visuel</i>	<i>LG / hachoir</i>	<i>visuel</i>	<i>visuel</i>	<i>visuel</i>	<i>visuel</i>
Zone réception couloirs							
Contrôle							
Réserve légumes							
Contrôle							
Chambres froides							
Contrôle							
Légumerie							
Contrôle							
Local préparation froide							
Contrôle							
Zone de cuisson							
Contrôle							
Zone batterie							
Contrôle							

- L'opérateur inscrit ses initiales dans la case correspondante. Le contrôleur indique la nature du contrôle et la surface contrôlée. Ces contrôles seront majoritairement visuels. Des prélèvements de surface avec lame gélosée ou écouvillonnage ou réalisés par le laboratoire d'analyses seront effectués inopinément. * LG : Lame gélosée, EC : écouvillon, AL : analyse du laboratoire.

CONTROLE DE L'HUILE DE FRITEUSE

Après chaque utilisation



Chauffer l'huile à +180°C



Plonger le testeur dans l'huile 10 secondes



Voyant vert



L'huile est bonne



Voyant jaune



A surveiller... (seuil de 20% à 24 TPM*)



Voyant rouge



Changer l'huile (TPM sup à 24)



Vidanger

Nettoyer, rincer, sécher puis
remplir avec nouvelle huile




Compléter la fiche de suivi

***TPM : Total Polar Matériaux. (Pourcentage de composés polaires)**

SecteurFriteuse N°
.....

Moyen de contrôle :

Date de la vérification	Qui	Conformité	Date de changement de l'huile
12/12/...	PC	Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input checked="" type="checkbox"/>	12/12/...
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	

FICHE DE NON CONFORMITE MATERIEL		
Date : 01/01/....	Agent (s) : Daniel R....	Secteur : charcuterie
ANOMALIES CONSTATEES Panne du l'armoire froide N°1		ACTIONS CORRECTIVES - Dépannage prévu le 02/01 au matin. - Matériel sous contrat d'entretien - Société Froidun.....
Nom et signature du responsable du service Roger J.... 		

FICHE DE NON CONFORMITE MATERIEL		
Date :	Agent (s) :	Secteur :
ANOMALIES CONSTATEES		ACTIONS CORRECTIVES
Nom et signature du responsable du service		

FICHE DE NON CONFORMITE MATERIEL		
Date :	Agent (s) :	Secteur :
ANOMALIES CONSTATEES		ACTIONS CORRECTIVES
Nom et signature du responsable du service		

FICHE DE NON CONFORMITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

SECTEUR

date	opérateur	Produit / marque / fournisseur	Quantités	Raison(s) de la non conformité	Actions correctives	Visa du responsable
01/01/...	DG	Jambon blanc / LAROS.../ SOPEL...	3 kg	Dépassement de la DLC	éliminé	/

13. Analyses bactériologiques

RAPPORT D'ANALYSE

N° 535 -

Bactériologie alimentaire

Page 1 / 1



EXEMP SERVICE RESTAURATION

Monsieur [REDACTED]

PRELEVEMENTS DE SURFACE - CONTROLE DU NETTOYAGE

• CARACTÉRISTIQUES :

DLC/DLUO : /

Heure prélèvement : :

• COMMÉMORATIF DU PRÉLÈVEMENT :

Prélevé par : [REDACTED]

Le : 30/11/10

Collecté par : [REDACTED]

Le : 30/11/10

Réception laboratoire le : 30/11/10

à : 0.4°C (Frais)

Analysé le : 30 novembre 2010

• RÉSULTATS :

Référentiel : SURF / Prélèvement de surface - contrôle du nettoyage (Interprétation des résultats des lames de surface selon ATL)

Prélèvements	Flore aérobie mésophile totale nfc/12cm2 Empreinte sur gélose		Coliformes totaux nfc/12cm2 Empreinte sur gélose		Interprétations
	Résultats	Critères	Résultats	Critères	
1 - PAROI REFRIGERATEUR DE JOUR	0	5	0	Absence	Très satisfaisant
2 - CUVE BATTEUR ZONE FROIDE	0	5	0	Absence	Très satisfaisant

[REDACTED]
Responsable Technique

Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous forme facsimilé photographique intégral. Ce rapport ne doit pas être reproduit partiellement sans l'approbation du laboratoire. Ce rapport comporte une page.

NE : Nombre estimé. ST : Sous-traité. NC : Non communiqué.

EXEMPLE

RAPPORT D'ANALYSE

N° 535 -

Bactériologie alimentaire

Page 1 / 1

SERVICE RESTAURATION

Monsieur

OEUF DURS

• CARACTÉRISTIQUES :

Date fabrication : 29/11/10

T° produit : 2.3°C

Heure prélèvement : 09:45

DLC/DLUO : /

Lieu prélèvement : Chambre froide

Ustensile prélèvement : Stériles

• COMMÉMORATIF DU PRÉLÈVEMENT :

Prélevé par : /

Collecté par : /

Réception laboratoire le : 30/11/10

Analysé le : 01 décembre 2010

Le : 30/11/10

Le : 30/11/10

à : 0.4°C (Frais)

• RÉSULTATS :

Cahier des charges : OVOPRODT / Ovoproduits traités thermiquement (AM 21/12/79 abrogé le 03/04/06)

Paramètres	Méthodes	Résultats	Critères
Flora aérobie mésophile totale ufc/g	BIO 12/15-09/05	<1000	10000
Staphylocoques à coagulase positive ufc/g	BIO 12/28-04/10	<1	0
Salmonelle (mobile) /25g	BKR 23/04-12/07 *	Absence	Absence
Listeria monocytogenes /25g	BKR 23/02-11/02	Absence	/
Entérobactéries ufc/g	BIO 12/21-12/06	<10	10

• INTERPRÉTATION :

Résultat satisfaisant par rapport au cahier des charges cité ci-dessus.

Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous forme facsimilé photographique intégral. Ce rapport ne doit pas être reproduit partiellement sans l'approbation du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation et repérés par le symbole *. Ce rapport comporte une page.

NE : Nombre estimé. ST : Sous-traité. NC : Non communiqué.

14. Audit

MILIEU

1. J'ai un plan de nettoyage pour tous les secteurs et locaux de la cuisine.

- a) OUI
b) NON

2. Ces plans de nettoyage sont affichés dans les zones et/ou locaux.

- a) OUI
b) NON

3. Ces plans de nettoyage sont explicites et mis à jour.

- a) OUI
b) NON

4. Le planning de nettoyage est affiché, signé, tenu à jour et je peux savoir (contrôler) qui a nettoyé quoi et comment.

- a) Oui
b) Non

5. Tous les locaux, murs, sols, plafonds et plans de travail sont imputrescibles et faciles à désinfecter.

- a) OUI
b) NON

6. Le conteneur poubelle (vidé par la voirie) est séparé de la zone de production.

- a) OUI
b) NON

7. J'ai un plan de lutte contre les nuisibles.

- a) OUI
b) NON

8. Ce plan de lutte contre les nuisibles est efficace. (insectes rampants et volants, souris,...).

- a) OUI
b) NON

9. Ce plan de lutte contre les nuisibles est disponible dans le classeur PMS et est actualisé tous les ans.

- a) OUI
b) NON

10. Les circuits des personnels, des marchandises et des productions souillées et propres sont tracés sur un plan des locaux de la cuisine (à l'échelle).

- a) OUI
b) NON

11. Le plan de la cuisine avec les tracés des différents circuits est consultable dans le classeur PMS.

- a) OUI
b) NON

12. Le principe de la marche en avant est applicable dans le temps ou l'espace. (les circuits sales ne croisent pas les circuits propres. Les produits sales ne sont jamais en contact avec les produits propres).
a) OUI
b) NON
13. Les différentes zones de réception, de déballage, de production, de distribution et plonge batterie sont repérables et dissociées.
a) OUI
b) NON
14. Je dispose d'un vestiaire propre équipé de casiers séparant les tenues civile et professionnelle, d'un lave-mains et d'une douche.
a) OUI
b) NON
- MAIN-D'OEUVRE**
15. Je porte une tenue de cuisinier complète, propre et désinfectée.
a) OUI
b) NON
16. Je m'habille en tenue professionnelle dans le vestiaire.
a) OUI
b) NON
17. Je ne laisse jamais entrer une personne en tenue civile dans ma cuisine.
a) OUI
b) NON
18. J'effectue une visite médicale d'aptitude à travailler en cuisine tous les ans.
a) OUI
b) NON
19. Je peux justifier de ma visite médicale par un document consultable au service administratif de mon établissement.
a) OUI
b) NON
20. Je me lave les mains avant la prise du travail et après une action salissante.
a) OUI
b) NON
21. Je me douche à chaque fin de service.
a) OUI
b) NON
22. J'attache mes cheveux (s'ils sont longs) et les couvre entièrement.
a) OUI
b) NON

23. Je ne porte pas de bijoux et ne suis pas maquillé(e)
durant le travail en cuisine.
a) OUI
b) NON
24. Je porte un masque en cas d'infection buccale peu
contagieuse.
a) OUI
b) NON
25. Je ne travaille pas en cuisine en cas de maladie ou
blessure contagieuses.
a) OUI
b) NON
26. Je change mes gants jetables à chaque fois que je
les souille.
a) OUI
b) NON
27. Je suis formé tous les 2 ans minimum aux règles
HACCP/PMS. Je peux justifier de cette formation.
a) OUI
b) NON

MATERIEL

28. Mon poste lave-mains est équipé des éléments
nécessaires pour une hygiène parfaite.
a) OUI
b) NON
29. Je peux facilement contrôler les températures de mes
chambres positives et négatives.
a) OUI
b) NON
30. Je contrôle et note sur une fiche les températures de
mes chambres froides, 2 fois par jour.
a) OUI
b) NON
31. Je connais et prends les mesures correctives si ces
températures ne sont pas conformes.
a) OUI
b) NON
32. J'ai un contrat d'entretien de mon matériel réfrigérant.
a) OUI
b) NON
33. Je lave et désinfecte régulièrement mes armoires
réfrigérées et matériels.
a) OUI
b) NON
34. Mon matériel est réglementaire, imputrescible et
facile à désinfecter.
a) OUI
b) NON

35. J'ai un plan de nettoyage et de désinfection de tout mon matériel.

- a) OUI
- b) NON

36. Le sac poubelle est changé à chaque fin de service, le support est désinfecté tous les jours.

- a) OUI
- b) NON

37. Aucun matériel sale n'est introduit (containeur poubelle, chariot extérieur, autre...) dans le secteur propre de ma cuisine.

- a) OUI
- b) NON

METHODE

38. Je désinfecte les conserves avant de les ouvrir et mon protocole est affiché.

- a) OUI
- b) NON

39. J'ai identifié les CCP ou PRPo de ma production.

- a) OUI
- b) NON

40. J'ai réalisé les diagrammes de fabrication de mes productions à risques.

- a) OUI
- b) NON

41. Les CCP, PRPO et diagrammes sont consultables dans mon classeur PMS.

- a) OUI
- b) NON

42. J'ai réalisé et affiché mes BPH telle que mon protocole du lavage des mains.

- a) OUI
- b) NON

43. Je respecte la marche en avant (les circuits sales ne croisent pas les circuits propres, les produits sales ne sont jamais en contact avec les produits propres).

- a) OUI
- b) NON

44. Je ne stocke jamais un produit sale avec un produit propre.

- a) OUI
- b) NON

45. Je ne provoque jamais de contamination croisée.

- a) OUI
- b) NON

46. Je couvre et identifie mes produits avant de les stocker.

- a) OUI
- b) NON

47. Je stocke mes produits frais par catégories et en tenant compte de leurs températures de conservation.
a) OUI
b) NON
48. Je stocke mes produits selon la méthode FIFO (Premier entré, premier sorti).
a) OUI
b) NON
49. Je ne pose jamais un produit sale ou emballage souillé sur un plan de travail utilisé pour cuisiner.
a) OUI
b) NON
50. Je sors au dernier moment les produits frais de ma chambre froide.
a) OUI
b) NON
51. J'élabore toutes mes préparations froides dans un local réfrigéré et désinfecté.
a) OUI
b) NON
52. Mes préparations froides sont stockées couvertes à +3°C
a) OUI
b) NON
53. Durant le service, je ne laisse jamais les préparations froides plus de 2 heures à +10°C.
a) OUI
b) NON
54. Mes préparations froides assaisonnées sont éliminées après le service du jour de leur production.
a) OUI
b) NON
55. Mes préparations froides non assaisonnées et n'ayant pas subies de cuisson sont conservées à +3°C durant 24 h00 maximum.
a) OUI
b) NON
56. Je m'organise pour que l'assemblage de mes ingrédients n'augmente pas la température de mes préparations froides au dessus de +10°C
a) OUI
b) NON
57. Mes préparations à base d'œuf et de viande hachée sont réalisées au plus près du service et éliminées à la fin de ce service.
a) OUI
b) NON

58. Je refroidis mes plats cuisinés de +63°C à +10°C en moins de 2 heures et je les conserve à +3°C durant 3 jours maxi.
a) OUI
b) NON
59. Je complète ma fiche protocole de refroidissement rapide au fur et à mesure.
a) OUI
b) NON
60. Je réchauffe à +63°C minimum et en moins d'1 heure mes plats cuisinés qui ont préalablement été refroidis.
a) OUI
b) NON
61. Je complète ma fiche protocole de remise en température de plats cuisinés.
a) OUI
b) NON
62. Je sais prendre les mesures correctives en cas de non conformité.
a) OUI
b) NON
63. Je complète ma fiche de non conformité et je l'archive dans mon classeur PMS.
a) OUI
b) NON
64. Les restes (excédents) chauds disposés sur la chaîne du self sont refroidis de +63°C à +10°C en moins de 2 heures. Ils sont resservis au plus tard le lendemain après avoir été réchauffés de +10°C à +63°C minimum en moins d'1 heure.
a) OUI
b) NON
65. Je respecte la DLC qui est J+3 des excédents chauds du service qui ont été conservés en cuisine à +63°C minimum. (ces plats chauds n'ont pas été disposés au self et ont été refroidis à +10°C en moins de 2 heures puis conservés à +3°C)
a) OUI
b) NON
66. Je ne ressers jamais les plats qui ont été mis à disposition des consommateurs.
a) OUI
b) NON
67. J'identifie et date toutes mes préparations conservées au frais.
a) OUI
b) NON

68. Je jette les préparations froides assaisonnées et celles à base d'œufs ou de viandes hachées après le service.
a) OUI
b) NON
69. Je conserve un repas témoin de toutes mes préparations.
a) OUI
b) NON
70. Ce plat témoin pèse 100g minimum.
a) OUI
b) NON
71. Je conserve mon plat témoin 5 jours minimum à +3°C.
a) OUI
b) NON
72. Je conserve mes plats témoins dans des sachets ou récipients adéquats.
a) OUI
b) NON
73. J'ai un protocole écrit pour les repas témoins.
a) OUI
b) NON
74. Je referme correctement les emballages ouverts et si besoin, je change de conditionnement.
a) OUI
b) NON
75. J'indique le jour d'ouverture sur les emballages et maîtrise la DLC de ces produits.
a) OUI
b) NON
76. Je ne dépasse pas la durée de décongélation de mes produits qui est de J+3. J'associe au produit la date de mise en décongélation.
a) OUI
b) NON
77. Je décongèle mes produits dans une armoire réfrigérée à +4°C maximum.
a) OUI
b) NON
78. Je connais et je respecte le protocole de congélation.
a) OUI
b) NON
79. Lorsque je congèle mon excédent de pain, je le sers au plus tard le lendemain.
a) OUI
b) NON

80. Je lave et désinfecte mes fruits et légumes avec de l'eau de javel ou du vinaigre.
a) OUI
b) NON
81. J'ai un protocole écrit de lavage et de désinfection de mes fruits et légumes. Ce protocole est affiché dans la légumerie.
a) OUI
b) NON
82. J'applique les protocoles des plans de nettoyage des différentes zones de travail.
a) OUI
b) NON
83. Je lave et désinfecte les matériels et locaux après chaque utilisation ou en fin de service.
a) OUI
b) NON
84. Le conteneur poubelle est lavé et désinfecté après chaque passage de la voirie par un personnel en tenue adéquate.
a) OUI
b) NON
85. Je complète régulièrement le planning de nettoyage.
a) OUI
b) NON
86. Je contrôle l'intégrité et la température de mes produits durant leurs préparations.
a) OUI
b) NON
87. Je contrôle la température de mes préparations durant le service.
a) OUI
b) NON
88. J'ai une fiche protocole permettant de contrôler et de noter les températures de mes préparations durant la fabrication et la distribution.
a) OUI
b) NON
89. Je désinfecte le thermosonde avant chaque utilisation.
a) OUI
b) NON
90. Les lavettes et autres ustensiles de nettoyage sont lavés et désinfectés après la fin de chaque service.
a) OUI
b) NON
91. J'ai banni les torchons ou je les utilise uniquement pour porter les récipients chauds.
a) OUI
b) NON

92. Je n'ai jamais de contact manuel avec le sac poubelle lors de la production.
a) OUI
b) NON

MATIERE

93. J'utilise des produits alimentaires dont l'origine est connue et autorisée.
a) OUI
b) NON

94. Je déballe les produits dans la zone de déballage (cartons, caquettes) et les stocke dans des bacs imputrescibles non poreux et facile à désinfecter.
a) OUI
b) NON

95. Je contrôle à chaque fois l'intégrité de mes produits à la réception (état, températures et DLC) et je complète la fiche de contrôle des produits à la réception.
a) OUI
b) NON

96. J'applique un protocole d'archivage des étiquettes de mes produits (N° de lot, fournisseur, intitulé du produit, etc.)
a) OUI
b) NON

97. Je vérifie régulièrement la DLC (date limite de consommation) de mes produits.
a) OUI
b) NON

98. Mes produits d'entretien sont enfermés et séparés des produits alimentaires.
a) OUI
b) NON

99. Les documents du PMS sont suffisamment bien classés pour être présentés lors d'un éventuel contrôle de la DDPP (direction départementale de la protection des populations) et/ou d'une éventuelle toxi-infection alimentaire.
a) OUI
b) NON

100. Je conserve tous les documents permettant d'assurer la traçabilité de mes produits et de mes préparations. (bons de livraison, factures, étiquettes, enregistrements des T°C, entretien du matériel, contrôles des huiles des friteuses, fiches de non-conformité, ...
a) OUI
b) NON

101. Je peux prouver l'origine de mes produits par une traçabilité archivée.
a) OUI
b) NON

102. J'effectue un contrôle de l'état de mon huile de friteuse. La périodicité de ces relevés est consultable dans mon classeur.

a) OUI

b) NON

103. Je peux justifier du bon état sanitaire de l'eau que j'utilise.

a) OUI

b) NON

104. L'attestation de l'état sanitaire de l'eau est conservée dans mon classeur PMS.

a) OUI

b) NON

SYNTHESE

Milieu, main-d'œuvre, matériel, méthode, matières

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the entire width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the paper.