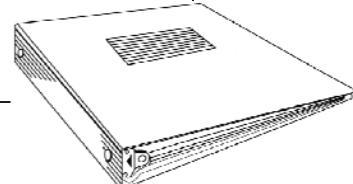


Plan de Maîtrise Sanitaire

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)

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"/> Reconcélation		<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"/> Oeufs – Ovoproducts	
– Livraison à des établissements de remise directe : (si oui, veuillez joindre la liste de ces établissements)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<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

RECEPISSÉ DE DECLARATION

Déclaration reçue le : |_____|/|_____|/|_____| | ; Signature : _____

2. Présentation de l'entreprise

Fiche de l'établissement / coordonnées des partenaires

<p style="margin: 0;">(Logo ou cachet)</p>	<p style="margin: 0;">Nom et adresse :</p>			
<p>N° d'identité (agrément).....</p>				
<p>Noms et fonctions des responsables administratifs :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>				
<p>Responsable(s) de cuisine :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>				
<p>Type(s) de restauration :</p>				
<p>Quantité (maxi) de repas servis par jour:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; padding: 5px; text-align: center;">Matin</td> <td style="width: 33%; padding: 5px; text-align: center;">Midi</td> <td style="width: 33%; padding: 5px; text-align: center;">Soir</td> </tr> </table>		Matin	Midi	Soir
Matin	Midi	Soir		
<p>Nombre de couverts servis dans l'année</p>				
<p>Population (consommateurs) visée :</p> <p>.....</p>				
<p>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"/></p>				
<p>Nom et adresse du laboratoire d'analyses bactériologiques des autocontrôles :</p> <p>.....</p>				
<p>Interlocuteur(s) :</p>				
<p>Adresse du service des contrôles officiels :</p> <p>.....</p>				
<p>Interlocuteur(s).....</p>				

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 prêtées à consommer	Feuilletés divers, tartes, ...

Description des matières premières utilisées		
Matières premières	T°C maxi	
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)

à

Objet : Raccordement au réseau public
d'eau potable

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

Plan de formation du personnel au PMS/HACCP

NOM, prénom	Intitulé de la formation	Organisme formateur	Durée	Dates	Prochaine formation

Suivi médical du personnel

5. Analyse de la marche en avant (Zoning)

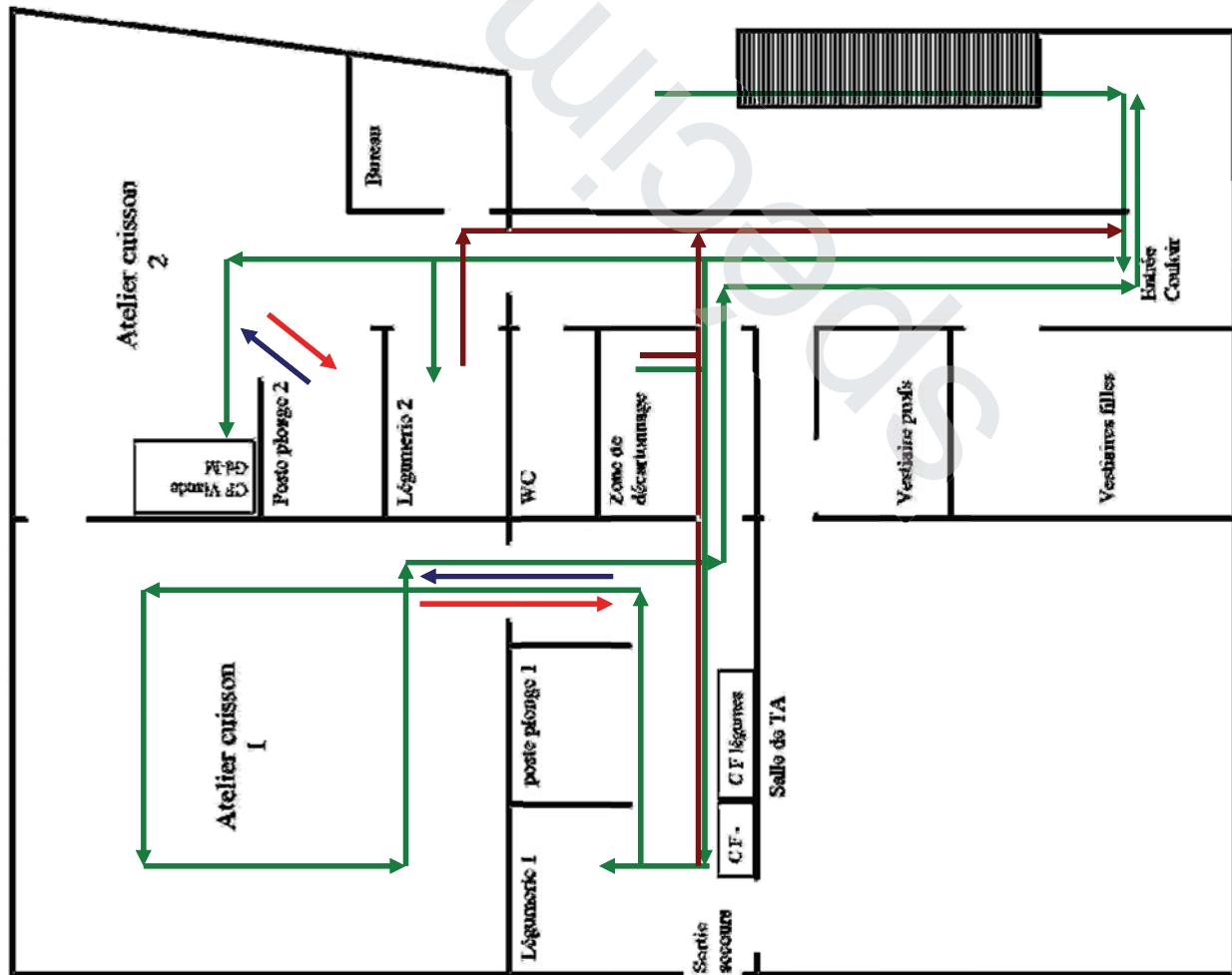
Zoning (ou étude de la marche en avant)

(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

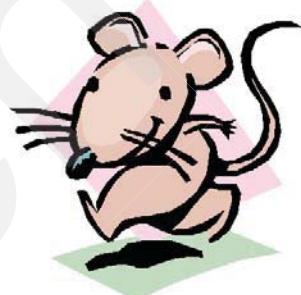


Cette prévention est effectuée en disposant dans les endroits stratégiques de la cuisine des pièges permettant de les éliminer.

Exemples :



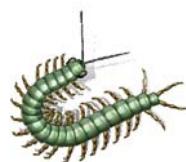
Pièges à souris



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

Raison sociale : Route du Clos Vert
 Adresse : 14200 Fleuryville
 Code postal & Ville : 14200 Fleuryville
 Contrat n° : 1411111111 Site : 1

Nature de la visite⁽¹⁾:

- Visite prévue n° 3
 Visite de suivie

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

Commentaire général : Pas d'infestation détectée Infestation détectée

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

Besoins d'amélioration : Oui Non Oui Non Oui Non Oui Non
 Étanchéité Nettoyage Rangement Préparation des locaux

Conclusions : Satisfaisant Alerte Opération choc nécessaire

Observations & Préconisations																			Date de prise en compte
<i>Pas de présence de rongeurs décelée ce jour dans les locaux</i>																			

Etat du dispositif de protection contre les rongeurs - secteur traité :

Postes intérieurs - Nombre : 7

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	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180
181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200
201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220
221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240
241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260

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	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60

Légende
 Consommé*
 Disparu*
 Inaccessible
 Détérioré*

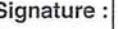
(* poste ou appât remplacé)

Postes provisoires - Nombre : <u>111</u>

Tableau d'utilisation des biocides																				Zones traitées		Quantité		
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%																						
<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		
<u>DB</u>																								

DuoD Impactants - Flocap

Ecolab Pest France
 Nom : P. A.
 Fonction : Technicien
 Signature : 

Client
 Nom du signataire :
 Fonction :
 Signature : 

Service Clients & Service Technique
 N° Vert 0 800
 APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

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

Technicien : 16067 PALLIX MICHEL

Nom du signataire :

Date d'intervention : 17/01

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

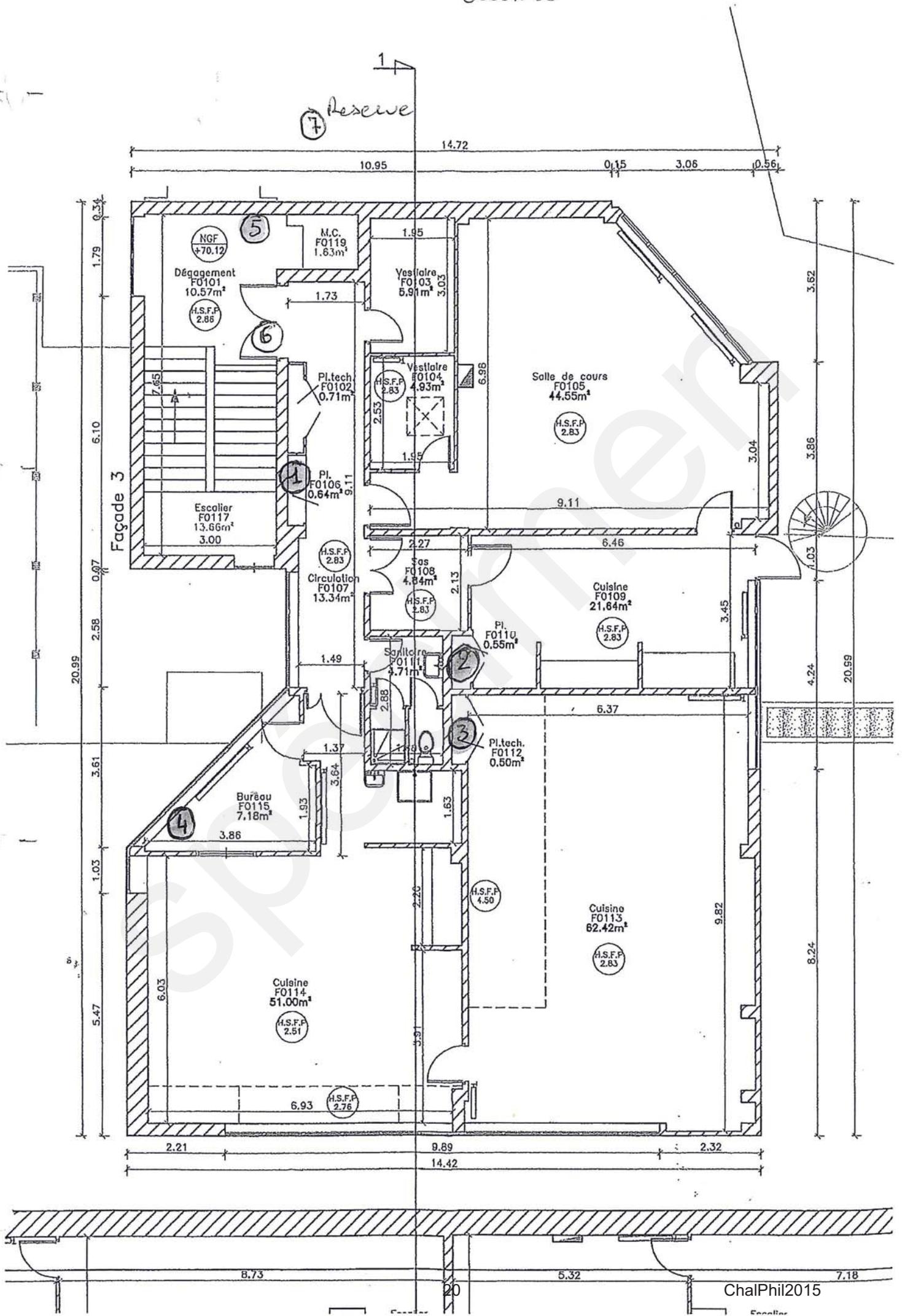
Remise à disposition des locaux

Sans délais A partir du (jour et heure)

Signature du technicien

Signature du client

Cuisine



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

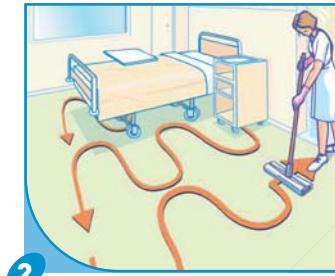
Détergent désinfectant sols et surfaces

MODE D'EMPLOI



1 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.



2 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.



3 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 didécyldiméthylammonium - 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.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

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

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



9. Plan de nettoyage et de désinfection

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION LEGUMERIE

QUOI ?	QUAND ?	COMMENT ?	QUI ?
Tables		 Racler	Racler
Etagères		 Racler	Racler
Portes et poignées	Chaque fin de service	 Laisser sécher	Laisser sécher
Parmentière		 Laisser agir 5 minutes	Opérateur du secteur
Essoreuse		 Frotter	Laisser sécher
Sol			Racler
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/...../.....

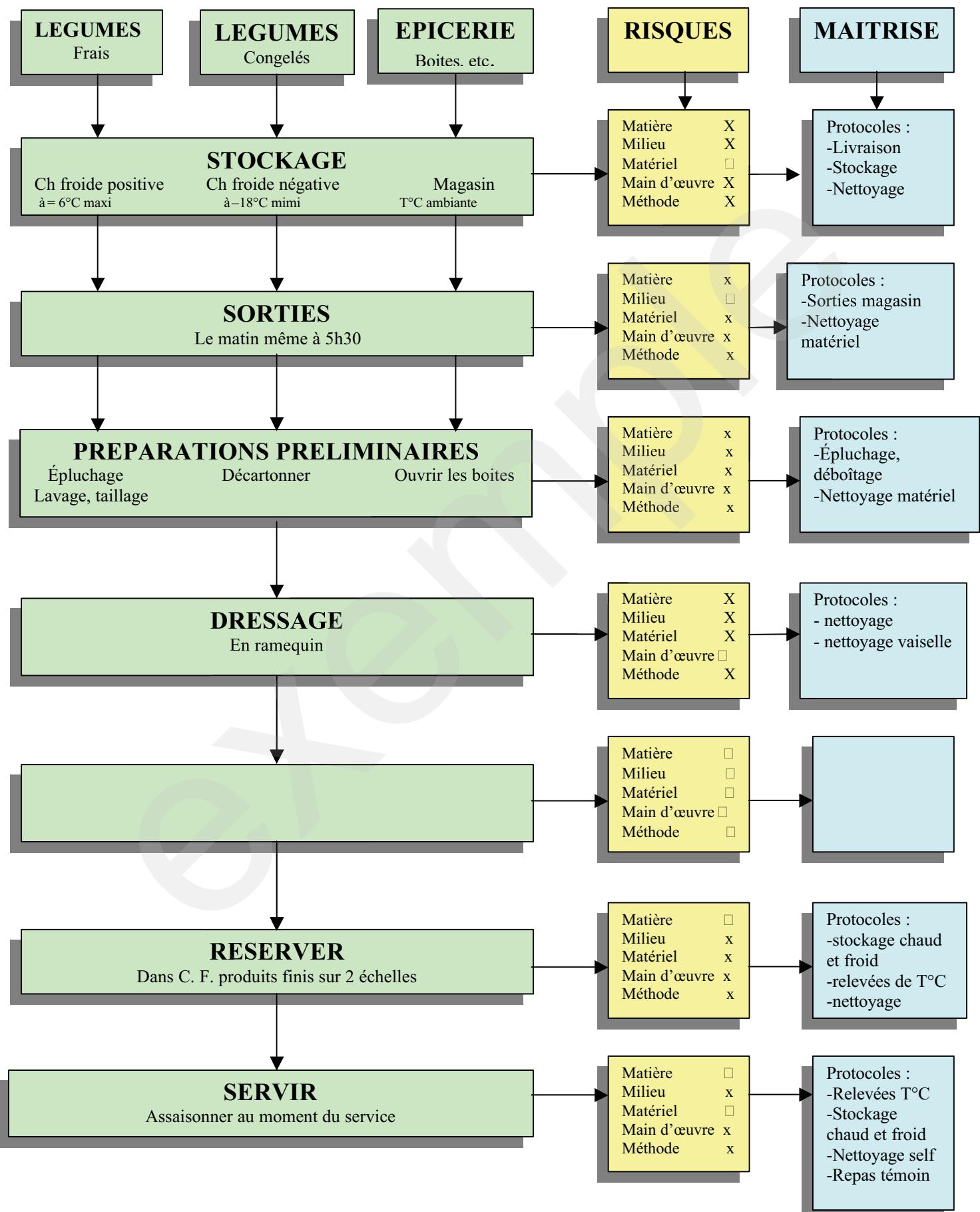
Responsable(s) des contrôles :

	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 gélosée ou écouvillonnage ou réalisés par le laboratoire d'analyses seront effectués inopinément.
- * CV : Contrôle visuel, LG : Lame gélosée, EC : écouvillon, AL : analyse du laboratoire.

10. Diagrammes de fabrication

Diagramme de fabrication
ENTREES (crudités, salade, ..)



DIAGRAMMES DE FABRICATION

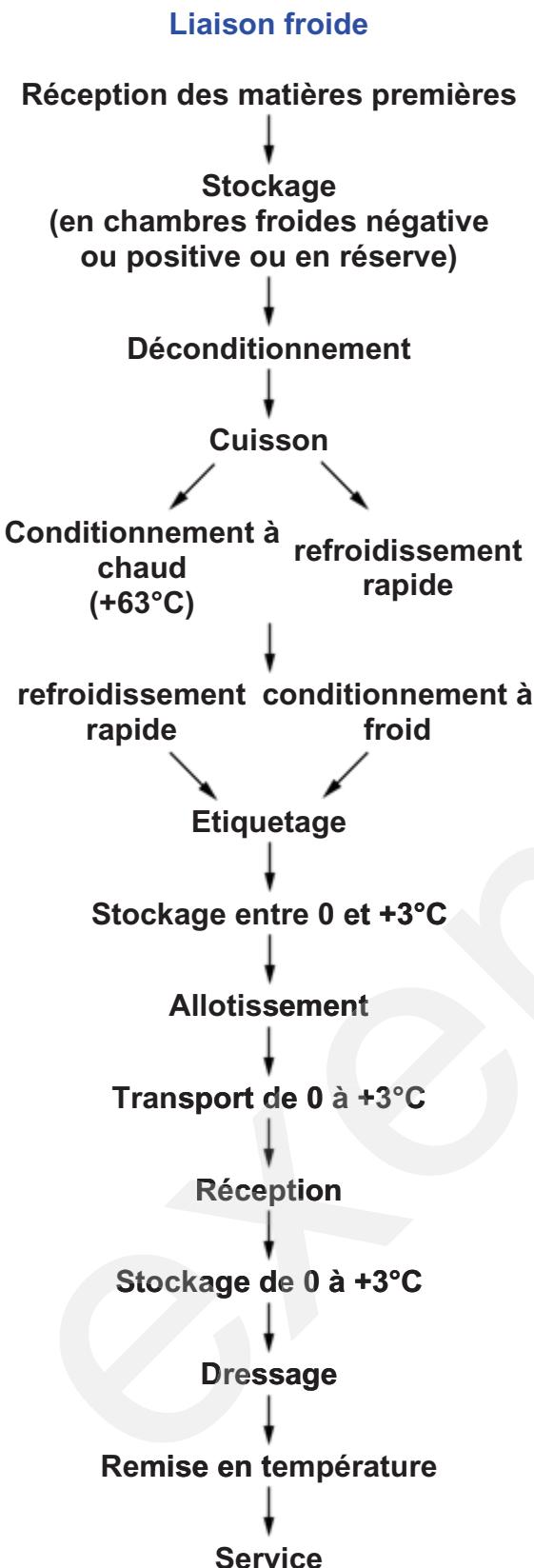
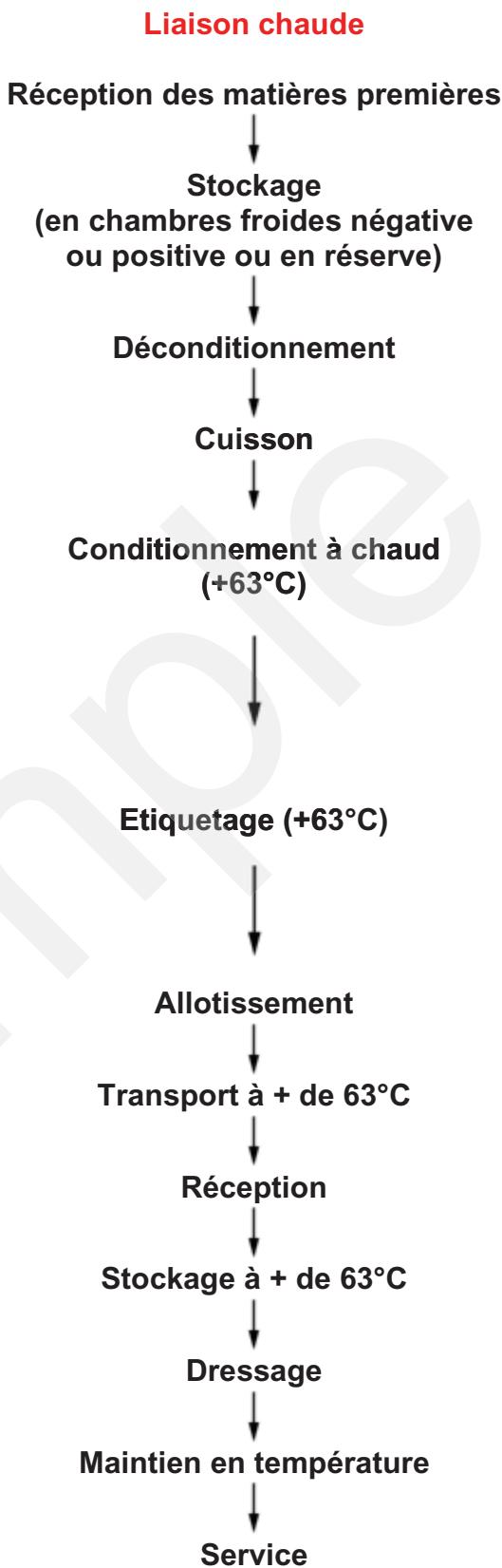


DIAGRAMME DE FABRICATION

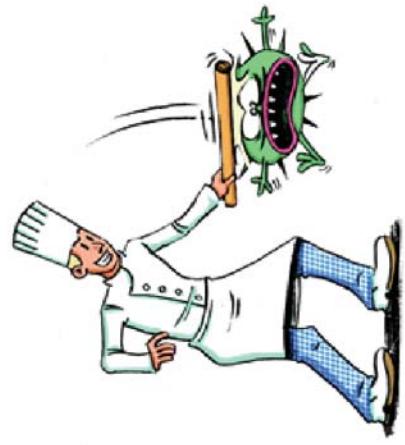


Les principales différences se situent donc après la cuisson, pour le refroidissement ou non des préparations, puis juste avant le service en ce qui concerne la remise en température. Entre ces opérations, les étapes sont identiques que l'on utilise la liaison froide ou la liaison chaude : seules les 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

11

Documents du PMS



Fiches des Bonnes Pratiques d'Hygiène

B.P.H

Appelées également prérequis

Tenue réglementaire exigée



On n'entre pas sans sa tenue

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.
- ...

APRÈS :

- 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
Eau de javel à 2,6% de chlore actif	3 Laisser tremper 5 mns les légumes dans l'eau froide javellisée. 4 Rincer à l'eau claire 5 Égoutter les légumes

Eau de javel à
2,6% de
chlore actif



Dosage :
60ml (0.060L)
pour 100L
d'eau



Pas d'eau de javel sur les végétaux poreux ou à couches.
(utiliser du vinaigre, voir protocole)

ChalPhil2015

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 mnns les légumes dans l'eau froide vinaigrée	4 Rincer à l'eau claire	5 Égoutter les légumes
				Dosage : 6% (6L pour 100L d'eau)	
					

Protocole d'ouverture d'une boîte de conserve



Où ?	Zone de déconditionnement
Avec quoi ?	Lingette désinfectante alimentaire Ou désinfectant avec papier jetable OU Spray désinfectant
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**

ChaiPH112015

Désinfection de la sonde



Je désinfecte la sonde avant et après chaque utilisation.

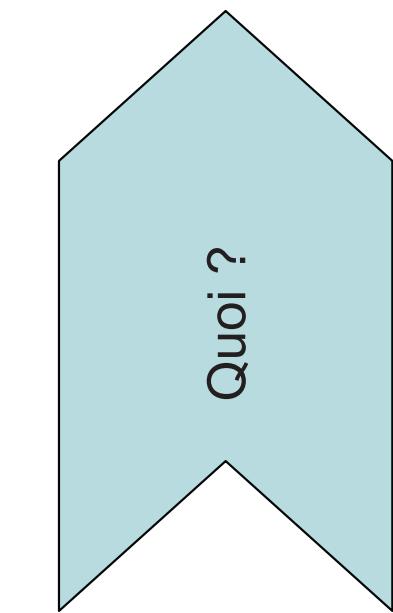
Désinfection des planches à découper



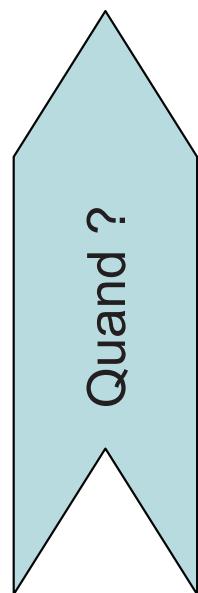
Avec quoi ?	Comment ?
Double bacs Eau froide	<p>1 Laver les planches au détergeant vaisselle puis les rincer correctement</p> <p>2 Laisser tremper 5 mns les planches dans l'eau froide javellisée.</p> <p>3 Rincer à l'eau claire</p> <p>4 Essuyer au papier jetable</p> <p>5 Stocker les planches en chambre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

Archivage des étiquettes.

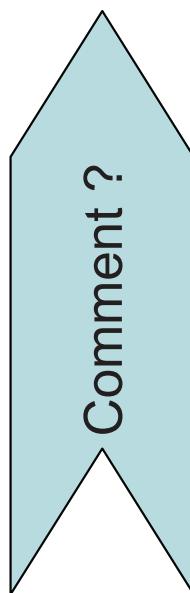
Le responsable doit être en mesure de présenter lors d'un contrôle les documents prouvant la traçabilité de ses produits. Règlement (CE) n° 178/2002



Quoi ?

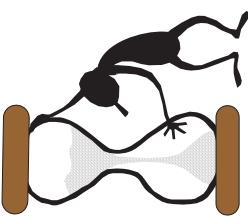


Quand ?



Comment ?

- 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.

40

Conserver également les factures et bons de livraison.

ChalPhil2015

Contrôle de l'huile de friture.



Après chaque utilisation

Chauffer l'huile à +180°C

Plonger le testeur dans l'huile 10 secondes

Voyant rouge

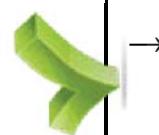
Voyant jaune

Voyant vert

A surveiller...
(TPM* inf à 24)

L'huile est bonne

Changer l'huile
(TPM sup à 24)



Vidanger et nettoyer
la friteuse

Compléter la fiche de suivi

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

Lavage et désinfection / plonge batterie

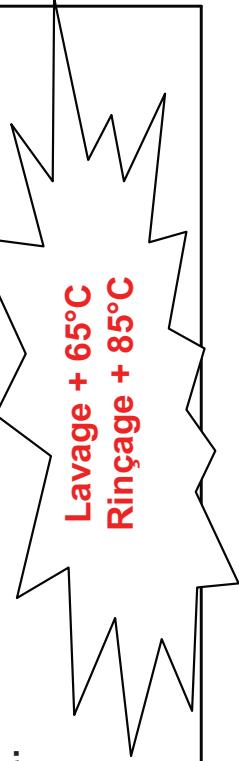


Comment ?

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

- Propreté et T°C des bains (lavage +65°C, rinçage +85°C).
- Dosage du produit détergent.



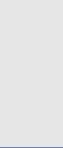
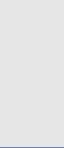
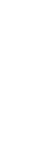
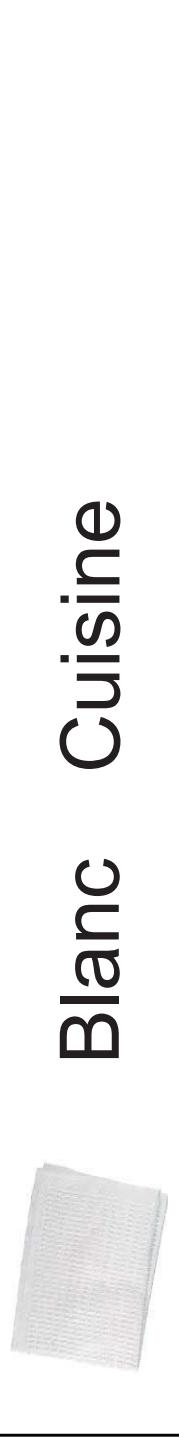
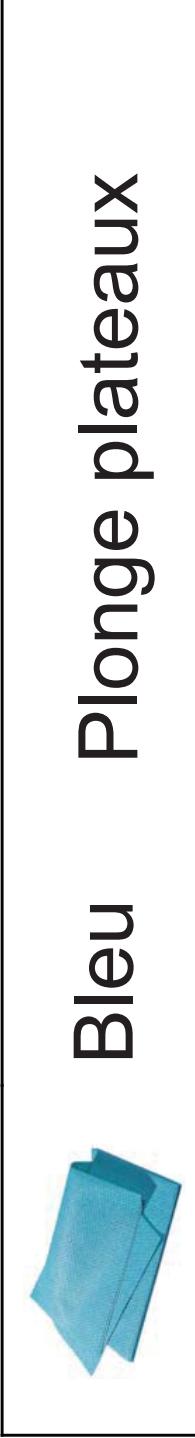
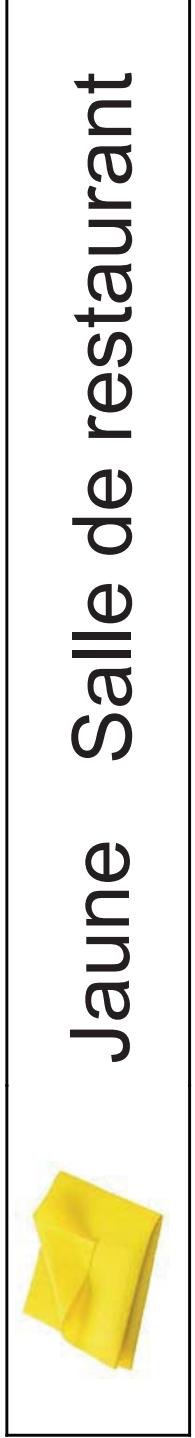
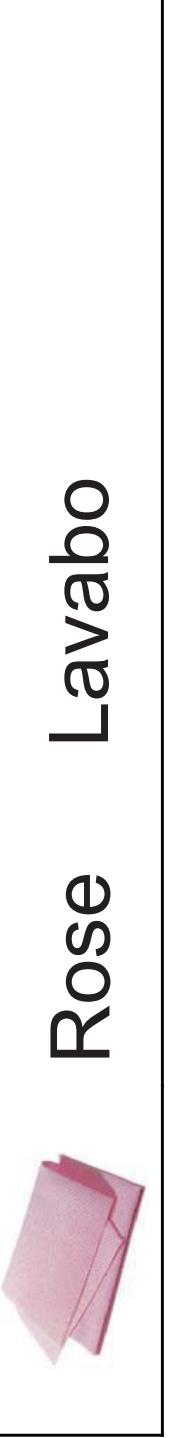
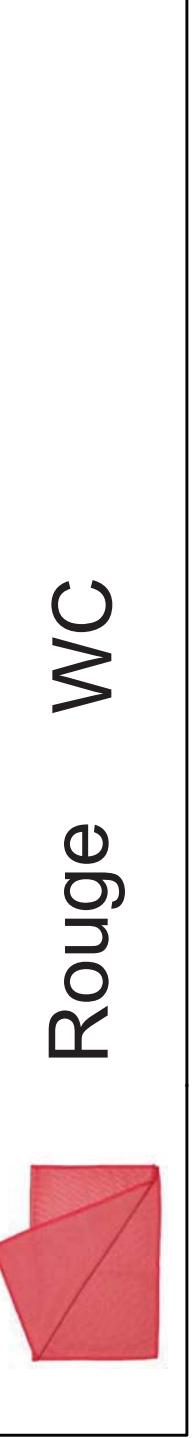
Les lavettes et tampons verts sont lavés et désinfectés après chaque fin de service

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				
QUI ?	QUAND ?	COMMENT ?		
Tables				
Étagères				
Portes et poignées				
Parmentière	Chaque Fin de service	Asperger de produit dégraissant et désinfectant		
Essoreuse				
Sol	1 fois par mois			
Murs et Plafond				
				
				
				
				
				
				
				
				
				
				
			Blanc	Cuisine
	Bleu	Plonge plateaux		
	Jaune	Salle de restaurant		
	Rose	Lavabo		
	Rouge	WC		

Pour éviter les contaminations croisées

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

44Nota : L'entreprise est libre de définir son tarif à 0,15€ur.



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, fruits,... - 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 - Réfrigerer 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, ovoproducts, crème, 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'excès d'humidité
- ...



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						Signature	
					Aspect du produit conforme oui - non	T°C du produit Conforme oui - non	Conditionnement Conforme oui - non	Etiquette Conforme oui - non	N° de lot	Action corrective	N° du BNC	
01/01/.	DR	Frachvande	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

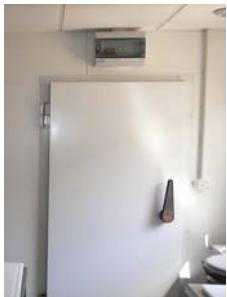
Où ?

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	
exple	2 pc	3 dl	2 pc	8 dl	1.5 pc	2 pc	-19 pc	-18 dl	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, cuites, 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



Fiche autocontrôle des préparations froides

Enregistrement des températures de la production à la distribution

- 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.

*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



Fiche autocontrôle des préparations chaudes.

Enregistrement des températures de la production à la distribution

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.

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	Evacuer les déchets	Asperger le sol de produit dégraissant et désinfectant	Frotter	Laisser agir 5 minutes	Rincer à l'eau claire	Racler	Plongeur

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

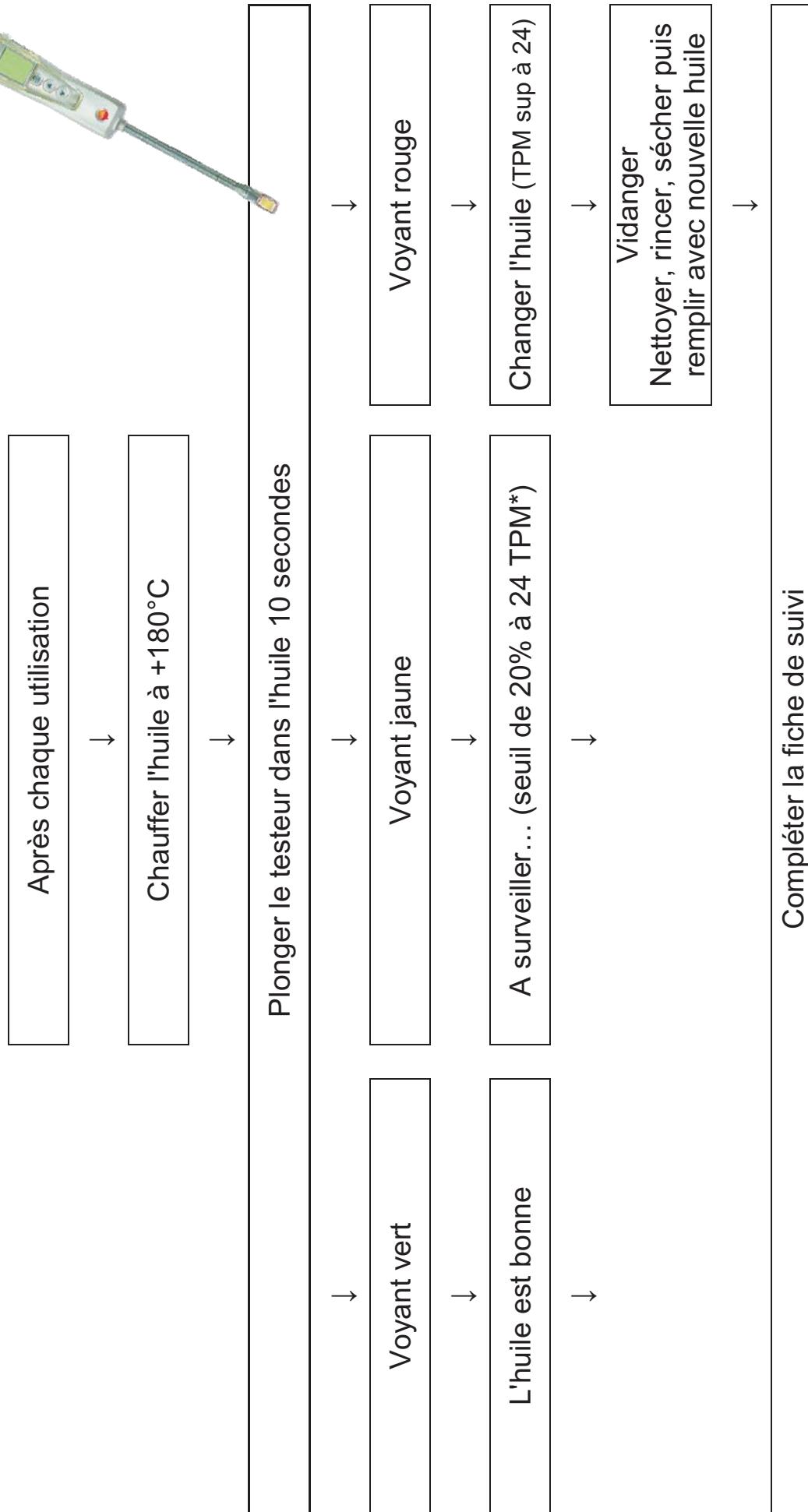


PLANNING DE NETTOYAGE : Semaine du au / Responsable des contrôles.....

Dates	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Exemple : zone... contrôle	DR visuel	DR visuel	FT visuel	FT visuel	FT visuel	GD visuel	GD visuel
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 prélevements 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



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

Secteur Friteuse 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"/>	

FICHE DE NON CONFORMITE MATERIEL		
Date : 01/01/....	Agent (s) : Daniel R....	Secteur : charcuterie
ANOMALIES CONSTATEES		ACTIONS CORRECTIVES
Panne du l'armoire froide N°1		<ul style="list-style-type: none"> - 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 :

Le : 30/11/10

Collecté par :

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 ufc/12cm ² Empreinte sur gélose		Coliformes totaux ufc/12cm ² 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

Responsable Technique

Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisé que sous forme jaccsimilé 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

N° 535 -

RAPPORT D'ANALYSE
Bactériologie alimentaire

Page 1 / 1

SERVICE RESTAURATION

Monsieur

OEufs 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 : /

Le : 30/11/10

Collecté par : /

Le : 30/11/10

Réception laboratoire le : 30/11/10

à : 0.4°C (Frais)

Analysé le : 01 décembre 2010

• RÉSULTATS :

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

Paramètres	Méthodes	Résultats	Critères
Flore 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 autorisé 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 déemballage, 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 (conteneur 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, cagettes) 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.
→ OUI

a) OUI
b) NON

SYNTHESE

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