

# Pôle Lycées

## Les procédures de fonctionnement en restauration collective



Ce document a été élaboré afin de vous aider dans votre travail quotidien à mieux respecter les règles d'hygiène en restauration scolaire.

Il a été réalisé par le Pôle Lycées pour préciser les différentes procédures de fonctionnement d'un service de restauration au sein d'un lycée.

Elles s'appuient sur la réglementation en vigueur. La législation européenne (règlement 178/2002 du 28 janvier 2002 et 852/2004 du 29 avril 2004) est venue conformer les règles qui s'appliquent en matière de sécurité alimentaire (arrêté du 21 décembre 2009).

Elle impose une obligation de résultat dans ce domaine, qu'il vous appartient de mettre en œuvre.

## - SOMMAIRE -

<ul style="list-style-type: none"> <li>• La tenue de travail -</li> <li>• La marche en avant -</li> <li>• Le lavage des mains -</li> <li>• Le port des gants -</li> <li>• La gestion des déchets -</li> <li>• La conduite à tenir en cas de panne des enceintes frigorifiques</li> <li>• L'entretien général et technique des équipements de cuisine -</li> <li>• Le plan de nettoyage et de désinfection (PND) -</li> <li>• Le plan de lutte contre les nuisibles -</li> <li>• Les analyses microbiologiques -</li> <li>• La conduite à tenir en cas de suspicion de TIAC -</li> <li>• L'archivage des documents -</li>   <li>• Le contrôle à la réception -</li> <li>• Le contrôle des emballages -</li> <li>• La tolérance des températures à la réception des denrées -</li> <li>• La prise de température -</li> <li>• La date limite de consommation/date limite d'utilisation optimale</li> <li>• Le stockage -</li>   <li>• Le décartonnage -</li> <li>• Le déconditionnement -</li> <li>• La décongélation -</li> <li>• L'ouverture des boîtes de conserves -</li> <li>• L'épluchage -</li> <li>• Le lavage et la désinfection des fruits et légumes -</li> </ul>	4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15  16 17 18 19 20 21  22 23 24 25 26 27	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le râpage, taillage -</li> <li>• L'assemblage -</li> <li>• Le dressage -</li> <li>• La cuisson et le maintien en température -</li> <li>• Le découpage manuel -</li> <li>• Le découpage mécanique -</li> <li>• Le refroidissement à l'eau -</li> <li>• Le refroidissement rapide -</li> <li>• La remise en température -</li> <li>• Le contrôle des huiles de friture -</li> <li>• La distribution -</li> <li>• L'affichage de la traçabilité des viandes bovines -</li> <li>• La prise du plat témoin -</li> <li>• La gestion des invendus du service -</li>   <li>• La plonge vaisselle -</li> <li>• La plonge batterie -</li>   <li>• La livraison des PCEA en liaison chaude -</li> <li>• Le contrôle en liaison chaude des PCEA à la réception -</li> <li>• La livraison des PCEA en liaison froide -</li> <li>• Le contrôle en liaison froide des PCEA à la réception -</li> <li>• La gestion des invendus en cuisine satellite -</li> </ul>	28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41  42 43  44 45 46 47 48
--	--	---	--

**LÉGENDE :**



Se référer aux procédures



Se référer aux fiches



Se référer  
à la page 6

## - LA TENUE DE TRAVAIL -

### TENUE DE RESTAURATION :

- Coiffe englobant l'ensemble de la chevelure
- Veste, blouse - couleur claire, déboutonnage rapide
- Pantalon sans revers
- Chaussures de sécurité - bouts renforcés, semelles anti-dérapantes (chaussures fermées recommandées)
- Tablier - changer entre chaque étape contaminante
- Gilet anti-froid : port vivement conseillé en zone froide
- Port de gants (voir procédure port des gants)
- Port de masque si nécessaire (rhinite...)

P

### OBLIGATOIRE POUR TOUT LE PERSONNEL (PRODUCTION & PLONGE)

- A fournir en nombre suffisant par l'établissement
- A entretenir par l'établissement
- Changer quotidiennement au vestiaire
- Disposer le linge sale dans une corbeille fermée

### INTERDIRE :

- **Bijoux** : Bague, montre, bracelet, boucles d'oreilles
- **Vêtements civils**

### VEILLER :

- **A des ongles courts**
- **Pas de vernis à ongle**

**PORT OBLIGATOIRE D'UN KIT VISITEUR**  
**POUR TOUTE PERSONNE ACCÉDANT PROVISOIEMENT AU SERVICE DE RESTAURATION**  
 (charlotte, blouse, sur-chaussures)

**METTRE UNE TENUE À LA DISPOSITION**  
**DES PERSONNES ACCÉDANT FRÉQUEMMENT AU SERVICE DE RESTAURATION**  
 (gestionnaire, cuisiniste, ouvriers...) :

- Blouse (coton/polyester) entretenue régulièrement
  - Chaussures ou sur-chaussures
  - Coiffe



## - LA MARCHE EN AVANT -

**RESPECT**  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL

**PROGRESSION CONTINUE ET RATIONNELLE DANS L'ESPACE DES DIFFÉRENTES OPÉRATIONS CONDUISANT À L'ÉLABORATION DES PRODUITS FINIS**

### AFFICHER LE PLAN INDIQUANT :

#### Les zones

- Souillée - **Rouge** 
- Intermédiaire - **Jaune** 
- Propre - **Vert** 

**GÉNÉRAL**

#### Les circuits

- Les personnels (**noir**)
- Les denrées (**bleu**)
- Les produits alimentaires (**vert**)
- Les convives (**violet**)
- Les déchets (**rouge**)

#### ORGANISATION DU TRAVAIL :

- Toujours du plus propre au plus sale
- Respecter les procédures mises en place

#### IDENTIFICATION :

- Tracer les différents circuits sur le plan de cuisine
- Utiliser des couleurs différentes

#### RESPECTER

##### Dans l'espace :

- Les circuits
- Les secteurs propres
- Les secteurs souillés
- La zone intermédiaire

##### Dans le temps :

- Différer les opérations dans le temps et dans l'espace
- Élaborer des procédures écrites
- Nettoyer et désinfecter entre deux étapes contaminantes

## - LE LAVAGE DES MAINS -

RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL

### QUAND ?

- A la prise de chaque service
- A la sortie des toilettes
- Entre chaque zone différente
- Avant et après le port des gants
- Avant et après toute manipulation des denrées (denrées brutes contaminées)
- Après s'être mouché, coiffé
- Après l'évacuation des déchets
- Après une pause cigarette
- Avant et après chaque repas
- Après une étape de nettoyage

### COMMENT ?

- Préalablement bien se mouiller les mains et les avant-bras
- Prendre un savon bactéricide
- Savonner les mains, poignets, avant-bras et les espaces interdigitaux
- Brosse des ongles si nécessaire
- Laisser un temps de contact (voir conditions d'utilisation du produit)
- Rincer abondamment à l'eau propre
- Essuyer à l'aide d'un papier jetable
- Jeter le papier sans toucher le couvercle de la poubelle

### NB :

- DÉSINFECTION DE LA BROSSE APRÈS CHAQUE UTILISATION
- RÉAPPROVISIONNEMENT SYSTÉMATIQUE DES DISTRIBUTEURS  
(SAVON, ESSUIE-MAIN À USAGE UNIQUE)

### INTERDIRE :

#### Bijoux :

Bague, montre, bracelet

### VEILLER :

- **A des ongles courts**
- **Pas de vernis à ongle**

**SE LAVER LES MAINS  
ENTRE CHAQUE ÉTAPE  
CONTAMINANTE  
ET AUSSI SOUVENT  
QUE NÉCESSAIRE**



## - LE PORT DES GANTS -

### UTILISATION CONSEILLÉE POUR LES PRODUITS SENSIBLES:

- Manipulation à main nue
- Viande hachée
- Herbes aromatiques
- Charcuterie

#### A CHANGER:

- Gant troué
- Gant coupé
- Entre 2 étapes
- Entre chaque changement de zone
- Toutes les 20 minutes lorsqu'on effectue une même tâche répétitive

#### EN CAS DE BLESSURE:

- Désinfecter la plaie
- Mettre un pansement
- Apposer un doigtier
- Recouvrir d'un gant

#### RESTER VIGILANT

UN GANT SALE  
EST PLUS DANGEREUX  
QU'UNE MAIN PROPRE :  
L'OPÉRATION DOIT  
ÊTRE RÉFLÉCHIE



**NB :**  
**LAVAGE DES MAINS AVANT LE PORT DES GANTS**  
**L'UTILISATION DES GANTS N'EST PAS SYSTÉMATIQUE**

**DES GANTS EN CONTACT AVEC DES PRODUITS SOUILLÉS  
DOIVENT ÊTRE CHANGÉS SYSTÉMATIQUEMENT**



## - LA GESTION DES DÉCHETS EN RESTAURATION COLLECTIVE



**RESPECTER LA MARCHE EN AVANT « LES CIRCUITS SALE ET PROPRE NE DOIVENT EN AUCUN CAS SE CROISER », SINON, METTRE EN PLACE UNE PRÉCÉDURE DE MARCHE EN AVANT DANS LE TEMPS (EX : UN SEUL MONTE CHARGE...)**

Effectuer une gestion séparée des déchets

### LES POUBELLES DES ZONES DE PRODUCTION :

- Fermées et équipées de commande non manuelle
- Fermer les sacs lors de l'évacuation
- Remettre les sacs à la prise du poste de travail

### LES DÉCHETS ALIMENTAIRES (LES EAUX GRASSES) :

- Fermer les sacs lors de l'évacuation
- Fermer les conteneurs
- Ne pas les surcharger

### LES EMBALLAGES « PAPIER, CARTONS, VERRE, PLASTIQUE, MÉTAUX, BOIS... » :

- Respecter le tri sélectif
- Casser les cartons
- Ne pas les surcharger

### LES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES « LES HUILES DE FRITURE » :

- Interdiction de les jeter dans le réseau d'assainissement
- Mettre les huiles dans des collecteurs agréés et fermés
- Évacuer les conteneurs à fréquence régulière

### LOCAL POUBELLE OU ZONE D'ENTREPOSAGE :

Le stockage ne doit pas attirer les nuisibles ni être source de contamination

- Stocker les conteneurs fermés à l'intérieur
- Maintenir les portes fermées
- Nettoyer et désinfecter régulièrement
- Sortir les conteneurs suivant la fréquence de passage, au plus près de la collecte
- Proscrire le stockage de matériel divers (matériel d'entretien...)



**SE LAVER LES MAINS APRÈS CHAQUE PASSAGE ET CHANGEMENT DE TENUE SI NÉCESSAIRE**

**EVACUER LES DÉCHETS AVANT TOUTE ÉTAPE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DES LOCAUX DE PRODUCTION**

**LA ZONE DE STOCKAGE ET LES CONTENEURS SONT À MAINTENIR PROPRES EN PERMANENCE**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan de nettoyage

# - LA CONDUITE À TENIR EN CAS DE PANNE DES ENCEINTES FRIGORIFIQUES -

## TOUS LES JOURS :

**F** CONTRÔLER ET ENREGISTRER LA TEMPÉRATURE, MATIN ET SOIR, SUR LA FEUILLE DE SUIVI DES TEMPÉRATURES

## TOLÉRANCE DES TEMPÉRATURES DES DENRÉES\* :

**DENRÉES FRAÎCHES**  
Supérieure ou égale à + 2°C  
à cœur à la norme

**DENRÉES SURGELÉES**  
Inférieure ou égale à + 3°C  
en dessous de la norme  
en surface (tolérance à -15°C)

**P** VOIR PROCÉDURE  
TOLÉRANCE DES TEMPÉRATURES  
À RÉCEPTION DES DENRÉES

\*TEMPÉRATURE DÉFINIE SOUS  
LA RESPONSABILITÉ DU FABRICANT  
OU DU CONDITIONNEUR.

## IDENTIFIER LES DIFFÉRENTES CHAMBRES FROIDES

PRODUITS	TEMPÉRATURES
Fruits et légumes	+ 6° à + 8°C
Viandes	0° à + 3°C
Beurre, œuf, fromage	0 à + 4°C
Surgelés	- 18°C
Produits finis	0° à + 3°C
Produits de 4ème gamme	0° à + 4°C

**LES DENRÉES SENSIBLES  
à base de viande  
hachée, glace...  
SERONT  
SYSTÉMATIQUEMENT JETÉES**

**CONTACTER TRÈS  
RAPIDEMENT LA SOCIÉTÉ  
D'ENTRETIEN ET DE  
MAINTENANCE  
DES GROUPES FROIDS  
POUR UNE INTERVENTION  
DANS LES  
MEILLEURS DÉLAIS**

**Coordonnées  
de l'entreprise :**

---

- Les denrées à température conforme sont à déplacer dans les enceintes appropriées
- Les denrées fraîches ayant une température supérieure à + 2°C à cœur à la norme sont jetées
- Pour les denrées surgelées ayant une température inférieure à - 15°C en surface, en fonction de la date de la panne, voir procédure de mise en décongélation
- Remplir la fiche d'anomalie de contrôle des températures dans les chambres froides

# - L'ENTRETIEN GÉNÉRAL ET TECHNIQUE DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE -

## GÉNÉRAL

<b>ENTRETIEN</b>			<b>FRÉQUENCES</b>			
<b>VÉRIFICATION ET CONTRÔLE</b>	<b>CONTRAT D'ENTRETIEN OBLIGATOIRE</b>	<b>CONTRÔLE ANNUEL PAR UN TECHNICIEN COMPÉTENT</b>	<b>HEBDOMADAIRE</b>	<b>MENSUELLE</b>	<b>SEMESTRIELLE</b>	<b>ANNUELLE</b>
Ascenseur/monte charge						
Bac à graisse					Si besoin plus fréquemment	
Ventilation mécanique contrôlée (VMC)						
Remise en eau des installations de distribution d'eau	<b>PURGER LES RÉSEAUX LORS DE LA REMISE EN SERVICE DES INSTALLATIONS APRÈS LES PÉRIODES DE CONGÉS</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hottes de cuisine</li> <li>• Filtres de hottes</li> </ul>						
			Par le personnel du lycée et consigné dans le registre			
<u>Matériels de cuisine :</u>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel de cuisson</li> <li>• Matériel de froid</li> </ul>						
Chaufferie et ramonage						

**SE REPORTER AU GUIDE DE L'ENTRETIEN GÉNÉRAL ET TECHNIQUE DES LYCÉES PUBLIÉ PAR LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE**

## - LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION (PND) -

### LE NETTOYAGE :

ACTION D'ENLEVER LES SOUILLURES PHYSIQUES, CHIMIQUES ET ORGANIQUES

### LA DÉSINFECTION :

ACTION D'ÉLIMINER LES MICROORGANISMES

### AVOIR À DISPOSITION DANS LE SERVICE :

- Les fiches techniques des produits
- Les fiches des données de sécurité à suivre en cas d'accident (documents disponibles auprès des fournisseurs des produits lessiviels)

### LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT :

- Mis en place
- Spécifique à chaque établissement
- Afficher dans chaque pièce concernée

### PRÉCISANT :

- La zone
- Les équipements
- La fréquence de nettoyage
- Le mode opératoire indiquant le produit utilisé, la concentration, le temps d'action, le rinçage éventuel, le matériel utilisé et la méthode employée
- La personne responsable (se référer au planning journalier)



EMARGEMENT QUOTIDIEN DU PLAN DE NETTOYAGE PAR CHAQUE ACTEUR

LES SOLUTIONS  
DE NETTOYAGE  
ET DE DÉSINFECTION  
NE DOIVENT JAMAIS  
ENTRER EN CONTACT AVEC  
LES DENRÉES ALIMENTAIRES  
(CONTAMINATION CHIMIQUE)

PAS DE DÉSINFECTION  
CORRECTE SANS  
UN NETTOYAGE PRÉALABLE

## - LE PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES -

### LES INSECTES RAMPANTS : (blattes, fourmis, araignées, cafards...)

- Mise en place d'appât, gel...

### LES INSECTES VOLANTS : (mouches, moustiques, guêpes...)

- Mise en place de plaquettes insecticide
- Installation de désinsectiseurs dans les zones donnant accès à l'extérieur (réception, local poubelle, plonge...) et à inclure dans le plan de nettoyage et de désinfection

### LES RONGEURS : (rats, souris...)

- Mise en place d'appareils à ultrasons dans les réserves
- Mise en place de raticides attractifs et insensibles à l'humidité (boîtes imputrescibles)
- Utilisation de produits anticoagulants (qui provoquent une mort lente)

### LES APPÂTS NE DOIVENT PAS ÊTRES DÉPLACÉS

### VÉRIFIER SOUVENT L'ÉTAT DES MOYENS DE LUTTE

### RESPECTER LE PLAN DE NETTOYAGE DES LOCAUX

### VEILLER À LA FERMETURE EFFECTIVE DES OUVERTURES (PORTES, FENÊTRES...)

### AVOIR À DISPOSITION DANS LE SERVICE :

- Les fiches techniques des produits
- Les fiches des données de sécurité (documents disponibles auprès des fournisseurs)
- **Les sacs poubelle doivent être fermés**
- **Les poubelles doivent être munies de couvercles**
- **Le stockage ne doit pas attirer les nuisibles ni être source de contamination**

**L'EMPLACEMENT DES  
APPÂTS DOIT ÊTRE INDICÉ  
SUR LE PLAN DU  
SERVICE DE RESTAURATION**

## - LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES -

### LES AUTOCONTÔLES BACTÉRIOLOGIQUES SONT DOUBLES :

- Un prélèvement de surface pour valider le plan de nettoyage et de désinfection
- Deux prélèvements de denrées alimentaires (crues ou cuites) pour vérifier les bonnes pratiques d'hygiène

### FAIRE RÉALISER LES PRÉLÈVEMENTS :

- Sur les produits crus, cuits ou matériels sensibles (trancheurs, couteaux, cutter, plan à découper...)
- Effectuer une rotation : faire réaliser les prélèvements sur différents produits à des horaires variés
- Ne pas prendre de denrées qui sortent juste de cuisson
- Indiquer les prélèvements souhaités
- Ne pas prendre les repas témoins qui sont destinés exclusivement aux services vétérinaires

### PRENDRE UN CONTRAT AVEC UN LABORATOIRE D'ANALYSE ACCRÉDITÉ COFRAC :

- Suivre les résultats et les interprétations
- Informer l'ensemble des personnels du service de restauration
- Afficher les rapports d'essai (résultats)
- Exploiter chaque résultat
- En cas de résultats non conformes, vérifier l'ensemble des procédures de fonctionnement et mettre en place une action corrective (formation, modifier la procédure de fonctionnement...)
- Notifier et archiver les actions correctives

### LA FRÉQUENCE RECOMMANDÉE EST MENSUELLE :

SUIVANT LE VOLUME D'ACTIVITÉS,  
IL SERA NÉCESSAIRE D'AUGMENTER LE NOMBRE  
ET LA FRÉQUENCE DE CES PRÉLÈVEMENTS  
(CUISINE CENTRALE)

### LE CONTRÔLE DE L'EAU :

- S'assurer une fois par an de la potabilité de l'eau par un laboratoire d'analyse accrédité COFRAC
- Suivre les résultats du contrôle de l'eau réalisé par la commune ou le syndicat intercommunal
- Conserver et archiver les attestations

## - LA CONDUITE À TENIR EN CAS DE SUSPICION TIAC - À PARTIR DE 2 CAS DÉCLARÉS

**TIAC = Toxi-infection alimentaire collective**

### RENSEIGNEMENTS :

#### TRAITEMENT MÉDICAL URGENT DES SUJETS ATTEINTS :

- Faire appel à l'infirmière, au médecin ou, si nécessaire, à un service d'urgence
- Prévenir le médecin de la santé scolaire

#### SIGNALEMENT IMMÉDIAT AUX AUTORITÉS DE VOTRE DÉPARTEMENT PAR VOIE TÉLÉPHONIQUE, SUIVI D'UNE CONFIRMATION ÉCRITE :

- Agence Régionale de Santé (ARS)
- Direction Départementale de la Cohésion sociale et de la Protection des Populations (DD(CS)PP) **OU** la Direction de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF)
- Région Île-de-France : Pôle Lycées
- Rectorat

- Identité de l'informateur (nom, fonction, coordonnées)
- Les coordonnées de l'établissement (adresse et téléphone)
- La population exposée (nombre de malades)
- L'inventaire des symptômes (date et heure d'apparition)
- L'origine présumée (les menus)
- L'identité et les coordonnées de l'organisme médical
- Les services administratifs contactés

### MESURES CONSERVATOIRES:

- Mettre à disposition exclusive des autorités compétentes les plats témoins et les matières restantes ayant servi à la confection des repas incriminés
- Les éléments de traçabilité (autocontrôles des températures de la réception à la distribution, analyses, certificats médicaux, plan de nettoyage et de désinfection, étiquettes, fiches de postes...)

**EN CAS DE SUSPICION,  
LES REPAS TÉMOINS  
DOIVENT ÊTRE  
CONSERVÉS JUSQU'AU  
PASSAGE DES AUTORITÉS  
COMPÉTENTES  
ET STOCKÉS DANS  
L'ATTENTE DE  
LEURS PRÉCONISATIONS**

## - L'ARCHIVAGE DES DOCUMENTS -

### LISTE DES DOCUMENTS NON EXHAUSTIVE :

- Déclaration et identification d'ouverture auprès de la Direction Départementale de la Cohésion sociale et de la Protection des Populations (DD(CS)PP)
- Rapports des services vétérinaires
- Contrôles bactériologiques et suivi
- Contrats d'entretien des matériels
- Plan de dératisation
- Plan de nettoyage
- Fiches d'émargement du plan de nettoyage
- Contrôle bactériologique de l'eau
- Documents relatifs à la fonction des personnels
- Certificats de visite médicale des personnels
- Menus
- Différents relevés de température de la réception à la distribution
- Traçabilité des produits utilisés pour la confection des repas (étiquettes)
- Dégraissage des conduits et hottes de cuisine
- Contrôle des huiles de friture
- Suivi des anomalies constatées
- Bons d'intervention des réparations
- Etc

### MISE À DISPOSITION :

#### FICHES TECHNIQUES :

- Des matériels
- Des produits d'entretien et fiches de données sécurité (FDS)

#### ORGANISATION :

- Classer chronologiquement et méthodiquement de manière à faciliter la recherche
- A partir d'une donnée, il faut être en mesure de remonter tout l'historique de l'ensemble des étapes de la confection

Ex : à partir de la traçabilité d'une étiquette « bœuf en morceaux le 25/07/2007 », il faut être en mesure de fournir rapidement :

- La définition du plat
- Le menu complet
- La traçabilité de la viande bovine
- Les divers contrôles
- Les divers enregistrements

**LA TRACABILITÉ  
DES DOCUMENTS  
EST CONSERVÉE  
PENDANT 1 AN**

## - LE CONTRÔLE À LA RÉCEPTION -

### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté de la sonde
- Prévoir le matériel pour la manutention

### LE CONTRÔLE DU TRANSPORT :

- Déterminer les horaires de livraison
- Contrôler le véhicule de livraison (l'agrément, la propreté du camion...)
- Effectuer les contrôles en présence du livreur

### LE CONTRÔLE DES PRODUITS :

Effectuer des contrôles sur les produits les plus sensibles

### Vérifier les quantités :

- Bon de commande
- Bordereau de livraison
- Poids, calibre...

### Vérifier la qualité :

- P**
- Le conditionnement (voir procédure du contrôle des emballages)
  - L'aspect
  - La maturité
  - L'étiquette

### ETIQUETAGE :

- Nom du fournisseur
- Nom du produit
- DLC/DLUO (conforme lors de la consommation : DLC résiduelle)
- Marque de salubrité
- N° de lot...



VOIR LA PROCÉDURE ARCHIVAGE DES DOCUMENTS



### LE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES :

- Désinfecter la sonde avant utilisation
- Contrôler et enregistrer sur la fiche de contrôle à réception
- Si problème de température : refus du lot (voir procédure de tolérance des températures à réception des denrées)



### NON CONFORMITÉ DES LIVRAISONS :

- Notifier les anomalies sur le bon de livraison
- Prévenir le responsable, le fournisseur (téléphone, fax...)
- Refuser le produit
- Transmettre la fiche de non conformité des livraisons au fournisseur

SI NÉCESSAIRE PRÉVENIR LA DD(CS)PP  
TÉLÉPHONE : \_\_\_\_\_

### METTRE EN PLACE UNE ORGANISATION DES HORAIRES DE LIVRAISON

### MESURE PRÉVENTIVE POUR LES PERSONNES EN FABRICATION :



- Se laver les mains
- Revêtir une blouse



**- LE CONTRÔLE DES EMBALLAGES -****VÉRIFIER L'ASPECT VISUEL DE TOUS LES EMBALLAGES****LES CONSERVES**

- Cabossées
- Becquées
- Rouillées
- Avec une fuite

= REFUS DES PRODUITS NON CONFORMES

- Bombées
- Incurvées
- DLUO dépassées

= REFUS DU LOT NON CONFORME

**LES SURGELÉS**

- Carton écrasé
- Carton déchiré

= REFUS DES PRODUITS NON CONFORMES

- Carton déformé
- Carton mouillé
- Présence de givre sur le produit
- Compactage dans les sachets
- Déformation du produit

= RUPTURE DE LA « CHAINE DU FROID »

= REFUS DU LOT

**LE SOUS-VIDE**

- Poche gonflée

= REFUS DU LOT  
« MAUVAIS CONDITIONNEMENT »

- Présence d'air
- Poche avec fuite

= REFUS DES PRODUITS NON CONFORMES

**LES FRUITS ET LÉGUMES**

- Abîmés
- Piqués
- Pas mûrs

= REFUS DES PRODUITS NON CONFORMES

**LES ŒUFS**

- Canadienne tâchées
- Œufs cassés

= REFUS DU LOT

**RUPTURE DE LA CHAINE DU FROID**

=  
**REFUS DU LOT**

**MAUVAIS CONDITIONNEMENT**

=  
**REFUS DU LOT**

**ETIQUETAGE INCOMPLET**

=  
**REFUS SYSTÉMATIQUE  
DES PRODUITS**

**SI QUANTITÉ DE NON  
CONFORMITÉS TROP IMPORTANTE**

=  
**REFUS DE LA LIVRAISON**

## - LA TOLÉRANCE DES TEMPÉRATURES À RÉCEPTION DES DENRÉES -

PRODUITS	TEMPÉRATURE	TOLÉRANCE EN SURFACE
Surgelés	-18°C	-15°C
Poissons, mollusques et crustacés frais	0 à 2°C sous glace fondante	< à + 3°C
Viandes hachées	0 à + 2°C	< à + 3°C
Viandes	0 à + 3°C	< à + 5°C
Beurre, œufs, fromage (BOF)	0 à + 4°C	< à + 6°C
4ème gamme et légumes prêts à l'emploi	0 à + 4°C	< à + 6°C
Fruits et légumes bruts	+ 6° à + 8°C	< à + 12°C

En cas de dépassement de la température tolérée en surface, **LA MARCHANDISE DOIT ÊTRE REFUSÉE SYSTÉMATIQUEMENT** voir sur l'emballage les indications de température définies par le fabricant

**F** En cas de livraison non conforme, **REmplir la fiche de Non Conformité des livraisons**

## - LA PRISE DE TEMPÉRATURE -

**F**

CONTRÔLER ET ENREGISTRER LES TEMPÉRATURES SUR LES DIFFÉRENTES FICHES DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

RÉCEPTION

OÙ ?	QUAND ?	
<b>La réception</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lieu de stockage</li> <li>Chambres froide positive et négative</li> <li>Armoires</li> <li>Congélateur bahut</li> </ul>	Toutes les livraisons des produits sensibles (fruits, BOF, viandes...) Chaque matin et en fin de journée de travail	
<b>En fabrication</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparations froides</li> <li>Préparations chaudes</li> <li>Voir la procédure de refroidissement rapide</li> </ul>	En cours ou fin de préparation froide, en fin de cuisson, aux différentes étapes de refroidissement	
<b>A la distribution</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hors d'œuvre</li> <li>Plats</li> <li>Desserts</li> <li>Gestion des restes</li> </ul>	En début et au plus près de la fin de service	
<b>COMMENT ?</b> <b>A L'AIDE D'UNE SONDE</b>		
<b>Réception</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier toutes les livraisons</li> <li>Contrôler les produits à risques</li> <li>Voir tableau de tolérance des températures à réception</li> <li>Ouvrir le carton</li> <li>Caler la sonde entre 2 produits</li> </ul>	<b>Fabrication</b> Piquer à cœur le produit	<b>Distribution</b> Piquer à cœur le produit

**DÉSINFECTER LA SONDE  
AVANT ET APRÈS  
UTILISATION**

**LIRE LA TEMPÉRATURE  
STABILISÉE**

**ENREGISTRER**



## - LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) -

## - LA DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE (DLUO) -

### DLC - DATE LIMITE DE CONSOMMATION

Concerne les produits périssables :

- Viandes
- Plats cuisinés
- Crèmeries
- Ovoproducts
- Steaks hachés surgelés
- Denrées de 4ème gamme
- Denrées de 5ème gamme

A consommer jusqu'au : \_\_\_\_\_

A consommer jusqu'à la date figurant sur l'emballage

**Exemple :**

jour, mois - 10.05  
Jour, mois, année - 10.05.08

### DLUO - DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

Concerne les conserves, les produits secs :

- Boîtes de conserve
- Gâteaux secs
- Produits déshydratés etc.

INSCRIPTION	DURÉE DE VIE
Jour, mois	Inférieure à 3 mois
Mois, année	Entre 3 et 18 mois
Seulement année	Supérieure à 18 mois

A consommer de préférence avant fin :

**Exemple :**  
Mois, année - 05.08

Si DLUO est dépassée,  
la qualité organoleptique  
est modifiée (goût, saveur, couleur, texture)  
Le produit peut être consommé sous  
la responsabilité de l'utilisateur

### DLC

**RESPECT IMPÉRATIF  
DE LA DATE**  
**CETTE DATE NE PEUT  
ÊTRE DÉPASSÉE**

### DLUO

**PAS DE DLUO DÉPASSÉE  
DANS LES RÉSERVES**

## - LE STOCKAGE -

### IDENTIFIER LES DIFFÉRENTES CHAMBRES FROIDES

PRODUITS	TEMPÉRATURES
Fruits et légumes	+ 6° à + 8°C
Viandes	0° à + 3°C
Beurre, œuf, fromage	0 à + 4°C
Surgelés	- 18°C
Produits finis	0° à + 3°C
Produits de 4ème gamme	0° à + 4°C

### IDENTIFIER LES DIFFÉRENTES RÉSERVES

- Épiceries
- Produits d'entretien
- Non consommables

### TOUS LES JOURS, MATIN ET SOIR

**F** Contrôler et enregistrer les températures de chaque unité de stockage

**P** En cas de température non satisfaisante, voir procédure de conduite à tenir en cas de panne des enceintes frigorifiques

### RANGER

- P**
- Décartonner dans la zone (voir procédure de décartonnage)
  - S'occuper des produits les plus sensibles en priorité

### STOCKER

- Proscrire le stockage au sol
- Ranger méthodiquement (date...)
- Stocker les produits par famille
- Stocker par degré de sensibilité :
  - Produits lourds sur étagères du bas
  - Produits terreux sur étagères du bas
  - Produits finis sur étagères du haut

### IDENTIFIER ET PROTÉGER (NOM ET DATE D'OUVERTURE OU DE PRÉPARATION DES PRODUITS)

### ENREGISTREMENT

POUR LES CHAMBRES FROIDES SUPÉRIEURES OU ÉGALES À 10M<sup>3</sup>, UN SYSTÈME D'ENREGISTREMENT DES TEMPÉRATURES ADÉQUAT EST NÉCESSAIRE

#### Soit enregistrement à disque :

- Identifier les disques (ex : BOF, semaine 33)
- Veiller à changer les disques : avoir toujours en stock des disques, piles, stylos encreurs

#### Soit enregistrement électronique :

- Contrôler, éditer, émarger le relevé tous les jours

## - LE DÉCARTONNAGE -

**RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL**

### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels (bacs, chariots...)
- Prévoir un chariot pour la manutention
- S'occuper des produits les plus sensibles en priorité
- Ne jamais mettre les produits à même le sol

#### DÉCARTONNER :

Contrôler et archiver la traçabilité

P

#### STOCKER DANS LES AIRES DE STOCKAGE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE :

(Voir procédure de stockage)

#### DISPOSER DANS LES BACS :

Éviter de les surcharger

Ou

- Identifier les produits (nom, date...)
- Laisser une étiquette d'un produit

#### ACHEMINER VERS LES ZONES DE PRÉPARATION

#### EVACUER LES EMBALLAGES :

Respect du circuit d'évacuation

**OBLIGATION DE DÉCARTONNER  
TOUS LES PRODUITS  
AVANT DE LES FAIRE ACCÉDER  
AUX ZONES DE PRÉPARATIONS  
FROIDES OU CHAUDES ET AU SELF**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - LE DÉCONDITIONNEMENT -

RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL

### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels
- Prévoir des bacs pour récupérer les produits

### SORTIR LES PRODUITS :

P

- Décartonner en zone intermédiaire
- Contrôler et archiver la traçabilité
- Ouverture des conditionnements en zone propre

### NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES POCHE SOUILLÉES

#### Si :

- Poche gonflée
- Poche avec une fuite
- Présence d'air

NE PAS OUVRIR, ISOLER,  
IDENTIFIER LE PRODUIT OU JETER

### SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

### SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

### VÉRIFIER LES DLC/DLUO

**POUR LES GROS VOLUMES :**  
**TRAVAILLER PAR PHASE**  
**DE 20 MINUTES ENVIRON**



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - LA DÉCONGÉLATION -

### ADAPTER LA CUISSON :

- Pour les petites pièces à cuire (farcies, steak...) : **Cuisson en direct**
- Pour les petites pièces à servir en l'état (pâtisseries) : **Se reporter aux consignes du fabricant**

**P**

### DÉCONDITIONNER :

- Voir les procédures du décartonnage et du déconditionnement
- Disposer les produits dans un bac perforé
- Mettre le bac perforé dans un bac plein afin de récupérer l'excédent

### LA DÉCONGÉLATION CONCERNE :

- Les poissons entiers, les gros filets
- Les grosses pièces de viande (rôties, gigots)

### CONSERVER ET ARCHIVER LA TRAÇABILITÉ (ÉTIQUETTES)

### PROTÉGER ET IDENTIFIER LES PRODUITS :

Nom du produit, date de sortie et d'utilisation du produit

### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels
- Chariot
- Table de travail
- Échelle/chariot
- Bacs
- Couvercle

**F**

### SORTIR LES PRODUITS À DÉCONGELER

### STOCKER :

ENTRE 0°C À + 3°C

### TRAÇABILITÉ :

- Remplir la fiche de suivi de mise en décongélation

**LA DÉCONGÉLATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE EST INTERDITE**

### DÉLAIS DE CONSERVATION :

**Jour de la mise en décongélation + 3 jours**

**TOUS PRODUITS DÉCONGELÉS NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE RECONGELÉS**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan de nettoyage

## - L'OUVERTURE DES BOÎTES DE CONSERVE -

RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL

### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels (ouvre-boîte, molette...)
- Contrôler et archiver la traçabilité

DÉSINFECTER LES BOÎTES,  
LAISSER UN TEMPS DE CONTACT,  
RINCER, ESSUYER

OUVRIR (NE PAS LAISSER TOMBER  
LE COUVERCLE À L'INTÉRIEUR)

ÉGOUTTER SI NÉCESSAIRE  
(SUIVRE LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT)

DÉCONDITIONNER DANS UN BAC APPROPRIÉ  
ET ACHEMINER VERS  
LES ZONES DE PRÉPARATIONS

### SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

### SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

**PRÉCAUTION :**  
**NETTOYER ET DÉSINFECTER**  
**L'OUVRE-BOÎTE**  
**APRÈS CHAQUE USAGE**

LA DURÉE DE VIE DES PRODUITS  
EST DÉFINIE PAR LE FABRICANT  
(VOIR TRAÇABILITÉ)



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE**  
**SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - L'ÉPLUCHAGE -

### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels (parmentière, couteau économie, couteau)
- Bac de lavage avec de l'eau
- Bacs de récupération pour les produits
- Chariots, échelles

SORTIR LES PRODUITS À TRAITER  
AU FUR ET À MESURE

TRAVAILLER LES PRODUITS  
PAR PHASES DE 20 MINUTES ENVIRON

RÉALISER L'ÉPLUCHAGE

RINCER LES PRODUITS ÉPLUCHÉS À L'EAU

ÉGOUTTER LES PRODUITS



DÉSINFECTION SI NÉCESSAIRE  
(VOIR PROCÉDURE DE DÉSINFECTION  
DES FRUITS ET LÉGUMES)

### SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

### SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

SORTIR LES PRODUITS À TRAITER  
AU FUR ET À MESURE

TRAVAILLER LES PRODUITS  
PAR PHASES  
DE 20 MINUTES ENVIRON

DÉSINFECTION SI NÉCESSAIRE  
(VOIR PROCÉDURE  
DE DÉSINFECTION  
DES FRUITS ET LÉGUMES)



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - LE LAVAGE ET LA DÉSINFECTION DES FRUITS ET LÉGUMES -

**RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL**

### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté du matériel
- Un premier bac de lavage avec de l'eau pour enlever les impuretés
- Un deuxième bac de lavage avec une solution désinfectante : **6 CL D'EAU DE JAVEL À 2.6% DE CHLORE ACTIF POUR 100 LITRES D'EAU FROIDE**
- Un troisième bac de lavage avec de l'eau

### TRIER LES PRODUITS (ABÎMÉS, ALTÉRÉS)

#### RINCER LES PRODUITS À L'EAU

#### DÉSINFECTER TOUS LES PRODUITS EN LES IMMERGEANT DANS LA SOLUTION DÉSINFECTANTE

#### LAISSEZ AGIR PENDANT 5 MINUTES

#### RINCER À L'EAU CLAIRE AU MINIMUM DEUX FOIS ET PLUS SI NÉCESSAIRE

#### EGOUTTER/ESSORER LES PRODUITS ET LES STOCKER DANS DES BACS

### SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

### SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

**LAVER DE PRÉFÉRENCE  
LES PRODUITS DANS L'ORDRE  
DES MOINS TERREUX  
AUX PLUS TERREUX**

**LE MÉLANGE DOIT ÊTRE STOCKÉ  
DANS UNE BOUTEILLE  
OPAQUE ET IDENTIFIÉE**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - LE RÂPAGE, LE TAILLAGE -

RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL

### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Nettoyage et désinfection de la zone entre chaque étape
- Vérifier la propreté des matériels : bacs de récupération pour les produits, planche à découper, matériel de découpe (robot, cutter, couteau)...

### SORTIR LES PRODUITS À TRAITER AU FUR ET À MESURE

### TRAVAILLER LES PRODUITS PAR PHASES DE 20 MINUTES ENVIRON

### RÉALISER LE RÂPAGE ET LE TAILLAGE

### SI DIFFÉRENTS PRODUITS À TRAITER, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DU MATÉRIEL

### SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

### SI SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

### TRAVAILLER LES PRODUITS PAR PHASES DE 20 MINUTES ENVIRON



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - L'ASSEMBLAGE -

F

CONTRÔLER ET ENREGISTRER LA TEMPÉRATURE DE LA ZONE DES PRÉPARATIONS FROIDES

LA VEILLE, STOCKER AU FROID, ENTRE 0°C ET + 3°C, LES DENRÉES DÉCONDITIONNÉES  
PROVENANT DES RÉSERVES ÉPICERIES, LES COMPOSANTS ET LES MATÉRIELS

GARDER ET ARCHIVER LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS QUI VONT COMPOSER LE MÉLANGE  
(ÉTIQUETTES : DLC/DLUO, N° LOT, NOM...)

### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels
- Les composants
- Les appareils ou équipements
- Les ustensiles

SUIVRE LES RECOMMANDATIONS POUR  
L'ÉLABORATION DE LA RECETTE EN  
FAVORISANT L'ASSEMBLAGE  
AU PLUS PRÈS DE LA CONSOMMATION

SORTIR LES PRODUITS À TRAITER  
AU FUR ET À MESURE

TRAVAILLER LES PRODUITS  
PAR PHASES DE 20 MINUTES ENVIRON

ASSEMBLER, ASSAISONNER, GOUTER.  
DRESSER ET STOCKER ENTRE 0 ET + 3°C  
SI UTILISATION IMMÉDIATE

### SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- Protéger (filmer, couvrir)
- Stocker entre 0° et + 3°C

### SERVICE ULTÉRIEUR :

- Protéger (filmer, couvrir)
- Identifier les produits (nom, date de fabrication)
- Stocker entre 0° et + 3°C

PROTÉGER LES PRODUITS S'IL  
Y A RISQUE DE  
CONTAMINATION CROISÉE

P SI LE MÉLANGE DOIT ÊTRE  
RÉALISÉ À MAINS NUES,  
LE PORT DE GANTS  
EST CONSEILLÉ



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL  
 Émargement du plan  
de nettoyage

## - LE DRESSAGE -

RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL

### F CONTRÔLER ET ENREGISTRER LA TEMPÉRATURE DE LA ZONE DES PRÉPARATIONS FROIDES

PRÉPARER LA VEILLE ET STOCKER AU FROID,  
LES ASSIETTES, BARQUETTES, USTENSILES

#### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels, des composants, des ustensiles

#### SUIVRE LES RECOMMANDATIONS POUR LE DRESSAGE :

SORTIR LES PRODUITS AU FUR ET À MESURE  
PAR PHASES DE 20 MINUTES ENVIRON

MÉLANGER LES CHOIX SUR LES PLATEAUX  
OU SUR LES ÉCHELLES

#### PROCÉDER AU DRESSAGE EN TENANT COMPTE DU DEGRÉ DE SENSIBILITÉ DES PRODUITS

F REMPLIR LA FICHE D'AUTOCONTRÔLE  
DE PRODUCTION FROIDE  
(SI TEMPÉRATURE NON-CONFORME  
=  
ACTION CORRECTIVE)

STOCKER EN CHAMBRE FROIDE  
LES PRODUITS FINIS ENTRE 0°C ET + 3°C  
AU FUR ET À MESURE DU DRESSAGE

PROTÉGER LES ÉCHELLES  
S'IL Y A RISQUE DE  
CONTAMINATION CROISÉE

P LE PORT DES GANTS EST  
CONSEILLÉ POUR LE  
DRESSAGE DES  
DENRÉES SENSIBLES



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - LA CUISSON ET LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE -

### SUIVRE LES RECOMMANDATIONS DU RESPONSABLE :

- Suivre les instructions des fiches techniques ou de la recette
- Planifier l'occupation des matériels
- Préchauffer les fours avant d'enfourner

EFFECTUER LES CUISSONS TOUJOURS  
AU PLUS PRÈS DE LA CONSOMMATION

CONSERVER ET ARCHIVER LA TRAÇABILITÉ  
(ÉTIQUETTES)

### EN FIN DE CUISSON :

CONTRÔLER ET ENREGISTRER  
LA TEMPÉRATURE ET L'HEURE SUR LA FICHE  
D'AUTOCONTRÔLE DE PRODUCTION CHAUDE



### ACTION CORRECTIVE :

- En cas de température non satisfaisante, poursuivre la cuisson et réaliser un nouveau relevé de la température et l'enregistrer
- Seule une tolérance peut être acceptée pour les viandes rouges

STOCKAGE ET MAINTIEN  
À + 63°C À CŒUR  
JUSQU'AU SERVICE  
DES CONSOMMATEURS

PRÉCHAUFFER LES APPAREILS  
DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
À L'AVANCE

CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE  
DES APPAREILS DE MAINTIEN  
AVANT TOUT CHARGEMENT



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - LE DÉCOUPAGE MANUEL -

**RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL**



### TRAÇABILITÉ :

Contrôler la température des produits traités

Enregistrer la température sur les fiches d'autocontrôle de refroidissement et de remise en température

**SORTIR LES PRODUITS  
À TRAITER  
AU FUR ET À MESURE PAR  
PHASES DE 20 MINUTES  
PAR CATÉGORIE DE PRODUITS**

**STOCKER RAPIDEMENT  
APRÈS DÉCOUPAGE**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL**  
 Émargement du plan de nettoyage



### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels
- Prévoir des bacs pour récupérer les produits tranchés
- Voir les procédures du décartonnage et du déconditionnement

### PROCÉDER AU DÉCOUPAGE

### PRÉPARATIONS FROIDES

#### SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

#### SI SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C



**VOIR PROCÉDURES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE  
ET DE REMISE EN TEMPÉRATURE**

## - LE DÉCOUPAGE MÉCANIQUE -

RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL



### TRAÇABILITÉ :

Contrôler la température des produits traités

Enregistrer la température sur les fiches d'autocontrôle de refroidissement et de remise en température

**SORTIR LES PRODUITS  
À TRAITER  
AU FUR ET À MESURE PAR  
PHASES DE 20 MINUTES  
PAR CATÉGORIE DE PRODUITS**

**STOCKER RAPIDEMENT  
APRÈS DÉCOUPAGE**



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL  
Émargement du plan de nettoyage



### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Désinfecter le trancheur
- Prévoir des bacs pour récupérer les produits tranchés
- Voir les procédures du décartonnage et du déconditionnement

### PROCÉDER AU DÉCOUPAGE

### PRÉPARATIONS FROIDES

#### SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- Protéger (filmer, couvrir)
- Stocker entre 0° et + 3°C

#### SI SERVICE ULTÉRIEUR :

- Protéger (filmer, couvrir)
- Identifier les produits (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- Stocker entre 0° et + 3°C



**VOIR PROCÉDURES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE  
ET DE REMISE EN TEMPÉRATURE**

**POSSIBLITÉ DE DÉCOUPAGE À FROID APRÈS  
REFROIDISSEMENT, S'IL EXISTE  
UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT**

### F

### TRAÇABILITÉ :

Contrôler la température des produits traités

Enregistrer la température sur les fiches d'autocontrôle de refroidissement et de remise en température

**SORTIR LES PRODUITS  
À TRAITER  
AU FUR ET À MESURE PAR  
PHASES DE 20 MINUTES  
PAR CATÉGORIE DE PRODUITS**

**STOCKER RAPIDEMENT  
APRÈS DÉCOUPAGE**



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL  
Émargement du plan de nettoyage

## - LE REFROIDISSEMENT À L'EAU -

**RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL**

### POUR LE RIZ, LES PÂTES ETC. :

**REFROIDIR À L'EAU FROIDE  
IMMÉDIATEMENT APRÈS CUISSON**

**BIEN ÉGOUTTER**

**METTRE EN BACS  
(HAUTEUR 55MM CONSEILLÉE)**

**SI MATÉRIEL EXISTANT PASSER EN CELLULE  
DE REFROIDISSEMENT APRÈS AVOIR  
COUVERT LES BACS  
(COUVERCLE, FILM ALIMENTAIRE...)**

**PROTÉGER ET STOCKER RAPIDEMENT  
EN CHAMBRE FROIDE POSITIVE À + 3°C**

### SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

### SI SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

**F CONTRÔLER ET  
ENREGISTRER L'HEURE ET  
LA TEMPÉRATURE  
EN DÉBUT ET FIN  
DE REFROIDISSEMENT**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - LE REFROIDISSEMENT RAPIDE -

**RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL**

### ADAPTER L'ÉPAISSEUR DES PLATS :

**Pour les petites pièces de viande, les légumes et les sauces :**

- Mettre dans les bacs GN 1/1 d'une hauteur de 55mm
- Couvrir
- Positionner la sonde au cœur du produit
- Pour les viandes en sauce non servies, refroidir séparément la viande et la sauce

**Pour les grosses pièces de viandes (rôties, volailles...):**

- Mettre sur grilles
- Planter la sonde au cœur du produit



**CONTRÔLER ET ENREGISTRER L'HEURE  
ET LA TEMPÉRATURE SUR LA FICHE  
D'AUTOCONTROLE DE  
REFROIDISSEMENT RAPIDE,  
À L'ENTRÉE ET À LA SORTIE DE LA CELLULE**

### PROTÉGER ET IDENTIFIER LES PRODUITS :

Nom du produit, date de fabrication

### STOCKER EN CHAMBRE FROIDE POSITIVE ENTRE 0°C À + 3°C :

**POUR LES PLATS CHAUDS  
NON PRÉSENTÉS LORS DU SERVICE,  
LA CONSOMMATION  
EST OBLIGATOIRE LE LENDEMAIN**

### POUR LES CUISINES CENTRALES AVEC UN AGRÉMENT :

#### L'ÉTIQUETAGE DU PRODUIT DOIT AVOIR :

- nom du plat
- date de préparation
- date limite de consommation sur chaque conditionnement
- numéro agrément

### MAINTENIR LES PRODUITS À + 63°C MINIMUM

**LE REFROIDISSEMENT DE  
+ 63°C À + 10°C À CŒUR  
DOIT SE FAIRE  
EN MOINS DE DEUX HEURES**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan de nettoyage

## - LA REMISE EN TEMPÉRATURE -

RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL

### EFFECTUER LA REMISE EN TEMPÉRATURE TOUJOURS AU PLUS PRÈS DE LA CONSOMMATION

- Suivre les instructions de remise en température des produits (temps de chauffe, température du four, bac couvert...)
- Pour les cuisines satellites, conserver et archiver la traçabilité (étiquettes)

### PRÉCHAUFFER LE FOUR

### ADAPTER L'ÉPAISSEUR DES PLATS (HAUTEUR 55MM CONSEILLÉE)

### F CONTRÔLER ET ENREGISTRER L'HEURE ET LA TEMPÉRATURE À L'ENTRÉE ET À LA SORTIE DU FOUR SUR LA FICHE D'AUTOCONTRÔLE DE REMISE EN TEMPÉRATURE

### STOCKAGE ET MAINTIEN À + 63°C À CŒUR MINIMUM JUSQU'AU SERVICE DES CONSOMMATEURS

**LA TEMPÉRATURE  
DES PRODUITS DOIT PASSER  
DE + 10°C À + 63°C  
EN MOINS D'UNE HEURE**

**TOUTES LES PRÉPARATIONS  
NON CONSOMMÉES AYANT  
SUBI UNE REMISE  
EN TEMPÉRATURE  
DOIVENT ÊTRE  
OBLIGATOIREMENT JETÉES**



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - LE CONTRÔLE DES HUILES DE FRITURE -

### DÉGRADATION DES HUILES DE FRITURE :

- Si utilisation prolongée
- A plus de 180°C

**APRÈS CHAQUE USAGE,  
IL FAUT CONTRÔLER LA QUALITÉ DES  
HUILES DE FRITURE AVEC :**

- Un testeur d'huile électronique (conseillé)
- Ou une languette
- Ou un kit avec des réactifs
- Etc

**F** ENREGISTRER SUR  
LA FICHE DE CONTRÔLE DES HUILES  
DE FRITEUSE :

- La date du contrôle
- Le résultat conforme ou non conforme
- La date du changement d'huile

**FILTRER LES HUILES  
DE FRITEUSE  
APRÈS CHAQUE USAGE**

**L'HUILE DOIT ÊTRE  
CHANGÉE DÈS QUE  
LES COMPOSÉS POLAIRES  
DÉPASSENT 25%**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - LA DISTRIBUTION -

**RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL**

### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels
- Mettre en fonctionnement les appareils de maintien en température chauds et froids préalablement
- S'assurer du bon fonctionnement des matériels avant tout chargement des denrées

### DISPOSER LES DENRÉES AU PLUS PROCHE DU SERVICE SUR LA LIGNE DE SELF

F

**CONTRÔLER ET ENREGISTRER  
L'HEURE ET LA TEMPÉRATURE  
DES PRODUITS EN DÉBUT  
ET AU PLUS PRÈS DE LA FIN DE SERVICE  
SUR LES FICHES D'AUTOCONTRÔLE :**

- Entrées chaudes et froides
- Viandes/poissons
- Légumes
- Desserts

**PRÉPARATIONS FROIDES : + 3°C À CŒUR  
PRÉPARATIONS CHAUDES : + DE 63°C À CŒUR**

### TOLÉRANCE :

+ 10°C maximum à cœur pendant moins de deux heures d'exposition

### ACTION CORRECTIVE :

En cas de constat rapide de diminution minime des températures des produits, pratiquer rapidement une remontée des températures

P

**EN FIN DE SERVICE :**  
Voir la procédure de gestion des invendus du service

**DISPOSER LES DENRÉES AU PLUS PROCHE DU SERVICE SUR LA LIGNE DE SELF**

**PRÉPARATIONS FROIDES :  
+ 3°C À CŒUR**

**PRÉPARATIONS CHAUDES :  
+ DE 63°C À COEUR**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan de nettoyage

## - L'AFFICHAGE DE LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES BOVINES -

### LES PRODUITS CONCERNÉS :

- Les viandes de bœuf (en morceaux, hachées... frais ou surgelés)
- Les viandes de veau (en morceaux, hachées... frais ou surgelés)

### MODALITÉS D'AFFICHAGE :

- Lisible et visible pour les consommateurs
- Sur les menus ou sur la fiche d'information de la viande bovine

**LES PLATS INDUSTRIELS ÉLABORÉS  
À BASE DE VIANDES HACHÉES**  
(raviolis, hachis parmentier,  
lasagnes, sauce bolognaise...)

NE SONT PAS VISÉS PAR CET AFFICHAGE



### PORTER À LA CONNAISSANCE DU CONSOMMATEUR :

#### ORIGINE : NOM DU PAYS

- Ex : Origine France : né, élevé, abattu dans le même pays

#### NÉ ET ÉLEVÉ : NOM DU PAYS DE NAISSANCE ET DES PAYS D'ÉLEVAGE

- Lieu de naissance
- Lieu d'élevage
- Lieu d'abattage
- Ex : Naissance en France, élevé en Espagne, abattu en Écosse

### AFFICHAGE OBLIGATOIRE À LA VUE DU CONSOMMATEUR

#### NB :

LES CUISINES CENTRALES DEVONT FOURNIR LES INFORMATIONS D'AFFICHAGE  
NÉCESSAIRES AUX RESTAURANTS SATELLITES

## - LA PRISE DU PLAT TÉMOIN -

RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL

### PRÉLEVER :

- Un échantillon de 80 à 100g minimum de chaque plat présenté lors de la distribution
- Au plus près de la fin de service
- Conserver les échantillons témoins dans des sacs en plastique à usage unique ou dans des récipients fermant hermétiquement

### IDENTIFIER CHAQUE ÉCHANTILLON:

- Le nom du produit
- La date
- Etc

### CONSERVER :

- 5 jours au minimum à + 3°C

### PRÉCISER POUR LES INTERNATS :

- Le matin
- Le midi
- Le soir

### OÙ PRÉLEVER ?

- **En cuisine sur place** : au plus près de la fin de service sur la chaîne de distribution
- **En cuisine centrale** : au conditionnement
- **Dans les restaurants satellites** : au plus près de la fin de service sur la chaîne de distribution

**LES REPAS TÉMOINS SONT  
À LA DISPOSITION  
EXCLUSIVE DES AUTORITÉS  
COMPÉTENTES**  
**DD(CS)PP**  
**ARS**  
**DAAF**



## - LA GESTION DES INVENDUS DU SERVICE -

### LES DENRÉES PRÉSENTÉES SUR LA LIGNE DE DISTRIBUTION DOIVENT ÊTRE JETÉES SAUF :

- Les produits operculés, en sachets (biscuits, compotes...)
- Les produits conservés à température ambiante dits stables (sel, poivre...)
- Les produits laitiers maintenus à température (yaourts, fromages en portions...)
- Les fruits



### LES DENRÉES PRÉSENTÉES SUR LA LIGNE DE DISTRIBUTION PEUVENT ÊTRE CONSERVÉES SI ELLES SONT :

MAINTENUES À + 3°C

#### LES ENTRÉES ET LES DESSERTS PROTÉGÉS (CONDITIONNÉS, FILMÉS...)

- Identifier le produit (nom et date de fabrication)

MAINTENUES À + 63°C

- Les entrées chaudes, les viandes, les poissons, les légumes
- Voir la procédure de refroidissement rapide

### OBLIGATION DE SERVIR CES DENRÉES AU SERVICE DU LENDEMAIN

### A LA PLONGE VAISSELLE :

**Les denrées non consommées des plateaux des élèves DOIVENT ÊTRE SYSTÉMATIQUEMENT JETÉES**

NB :

**TOUS LES PRODUITS AYANT SUBIT UN REFROIDISSEMENT ET/OU UNE REMISE EN TEMPÉRATURE NE PEUVENT ÊTRE CONSERVÉS**



## - LA PLONGE VAISSELLE -

### PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Contrôler et vérifier les matériels (adoucisseur, produits lessiviels...)
- Vérifier le montage des éléments amovibles (bandes, rideaux...)
- Mettre en fonctionnement la machine à laver préalablement
- F • Vérifier et enregistrer, sur la fiche de contrôle de température du lave-vaisselle, la température de la machine avant usage

### TEMPÉRATURES PRÉCONISÉES:

- **Prélavage** : 35°C à 40°C
- **Lavage** : 55°C à 65°C
- **Rinçage** : 80°C à 90°C

### RESPECTER LA MARCHE EN AVANT :

- Éviter les croisements de vaisselles sales et propres
- Éviter les croisements avec des déchets

### ORGANISER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Préparer le matériel (casiers, poubelles, chariots...)
- Débarrasser les déchets alimentaires à l'aide d'une corne plastique
- Pré-trempage des couverts si nécessaire
- Disposer dans les casiers
- Prélaver la vaisselle à la douchette
- Passer en machine sans surcharger les paniers
- A la sortie, vérifier l'état de propreté de la vaisselle
- Ranger, protéger et stocker la vaisselle

**En cas de changement de poste du sale au propre :**  
**SE LAVER LES MAINS**  
**CHANGER DE TABLIER**



**DÉTARTRER  
RÉGULIÈREMENT  
LA MACHINE À LAVER**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE SON POSTE DE TRAVAIL**  
 Émargement du plan de nettoyage

## - LA PLONGE BATTERIE -

P

RESPECTER LA MARCHE EN AVANT : SÉPARER DANS L'ESPACE LA ZONE DE DÉPOSE DU MATÉRIEL SALE DU STOCKAGE DU MATÉRIEL PROPRE

### PLONGE MANUELLE :

- Remplir les bac de plonge
- Bac de nettoyage : eau chaude et détergent dégraissant désinfectant
- Bac de rinçage : eau chaude
- Changer fréquemment l'eau des bacs de lavage et de rinçage
- Retirer les résidus de déchets alimentaires de la batterie (poubelle)
- Trier par catégorie : bacs gastronomes, couvercles, ustensiles...
- Laver du plus propre au plus sale
- Rincer

- Laisser sécher
- Ne jamais empiler de la vaisselle humide
- Ranger par catégorie à l'envers
- Stocker la batterie sur les étagères, dans les meubles ou zones prévus à cet effet
- Protéger le matériel propre
- Ranger le matériel d'entretien
- Stocker de préférence le matériel utilisé quotidiennement

### PLONGE MACHINE :

- Contrôler et vérifier les matériels (adoucisseurs, produits lessiviels, températures...)
- Pré-trempage si nécessaire
- Ne pas surcharger la machine
- Respecter les temps du cycle de lavage
- A la sortie, vérifier l'état de propreté de la batterie
- Détartrer régulièrement la machine

**NETTOYER ET DÉSINFECTER  
LES ÉQUIPEMENTS D'ENTRETIEN  
(tampon, grattoir, raclette,  
balai brosse, seau...)**

**NE PAS STOCKER  
LA BATTERIE À MÊME LE SOL**

**NE PAS STOCKER LES OBJETS  
TRANCHANTS (couteaux)  
DANS LES BACS DE PLONGE**

**PROSCRIRE L'UTILISATION  
DE LA PAILLE DE FER**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan de nettoyage

### NB :

**IL EST RECOMMANDÉ UN PASSAGE DE LA BATTERIE À LA MACHINE  
À LAVER LA VAISSELLE POUR ASSURER UNE MEILLEURE DÉSINFECTION**

## - LA LIVRAISON DES PCEA EN LIAISON CHAUDE -

PCEA = PLATS CUISINÉS ÉLABORÉS À L'AVANCE

### AVANT LE CHARGEMENT :

- F** • Contrôler et enregistrer la température et l'heure de départ des PCEA sur la feuille de livraison des PCEA  
• Charger rapidement les PCEA  
• S'assurer de leur stabilité

**F**

- Contrôler et enregistrer la température et l'heure de réception sur la feuille de livraison des PCEA
- Effectuer les contrôles en présence du réceptionnaire

### A LA LIVRAISON :

### VÉHICULE :

#### NÉCESSITÉ D'UN VÉHICULE AGRÉÉ

Nettoyer et désinfecter le véhicule  
ainsi que les containers  
**APRÈS CHAQUE UTILISATION**

### PCEA CHAUDS:

+ 63°C À CŒUR

### PCEA FROIDS:

+ 3°C À CŒUR

REFRIGÉRER SI NÉCESSAIRE  
LE CHAUD ET LE FROID  
AVEC DES PLAQUES EUTECTIQUES



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - LE CONTRÔLE EN LIAISON CHAude DES PCEA À LA RÉCEPTION -

### LE CONTRÔLE DU TRANSPORT :

- Déterminer les horaires de livraison
- Contrôler le véhicule de livraison (propreté du camion...)
- Effectuer les contrôles en présence du livreur



### LE CONTRÔLE DES PRODUITS :



### LE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES :

- Désinfecter la sonde avant utilisation
- Contrôler et enregistrer les températures à réception sur la feuille de livraison des PCEA
- Voir procédure du contrôle des emballages

### EFFECTUER LES CONTRÔLES SUR LES PCEA

#### VÉRIFIER LES QUANTITÉS

- Bon de commande
- Bordereau de livraison
- Poids, calibre etc

#### VÉRIFIER LA QUALITÉ

- Le conditionnement
- L'aspect
- La maturité

#### STOCKER RAPIDEMENT

### NON CONFORMITÉ DES LIVRAISONS :

- Notifier les anomalies sur le bon de livraison
- Prévenir la cuisine centrale
- Refuser le produit
- Transmettre la fiche de non conformité à la cuisine centrale

### PCEA CHAUDS:

+ 63°C À CŒUR

### PCEA FROIDS:

+ 3°C À CŒUR



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan de nettoyage

## - LA LIVRAISON DES PCEA EN LIAISON FROIDE -

**RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL**

### AVANT LE CHARGEMENT :

- Mise en fonctionnement des enceintes frigorifiques du véhicule
- Contrôler et enregistrer la température et l'heure des livraisons des PCEA sur la feuille de livraison des PCEA
- Contrôler et enregistrer la température et l'heure de l'enceinte du véhicule avant le chargement
- Charger rapidement les PCEA
- S'assurer de leur stabilité



**F**

- Contrôler et enregistrer la température et l'heure des PCEA livrés sur la feuille de livraison des PCEA
- Effectuer les contrôles en présence du réceptionnaire

### A LA LIVRAISON :

### VÉHICULE :

#### NÉCESSITÉ D'UN VÉHICULE AGRÉÉ

Nettoyer et désinfecter le véhicule  
ainsi que les containers  
APRÈS CHAQUE UTILISATION

### PCEA FROIDS:

+ 3°C À CŒUR

REFORCER SI NÉCESSAIRE LE FROID  
AVEC DES PLAQUES EUTECTIQUES



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE  
SON POSTE DE TRAVAIL**  
Émargement du plan  
de nettoyage

## - LE CONTRÔLE EN LIAISON FROIDE DES PCEA À LA RÉCEPTION -

### LE CONTRÔLE DU TRANSPORT :

- Déterminer les horaires de livraison
- Contrôler le véhicule de livraison (propreté du camion...)
- Effectuer les contrôles en présence du livreur

### LE CONTRÔLE DES PRODUITS :

- Effectuer les contrôles sur les PCEA
- Stocker rapidement

### VÉRIFIER LES QUANTITÉS

- Bon de commande
- Bordereau de livraison
- Poids, calibre etc

### VÉRIFIER LA QUALITÉ

- Le conditionnement
- L'aspect
- La maturité
- L'étiquette

**F**

**P**

- Désinfecter la sonde avant utilisation
- Contrôler et enregistrer la température à réception sur la feuille de livraison des PCEA ou la fiche d'autocontrôle de remise en température
- Voir procédure du contrôle des emballages

### NON CONFORMITÉ DES LIVRAISONS :

- Notifier les anomalies sur le bon de livraison
- Prévenir la cuisine centrale
- Refuser le produit
- Transmettre la fiche de non conformité à la cuisine centrale

### PCEA FROIDS:

+ 3°C À CŒUR

**Si problème de  
température,  
REFUSER LA LIVRAISON**



## - LA GESTION DES INVENDUS EN CUISINE SATELLITE -

**RESPECT  
DE LA  
TENUE DE TRAVAIL**

### **LES DENRÉES PRÉSENTÉES À CONSERVER :**

- Les produits operculés, en sachets (biscuits, compotes...)
- Les produits conservés à température ambiante dits stables (sel, poivre...)
- Les beurre/œuf/fromage (BOF) maintenus à température (yaourts, fromages en portions...)
- Les fruits

### **LES DENRÉES « ENTRÉES, PLATS, DESSERTS » CON- FECTIONNÉES PAR LA CUISINE CENTRALE QUI SONT :**

- Présentées
- Déconditionnées
- Remises en températures
- Maintenues en température

**DOIVENT ÊTRE SYSTÉMATIQUEMENT ÉLIMINÉES**

**LES DENRÉES EN LIAISON FROIDE  
NON DÉCONDITIONNÉES  
ET MAINTENUES À + 3°C  
PEUVENT ÊTRE CONSERVÉES  
SI LA DLC EST BONNE**

**EN CAS DE DOUTE,  
IL EST PRÉFÉRABLE  
DE NE RIEN GARDER**

**A LA PLONGE-VAISSELLE :**

**Les denrées  
non consommées des  
plateaux des élèves  
DOIVENT ÊTRE  
SYSTÉMATIQUEMENT JETÉES**





Région Ile-de-France

Pôle Lycées

2 rue Simone Weil - 93400 SAINT-OUEN  
<http://lycees.iledefrance.fr>