Plan de Maîtrise Sanitaire
PMS

Région îledeFrance

Table des matières

Présentation générale	**4**
I. Présentation de l'établissement	**5**
Fiche identification de la demi-pension	6
Fiche signalétique du restaurant	7
II. Le fonctionnement de l'établissement	**8**
Production et fonctionnement	8
Organisme de contrôle	8
Diagramme général de fabrication	9
III. Les plans nécessaires et obligations	**10**
IV. La description du service de restauration	**11**
Locaux	11
Stockage	12
Descriptif du matériel	13
V. L'approvisionnement	**14**
Fiche d'identification fournisseur	14
VI. Les matières premières	**15**
Liste des denrées utilisées	15
VII. La gestion des déchets et sous-produits animaux	**17**
Tableau des moyens et types de traitement	17
VIII. La potabilité de l'eau	**18**
L'objectif	18
Document officiel	18
IX. La formation	**19**
Les attestations de formation	19
Le plan de formation	19
Accueil d'un nouvel agent au service restauration	19
X. Le tableau de suivi de formation	**20**
XI. Les tenues vestimentaires	**21**
La dotation des tenues par agent et par fonction	21
Méthode de rangement des tenues de ville et de travail	21
Modalités d'entretien des tenues vestimentaires	21
XII. L'hygiène des mains	**21**
La procédure de lavage des mains	21
Le port des gants	21
XIII. Le suivi du personnel de cuisine par la médecine de prévention	**22**
La fréquence des visites de prévention	22
Coordonnées du service de la médecine de prévention	22
Conduite à tenir en cas de blessure ou d'affection	22
Tableau de suivi des visites médicales et des aptitudes des agents	23
XIV. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel	**24**
Coordonnées des sociétés de maintenance et fréquences de suivi	24
XV. Le plan de nettoyage et de désinfection (PND)	**25**
Instructions de travail relatives à l'hygiène par poste de travail	25
L'autocontrôle	25
Liste des produits d'entretien	25
Liste des pictogrammes indiquant les risques chimiques	26
XVI. Les diagrammes	**27**
Diagramme général des circuits	27
Diagramme réception des marchandises	28
Différentes gammes de produits utilisées en restauration	29
Diagramme hors d'œuvre légumes 1ère gamme	30
Diagramme hors d'œuvre légumes 2ème gamme	31
Diagramme hors d'œuvre légumes 3ème gamme	32
Diagramme hors d'œuvre légumes 4ème gamme	33

Diagramme hors d'œuvre légumes 5ème gamme	34
Diagramme charcuterie tranchée	35
Diagramme entrée chaudes surgelée (pâtisserie charcutière)	36
Diagramme pâtisserie	37
Diagramme viandes à rôtir	38
Diagramme viandes sautées	39
Diagramme viandes en ragoût	40
Diagramme viandes pochées	41
Diagramme cuisson légumes par expansion	42
Diagramme cuisson légumes par concentration et /ou mixte	43
Diagramme produits laitiers pour préparation à froid	44
Diagramme produits laitiers pour préparation à chaud	45
XVII. L'analyse des dangers	**46**
XVIII. Les analyses microbiologiques	**46**
XIX. La maîtrise des températures	**47**
L'objectif	47
Pourquoi ? Qui ? Où ? Quand ? Comment ?	47
Les températures cibles	48
XX. Le plan de lutte contre les nuisibles	**49**
XXI. Annexes	**50**
L'analyse des risques et les CCP	51
Les dangers biologiques	52
Les dangers chimiques	69
Les dangers physiques	69
Causes de dangers liés aux allergènes	70
Documents relatifs aux points critiques pour maîtrise	71
Tableaux de maîtrise des points critiques	72
Plan de contrôle HACCP	74
Annexe 1B – exemple d'un circuit du personnel selon ses attributions	75
Annexe 2B – exemple d'un circuit des denrées de la réception à la distribution	75
Annexe 3B – exemple d'un circuit des emballages et des déchets	76
Annexe 4B – exemple des degrés d'hygiène par zone de la demi-pension	76
Annexe 5B – exemple emplacement arrivée et évacuation des eaux	76

Présentation générale

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est un des documents indispensables, en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, requis par la nouvelle réglementation européenne appelée aussi « paquet hygiène » (Règlement (CE) n° 178/2002, Règlement (CE) n° 852/2004, Règlement (CE) n° 853/2004) pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires. Cet outil permet d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments fixés par la réglementation.

Sa rédaction doit décrire les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire des productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.
Les éléments nécessaires à sa mise en place ainsi que les preuves de sa bonne application lors de l'activité qui vont le constituer sont :

- les bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis (BPH) sont les mesures de maîtrise de base prises par le professionnel pour assurer l'hygiène des aliments, c'est à dire la sécurité et la salubrité des aliments.
- le plan HACCP est l'ensemble des CCP (points de contrôle critiques) identifiés par l'établissement et le système de surveillance associé mis en place, défini par l'Arrêté ministériel du 29/09/1997 abrogé partiellement par l'Arrêté du 21 /12/2009.
- la gestion des produits non conformes (procédure de retrait).
- la mise en place d'un système de traçabilité.

Le plus important à retenir est que le PMS doit préciser les modalités de vérification de son application et de son efficacité, aussi bien au niveau des BPH que du plan HACCP (autocontrôles, audits...).

De ce fait le PMS est un outil vivant. Actualisé et complété à chaque changement intervenant dans l'établissement, il est l'outil de référence interne garant du bon fonctionnement de la demi-pension. Il doit être obligatoirement mis à disposition auprès de l'équipe de restauration. Il doit être présenté à tout nouvel agent arrivant sur la demi-pension, ainsi qu'aux inspecteurs de la Direction Départementale de la Protection des Populations lors des contrôles officiels de la demi-pension.

I – LA PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

La Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) demande de rédiger une présentation de l'établissement et de l'organisation générale.

La DDPP nous demande également de préciser le Numéro de Siret-Siren, la situation de l'entreprise dans la filière (appartenance à un groupe), la nature et la date d'attribution des précédents agréments et l'engagement éventuel dans la démarche Qualité (ISO…).

FICHE D'IDENTIFICATION DE LA DEMI-PENSION

Ce document doit être présent sur la demi-pension
accompagné de la fiche Cerfa 13984-06 de déclaration d'activité
actualisable au lien suivant :
https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R17520

Nom et adresse établissement	
Téléphone	
Mode d'exploitation	☐ Régie ☐ Délégation de service public ☐ Marché ☐ Convention
Date d'ouverture	
La cuisine assure la production des préparations froides et chaudes pour	☐ Collégiens, ☐ Lycéens, ☐ Maternelles, ☐ élémentaires…
internat	☐ oui ☐ non
En cas de livraison sous dispense d'agrément :	
Type de liaison	☐ Froide ☐ Chaude
Sites livrés :	

SERVICE		EFFECTIF		
HORAIRES DE SERVICES				
JOUR	NOMBRE	PT-DJ	MIDI	SOIR
Lundi				
Mardi				
Mercredi				
Jeudi				
Vendredi				
Samedi				
Dimanche				
Nombre couverts moyen journalier				

BON A SAVOIR
A chaque ouverture ou en cas de changement d'activité notable (Chef d'établissement, effectif, mode de distribution, travaux…), le responsable de l'établissement communique à la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) une fiche de déclaration d'activité actualisée. Cette fiche permet l'attribution du numéro d'identification attestant de la reconnaissance administrative du restaurant. En cas de fermeture, le service restauration doit prévenir la DDPP de son département qui prend les mesures appropriées.

FICHE SIGNALETIQUE DU RESTAURANT

Proviseur	Nom :
	Tel :
	Courriel :
Gestionnaire	Nom :
	Tel :
	Courriel :
Responsable des agents	Nom : Horaires :
	Tel
	Courriel :
Responsable cuisine	Nom : Horaires :
	Tel :
	Courriel :
Magasinier	Nom : Horaires :
	Tel :
	Courriel :
Cuisinier	Nom et horaires : - - - - -
Agent de restauration	Nom et horaires : - - - - -
Agent du service général	Nombre :

Technicien(ne) restauration		
Nom	**Téléphone**	**Courriel**

II – LE FONCTIONNEMENT DE L'ETABLISSEMENT

PRODUCTION ET FONCTIONNEMENT

METHODES DE FONCTIONNEMENT	OUI	NON	INFORMATION
Refroidissement des excédents			

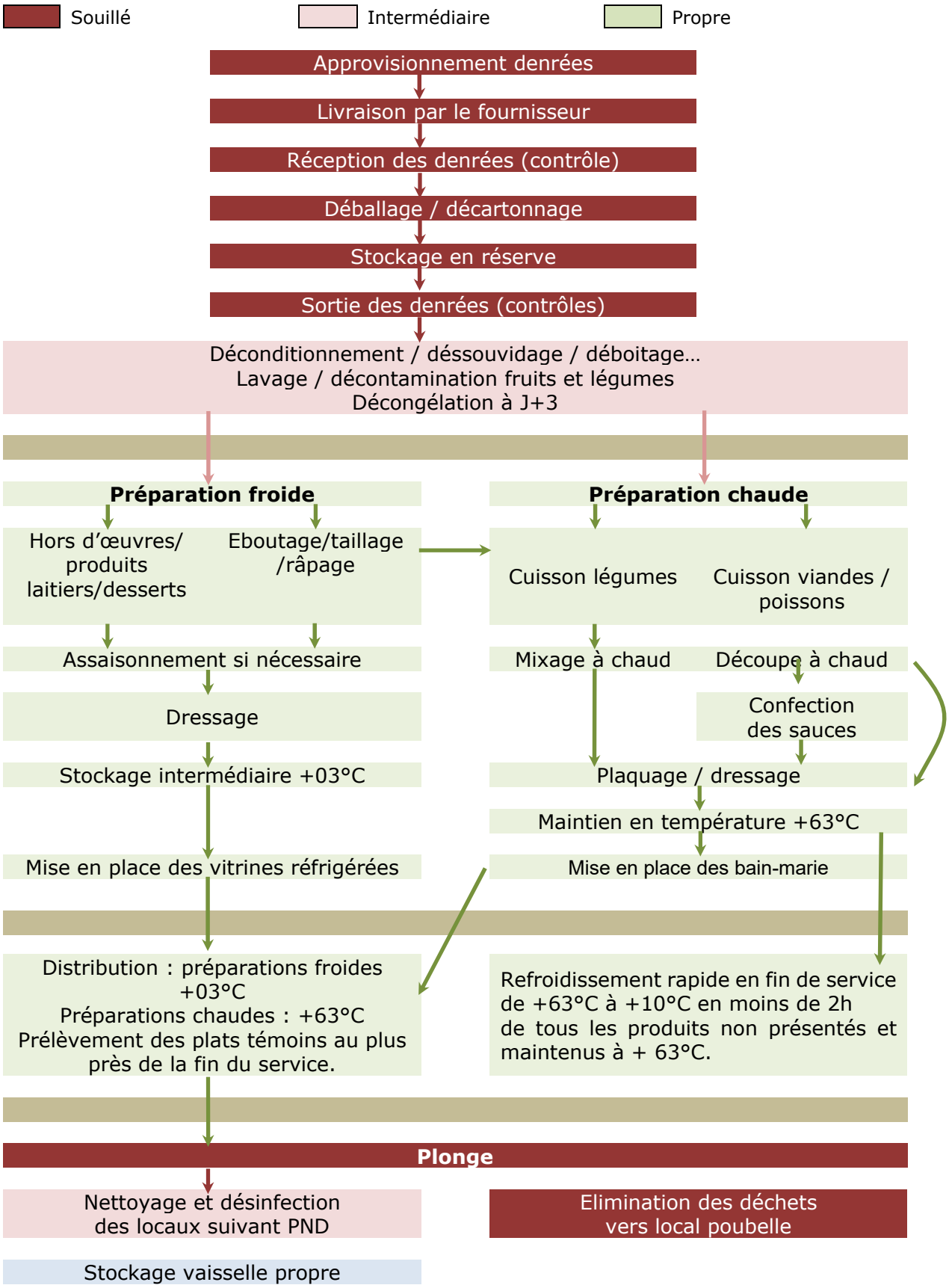
ORGANISMES DE CONTROLE

Laboratoire d'analyses microbiologiques	
Nom du référent	
Adresse	
Téléphone	
Courriel	

Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)	
Nom du référent	
Adresse	
Téléphone	
Courriel	

Agence Régionale de Santé (ARS)	
Adresse	
Téléphone	
Courriel	

DIAGRAMME GENERAL DE FABRICATION



III – LES PLANS NECESSAIRES ET OBLIGATOIRES

UN PLAN DE LOCALISATION DE L'ETABLISSEMENT AU SEIN DE LA COMMUNE ET DU QUARTIER

UN PLAN DE MASSE PRESENTANT L'ENSEMBLE DES BATIMENTS DE L'ETABLISSEMENT, LES ELEMENTS DE VOIRIE ET LES CIRCUITS D'EAU

Ce plan doit également faire apparaître :

- Les accès et les abords du bâtiment de la demi-pension,
- La localisation des bacs à fécule et à graisse,
- Le ou les locaux extérieurs de stockage des déchets,
- Les accès des véhicules,

LE PLAN DES LOCAUX DE LA DEMI-PENSION

Il doit permettre de schématiser les circuits et de visualiser la marche en avant dans l'espace, conformément à la procédure (voir annexe a).

Il s'agit de matérialiser à l'aide de couleurs différentes, les circuits suivants :

- Le circuit du personnel selon ses attributions, (Voir annexe 1B)
- Le circuit des denrées de la réception à la distribution, (Voir annexe 2B)
- Le circuit des déchets, (voir annexe 3B)
- Les degrés d'hygiène par zone (voir annexe 4B)
- Le circuit du matériel sale vers les zones de lavage et du matériel propre en retour.

le plan est téléchargeable via le logiciel GUEPAR3D de la Région ou sur demande par mail auprès du service Ressources Techniques Bâti et Foncier.

IV – LA DESCRIPTION DU SERVICE DE RESTAURATION

LOCAUX

NUMERO DE LOCAL OU ZONE	ACTIVITE	TEMPERATURE CIBLE (°C)
1/ Réception	Réception de marchandises	Température ambiante
2/ Local épicerie	Stockage d'épices, d'herbes et de conserves, décartonnage des matières premières.	Température ambiante
3/ Chambre froide négative	Stockage des denrées surgelées	-18°C
4/ Chambre froide (légumes)	Stockage des Légumes bruts	+03°C
5/ Chambre froide (BOF)	Stockage beurre œufs fromage	+03°C
6/ Chambre froide (Viande et produits de la mer)	Stockage viande et produits de la mer	+02°C
7/ Zone Légumerie	Désinfection des légumes terreux, essorage.	Température ambiante
8/ Local déconditionnement	Décontamination de boîtes de conserve, déboitage et égouttage. Décontamination des poche sous-vide ou sous atmosphère.	+12°C
9/ Zone pâtisserie	Fabrication et Cuisson occasionnelle de pâtisserie	Température ambiante
10/ Zone préparations froides.	Elaboration des préparations froides râpage (entrées et desserts).	+12°C
11/ Zone préparations chaudes.	Elaboration des préparations chaudes	Température ambiante
12/ Chambre froide produits finis	Stockage des produits finis et stockage des BOF individuels.	+03°C
13/ Plonge vaisselle	Nettoyage du matériel servant à la confection des repas et du matériel de cuisine.	Température ambiante
14/ Plonge Batterie	Nettoyage du matériel servant à la consommation des repas et du matériel de service	Température ambiante
15/ Local Poubelle	Stockage des déchets en containers avant collecte	Température ambiante
16/ Bureau du Chef	Administration	Température ambiante
17/ Vestiaires hommes/femmes	Changement de la tenue vestimentaire	Température ambiante
18/ Salle de repos	Pause du personnel	Température ambiante

STOCKAGE

MATERIEL OU ZONE	TEMPERATURE DE STOCKAGE	VOLUME (M3)	PRODUITS	TYPE DE PRODUIT
ENCEINTE FROIDE NEGATIVE	-18°C		Stockage de matières premières	Produits surgelés emballés avec carton (terrines, pâtisseries, friands)
ENCEINTE FROIDE LEGUMES	+06°C à +08°C		Stockage de matières premières	Légumes bruts
ENCEINTE FROIDE VIANDE	0°C à +03°C		Viandes	Viandes, charcuterie
ENCEINTE FROIDE BOF	0°C à +04°C		BOF intermédiaire	Lait, crème, œufs, beurre
ENCEINTE FROIDE PRODUITS FINIS	+03°C		Stockage des produits finis	Préparations froides
ENCEINTE FROIDE	+03°C		Produits intermédiaires	Tous les produits (déconditionnés et plaqués)
RESERVE ALIMENTAIRE	Température ambiante		Stockage matières premières	boîtes de conserve, déshydratés

DESCRIPTIF DU MATERIEL

MATERIEL	QUANTITE	ZONE	MARQUE	ENERGIE	FLUIDE FRIGORIGENE
Ex : sauteuse	1	cuisson	frima	électrique	Sans objet

V – L'APPROVISIONNEMENT

FICHE D'IDENTIFICATION FOURNISSEUR (Une fiche par fournisseur)	
Nom du fournisseur	
Raison sociale	
Nom du responsable	
N° agrément sanitaire *(joindre justificatif du fournisseur)*	
Adresse	
Téléphone	
Courriel	
Famille de produit	
Rattachement groupement commande *(Si oui indiquer lequel)*	☐ oui ☐ non

VI – LES MATIERES PREMIERES

LISTE DES DENREES UTILISEES

MATIERES PREMIERES						PRODUIT INTERMEDIAIRE
Origine	Famille de produit	Conditionnement	Stockage		Mode de conservation	Manipulation et transformation
			Température	Lieu		
Végétale	Légumes et fruits	brut	+06°C/+08°C	Chambre froide fruits et légumes	réfrigéré	Déconditionnement, décontamination, cuisson
		Congelés	-18°C	Chambre froide négative	Congelé	Déconditionnement, cuisson
		Boites de conserve	Température ambiante	Local épicerie	Appertisé	Déconditionnement, cuisson
		4ème /5eme gamme	+03°C	Chambre froide	réfrigéré	Déconditionnement, cuisson
	Epices	En boîte	Température ambiante	Local épicerie	Déshydraté	Saupoudrage
	Herbes	Surgelés	- 18°C	Chambre froide négative	Congelé	Saupoudrage
		frais	+06°C/+08°C	Chambre froide fruits et légumes	réfrigéré	Déconditionnement, décontamination, cuisson

Suite…

MATIERES PREMIERES						PRODUIT INTERMEDIAIRE
Origine	Famille de produit	Conditionnement	Stockage		Mode de conservation	Manipulation et transformation
			Température	Lieu		
Animale	Viandes	Sous vide	+0°C à +03°C	CF Viande	Réfrigéré	Déconditionnement, cuisson
		Congelés ou surgelés	- 18°C	CF Négative	Congelé ou surgelé	Déconditionnement, cuisson
		En vrac	+0°C à +03°C	CF Viande	Réfrigéré	Déconditionnement, cuisson
		Haché frais	+0°C à +02°C	CF Viande	Réfrigéré	Déconditionnement, cuisson
	Poissons	Congelés ou surgelés	- 18°C	CF Négative	Congelé ou surgelé	Déconditionnement, cuisson
		Sous atmosphère	+0°C à +02°C	CF Viande	réfrigéré	Déconditionnement, cuisson
	Ovo produits	Bidon, seau,sous vide	+0°C à +04°C	CF BOF	réfrigéré	Déconditionnement, cuisson
		Congelé	-18°C	CF négative	réfrigéré	Déconditionnement, cuisson
	Œuf coquille	carton	+0°C à +04°C	CF BOF	réfrigéré	Déconditionnement, cuisson
	Laitiers	carton	+0°C à +04°C	CF BOF	réfrigéré	Déconditionnement, cuisson

VII – LA GESTION DES DECHETS ET SOUS-PRODUITS ANIMAUX

TABLEAU DES MOYENS ET TYPES DE TRAITEMENT
(Indiquer le type de traitement : recyclage, compostage, en décharge).

NATURE DU DECHET	FREQUENCE D'ENLEVEMENT	ENTREPRISE REALISANT L'ENLEVEMENT	SA DESTINATION	TRAITEMENT
Emballages : Cartons plastique…	Lundi, mercredi, vendredi	VEOPUR	2 Rue du milieu 78000 Versailles	recyclage
déchets alimentaires				
Ordures Ménagères				
Verres				

Attention les déchets sont évacués en dehors des heures de production afin de limiter l'apport de germes.

VIII – LA POTABILITE DE L'EAU

L'OBJECTIF

L'objectif est de maîtriser tous risques de contaminations liés à la consommation d'eau.
L'établissement est raccordé au réseau public.

Les documents suivants sont à joindre au PMS :

- Une attestation d'utilisation exclusive du réseau d'eau public
- Une copie de la facture d'eau.
- Différents bons d'intervention sur les réseaux d'eau et évacuation.
- Une copie des résultats d'analyse de l'eau effectuée par le laboratoire

L'analyse bactériologique et chimique est obligatoire. Il est souhaitable qu'elle soit réalisée annuellement dans le cadre du contrat d'analyse bactériologique souscrit par l'établissement.

Ces résultats portent sur l'eau en contact direct ou indirect avec les denrées. L'analyse doit se faire sur 2 points (convives et production). Le N° de chaque point de prélèvement doit être précisé (de préférence en fin de réseau).

DOCUMENT OFFICIEL

Fournir l'analyse d'eau bactériologique annuelle en annexe.

IX – LA FORMATION

LES ATTESTATIONS DE FORMATION

- Elles sont consultables dans le bureau du responsable de cuisine ou sur le site NEEVA
- Le personnel est formé aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, ainsi qu'à la méthode HACCP.

LE PLAN DE FORMATION

- Il doit être établi et être consultable dans le bureau du responsable de cuisine.
- Le renouvellement des formations pour l'ensemble du personnel de restauration doit être prévu par l'établissement dans le cadre de l'offre de formation dispensée par la Région Ile-de-France.

ACCUEIL D'UN NOUVEL AGENT AU SERVICE DE RESTAURATION

Le nouvel agent doit avoir suivi une formation sur les règles d'hygiène alimentaire (HACCP).

X – LE TABLEAU DE SUIVI DE FORMATION

FORMATIONS								
NOM ET PRENOM DE L'AGENT	DATE	INTITULE	ORGANISME	ATTESTATION		SIGNATURE AGENT	SIGNATURE CHEF CUISINE	FORMATION A VENIR
				Oui	Non			

XI – LES TENUES VESTIMENTAIRES

LA DOTATION DES TENUES PAR AGENT ET PAR FONCTION

DESTINATION	COMPOSITION	QUANTITE
CUISINE	Veste	… par semaine
	Pantalon	…. par semaine
	Chaussures	… par an
	Tablier en coton	… par semaine
	Gilet anti-froid	… par semaine
PLONGE	Veste	… par semaine
	Pantalon	… par semaine
	Chaussures de sécurité	… par an
	Tablier imperméable spécial plonge	… par semaine
Parka pour travail en Chambres froides	Blouse	… par semaine
	Pantalon	… par semaine
	Chaussures de sécurité	… par an
	Parka	… par semaine

METHODE DE RANGEMENT DES TENUES DE VILLE ET DE TRAVAIL

Les vêtements civils sont rangés dans les vestiaires prévus à cet effet. Ils doivent être séparés obligatoirement des vêtements de travail.
Pour ce faire, des vestiaires à 2 compartiments sont nécessaires.

Le linge propre est rangé dans un endroit fermé, réservé uniquement à cet effet.
Le linge sale est stocké dans un bac avec couvercle prévu à cet effet.

MODALITES D'ENTRETIEN DES TENUES VESTIMENTAIRES

QUI	COMMENT
NOM de la personne ……..	Lieu d'entretien du linge :….. Méthode :…… Transport du linge :…… Modalités de stockage du linge propre :….

XII – L'HYGIENE DES MAINS

LA PROCEDURE DE LAVAGE DES MAINS

Voir annexe « Les procédures de fonctionnement en restauration collective » PRO 06

LE PORT DES GANTS

Voir annexe « Les procédures de fonctionnement en restauration collective » PRO 07

XIII – LE SUIVI DU PERSONNEL DE CUISINE PAR LA MEDECINE DE PREVENTION

LA FREQUENCE DES VISITES DE PREVENTION

1 fois tous les 5 ans.

COORDONNEES DU SERVICE DE LA MEDECINE DE PREVENTION

Médecine de prévention			
Nom du médecin	**Adresse**	**Téléphone**	**Courriel**

Toute personne reconnue atteinte d'une maladie doit consulter un médecin. Si cette maladie est susceptible d'être transmise par les aliments, cette personne n'est pas autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires.

Tout document relatif au suivi médical des agents est consultable au sein de l'établissement et/ou auprès de la cuisine.

CONDUITE A TENIR EN CAS DE BLESSURE OU D'AFFECTION

- **cas de blessure au niveau des mains** : la blessure doit être protégée par un pansement étanche (gant, doigtier).
- **cas d'affection nasale ou buccale** (rhinopharyngite, angine…) : la personne atteinte doit porter un masque qui sera changé dès qu'il présente des traces d'humidité.
- **cas de troubles intestinaux** : la personne diagnostiquée atteinte doit être retirée de toute manipulation amenant un risque de contamination des aliments.

L'usage de gants ne dispense pas de prendre les précautions nécessaires lors des manipulations. Ils devront être changés régulièrement, notamment à chaque changement de tâche.

TABLEAU DE SUIVI DES VISITES MEDICALES ET DES APTITUDES DES AGENTS

NOM ET PRENOM	ANNEE X				ANNEE X+1				ANNEE X+2			
	VISITE OBLIGATOIRE		AUTRE VISITE		VISITE OBLIGATOIRE		AUTRE VISITE		VISITE OBLIGATOIRE		AUTRE VISITE	
	Date	Aptitude	Date	Cause	Date	Aptitude	Date	Cause	Date	Aptitude	Date	Cause

XIV – L'ORGANISATION DE LA MAINTENANCE DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS ET DU MATERIEL

COORDONNEES SOCIETES DE MAINTENANCE ET FREQUENCE DE SUIVI

ÉQUIPEMENTS ET LOCAUX	SOCIETE ET COORDONNEES	FREQUENCES DU SUIVI
Matériel de froid	Nom : Adresse : ☎ :	Annuelle/ ou dès que nécessaire
Extracteurs de fumée, hottes	Nom : Adresse : ☎ :	Annuelle
Monte-charge	Nom : Adresse : ☎ :	Mensuelle
Matériels de cuisine (cuisson, refroidissement, fours etc..)	Nom : Adresse : ☎ :	Annuelle / ou dès que nécessaire
Bac à graisse	Nom : Adresse : ☎ :	Semestrielle / ou dès que nécessaire
Dératisation	Nom : Adresse : ☎ :	Annuelle / ou dès que nécessaire

Le calibrage des thermomètres et sondes doit être effectué tous les ans.

Tout dysfonctionnement est signalé par le chef de cuisine au gestionnaire.

L'ensemble des documents de suivi d'entretien du matériel et des locaux doit être disponible au sein de la demi-pension.

XV – LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION (PND)

Chaque établissement doit établir son plan de nettoyage et désinfection des locaux et en assurer le suivi.

Insérer en annexe les plans de nettoyage et de désinfection et les autocontrôles de nettoyage des locaux

Le plan de nettoyage doit être mis à jour lors de chaque changement de produits ou de prestataire.

Le nettoyage et la désinfection sont des méthodes privilégiées en restauration; le nettoyage consiste à éliminer les souillures visibles à l'aide de détergents

Le PND est à afficher dans chaque zone.
Il doit être appliqué.

- En outre, la feuille d'émargement signée par l'agent atteste de la bonne exécution du plan.
- Les produits chimiques utilisés sont potentiellement dangereux.Ils doivent être conservés dans leur conditionnment d'origine.En cas de transvasement dans des flacons pulvérisateurs, ceux-ci doivent êtres identifiés avec le produit utilisé.
- Il faut en connaître les risques et les précautions d'usage.
- Il faut également respecter le mode opératoire et le dosage.
- Ne jamais mélanger les produits !
- Dans le meilleur des cas leurs effets s'annulent, ils deviennent donc inefficaces, mais ils peuvent surtout provoquer de graves intoxications.
- Les produits d'entretien désinfectants ont une DLC qui doit être en cours de validité lors de leur utilisation.
- Ils doivent être placés dans des bacs de rétention selon la compatibilité chimique de leur pictogramme de danger.

INSTRUCTIONS DE TRAVAIL RELATIVES A L'HYGIENE DURANT LA PRODCUTION

Hygiène corporelle :
Une attention particulière est portée sur le lavage des mains à la sortie des toilettes, sur le port de la coiffe et le fait que les cheveux longs soient attachés et ramassés sous la coiffe; le port de bijoux, de piercings, est proscrit.

Hygiène pendant la production :
Il est établi que chaque agent travaillant en production est placé sous la responsabilité soit du chef ou de son adjoint. Il appartient à ces personnes responsables d'effectuer ou de faire effectuer des contrôles de nettoyage suivants :

L'AUTOCONTROLE

Voir modèle annexe « Les fiches de fonctionnement Région » pages 26 et 27

LISTE DES PRODUITS D'ENTRETIEN

Les fiches techniques de données et de sécurité des produits d'entretien utilisés dans les locaux de la restauration doivent être disponibles dans un classeur identifié dans le bureau du chef.

LISTE DES PICTOGRAMMES INDIQUANT LES RISQUES CHIMIQUES

Ne jamais mélanger les produits. Ils sont dangereux.
Il faut respecter impérativement le mode opératoire et le dosage de chaque produit.
Le fait de mélanger des produits chimiques peut provoquer de graves intoxications.

XVI – LES DIAGRAMMES

DIAGRAMME GENERAL DES CIRCUITS

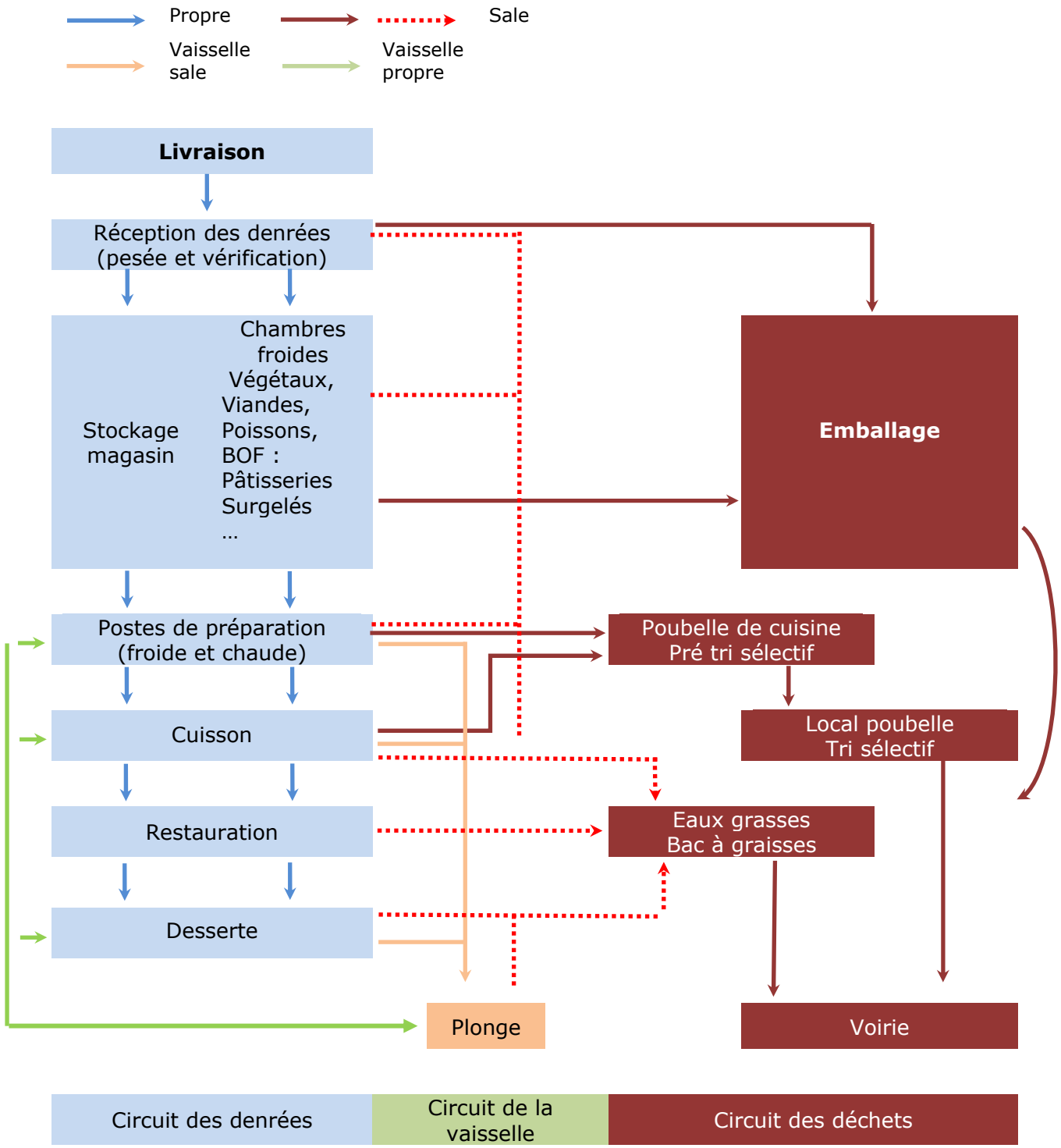
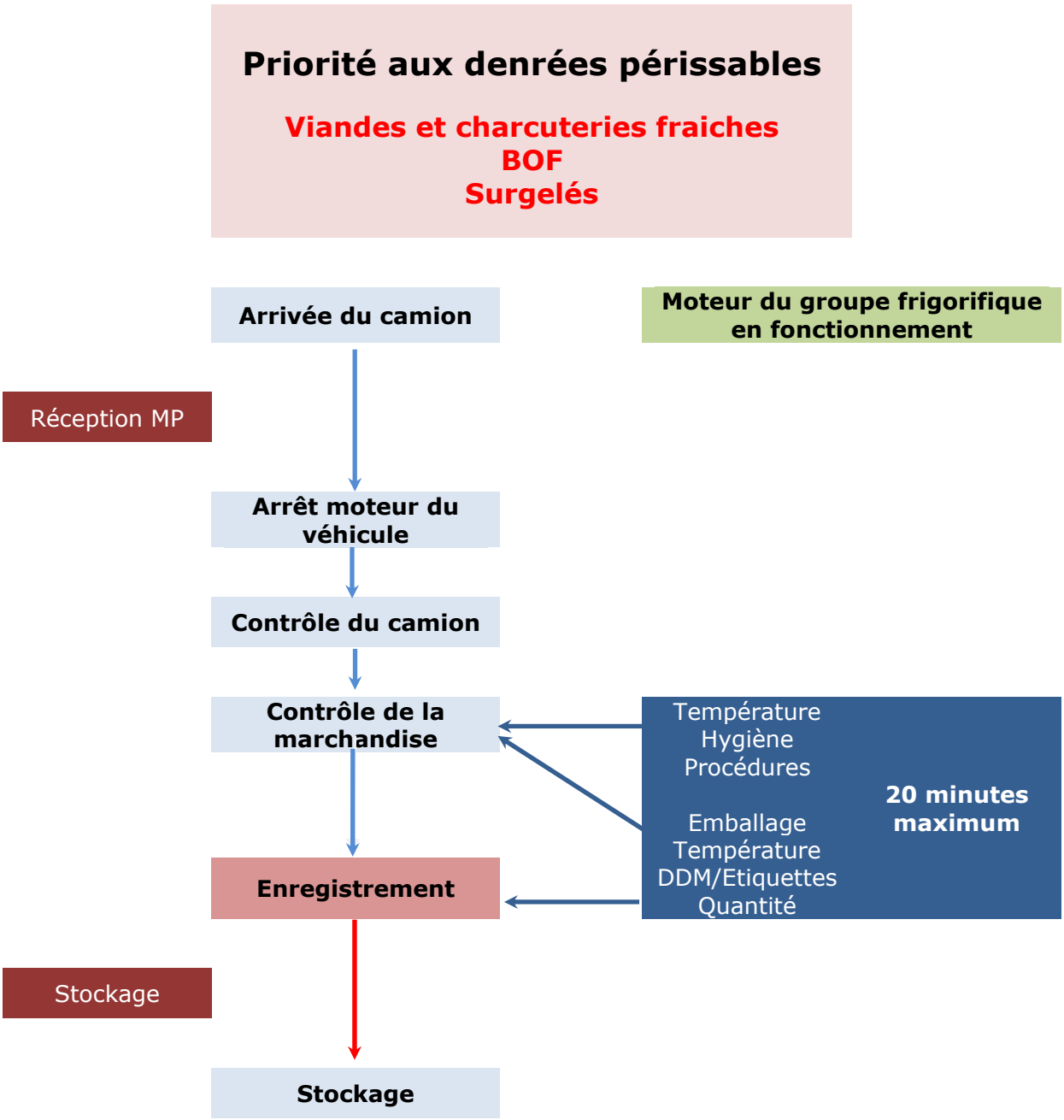


DIAGRAMME RECEPTION DES MARCHANDISES



Les cas de non-conformité :

- Si les marchandises sont livrées en l'absence du magasinier
- Si la température est non-conforme
- Si la DLC ou la DDM est non conforme ou inférieure de 2/3 de la vie maximale
- Si les emballages sont altérés
- Si la qualité de produit livrée ne correspond pas à la qualité commandée

DIFFERENTES GAMMES DE PRODUITS UTILISES EN PRODUCTION

- **1ère gamme : Produits frais et bruts**

Les aliments sont éventuellement lavés et parés, conservés à température ambiante ou réfrigérés, sans aucune autre transformation. Les produits sensibles sont soumis à une date limite de consommation (DLC).

- **2ème gamme : Conserves et semi conserves**

Produits transformés, pasteurisés ou appertisés et conservés à température ambiante (conserves) ou au frais (semi conserves) Soumis à une date de durabilité minimale (DDM).

- **3ème gamme : Produits surgelés**

Produits bruts ou élaborés conservés en dessous de –18°C. Soumis à une DDM.

- **4ème gamme : Produits crus prêts à l'emploi**

Produits crus, conditionnés sous vide ou sous atmsophère modifiée, conservés par réfrigération : salades en sachet, légumes épluchés prêts à cuire, jambons tranchés, etc. Soumis à une DLC.

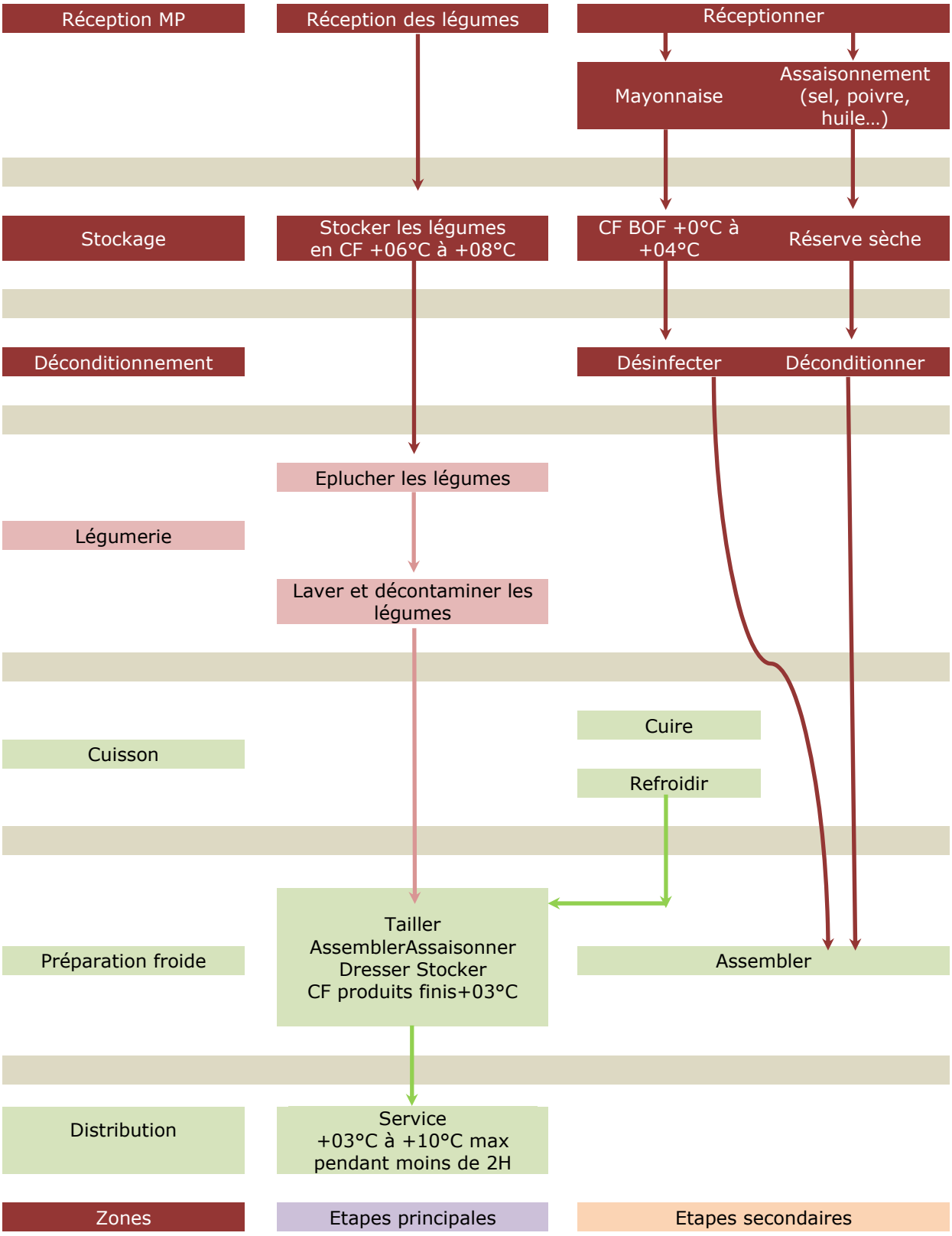
- **5ème gamme : Produits cuits sous vide**

Aliments pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi, conservés par réfrigération. Soumis à une DLC.

- **6ème gamme : Produits déshydratés ou lyophilisés**

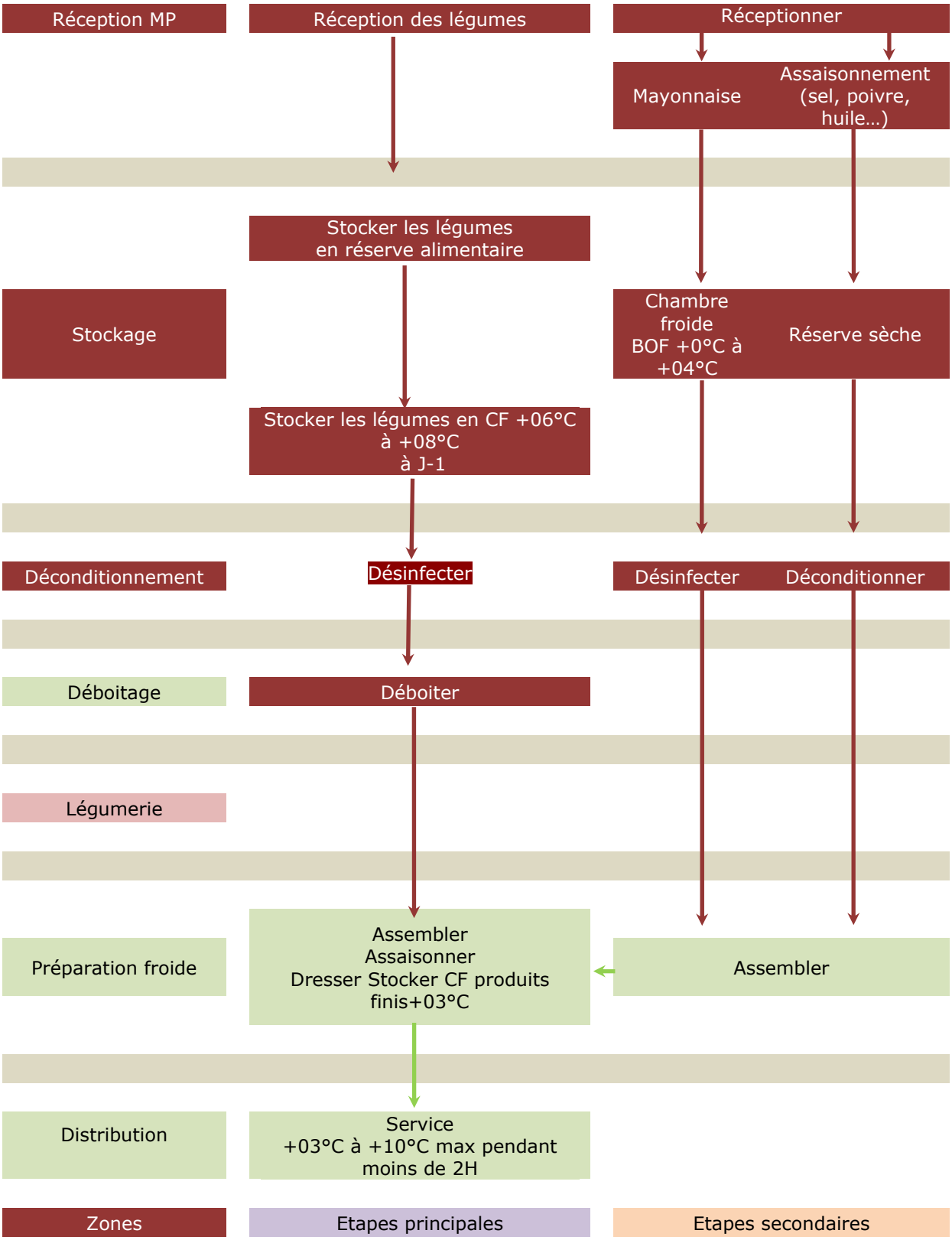
Aliments secs, généralement ionisés, de longue conservation à température ambiante. Soumis à une DDM.

DIAGRAMME HORS D'ŒUVRE LEGUMES 1ERE GAMME



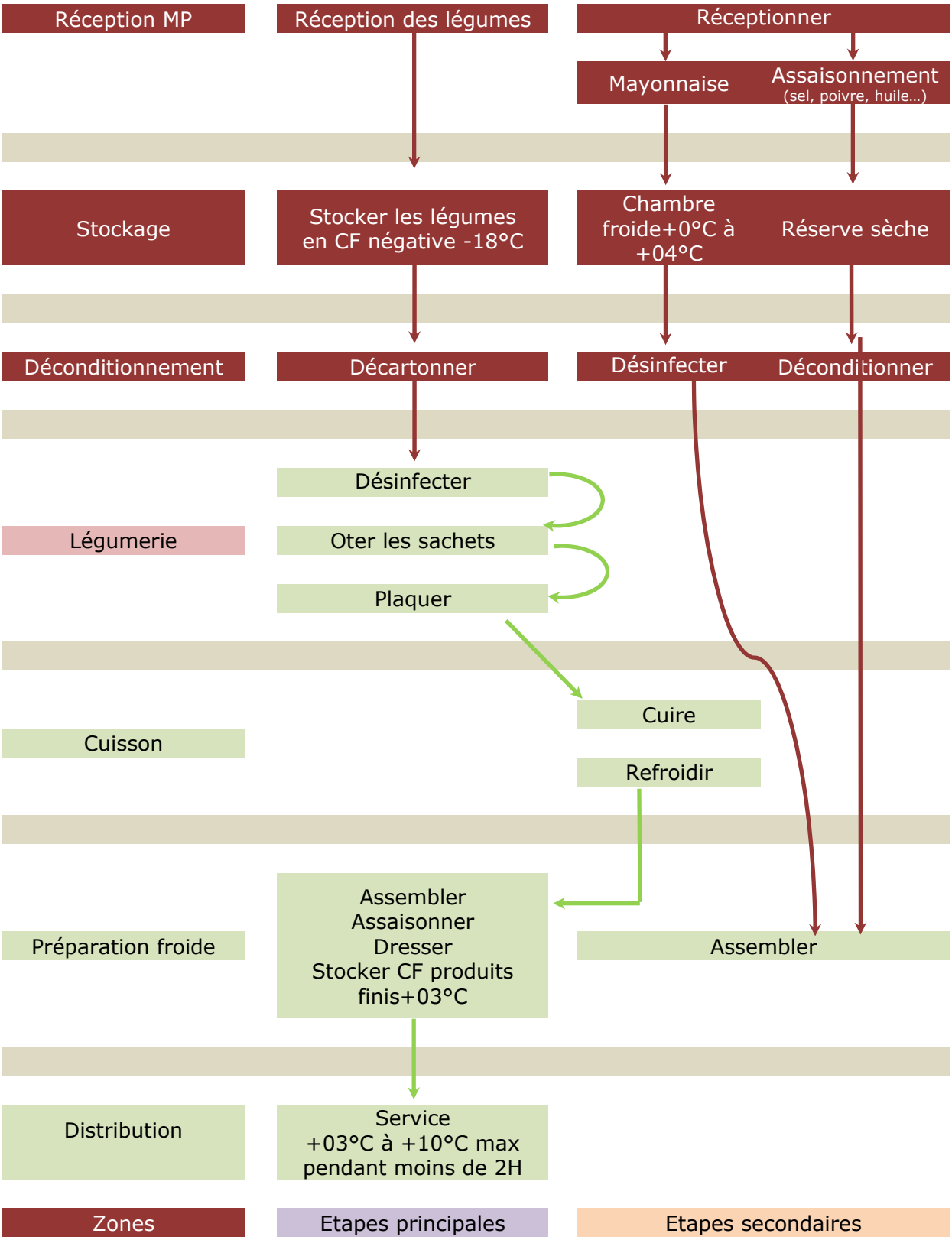
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME HORS D'ŒUVRE LEGUMES 2EME GAMME



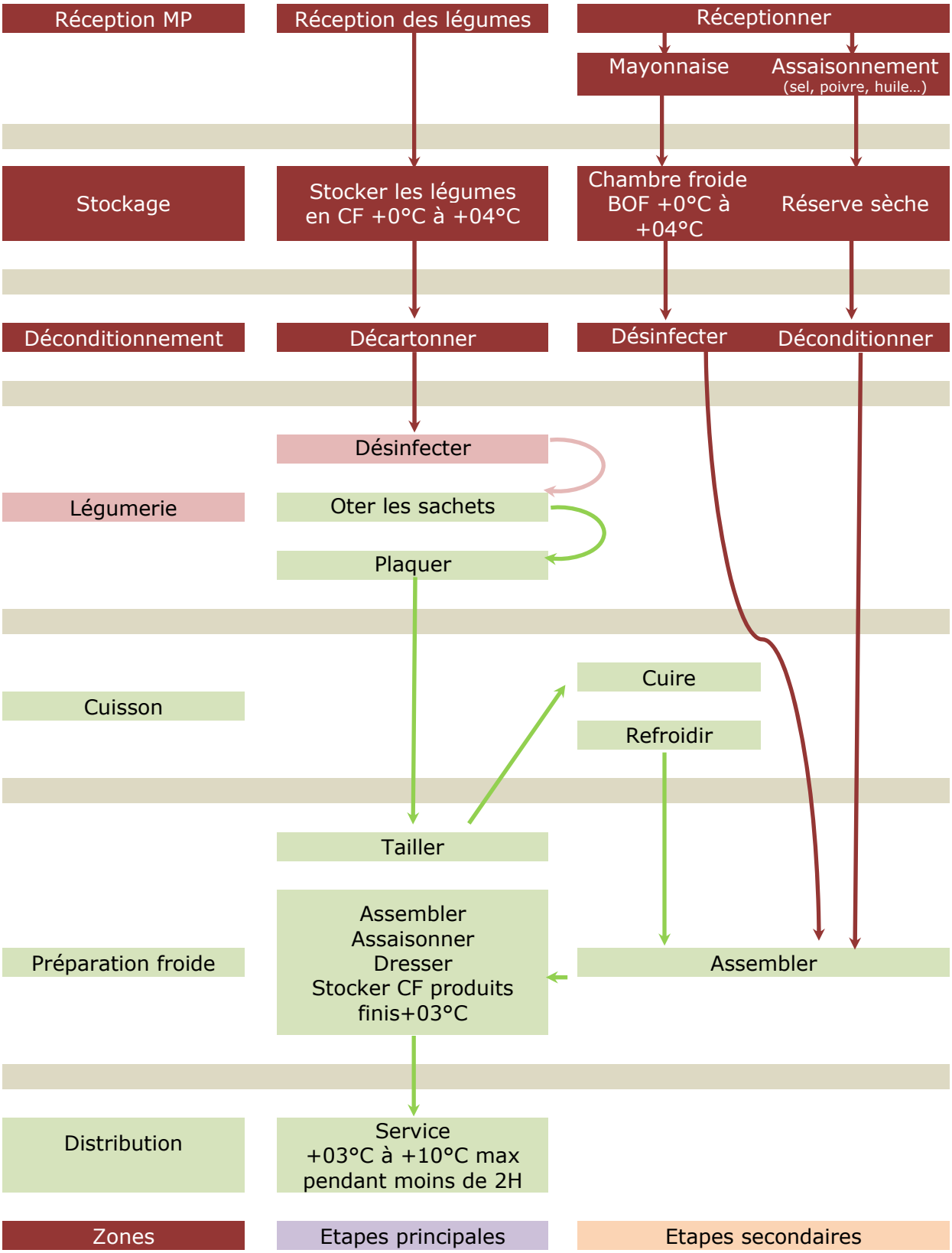
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME HORS D'ŒUVRE LEGUMES 3EME GAMME



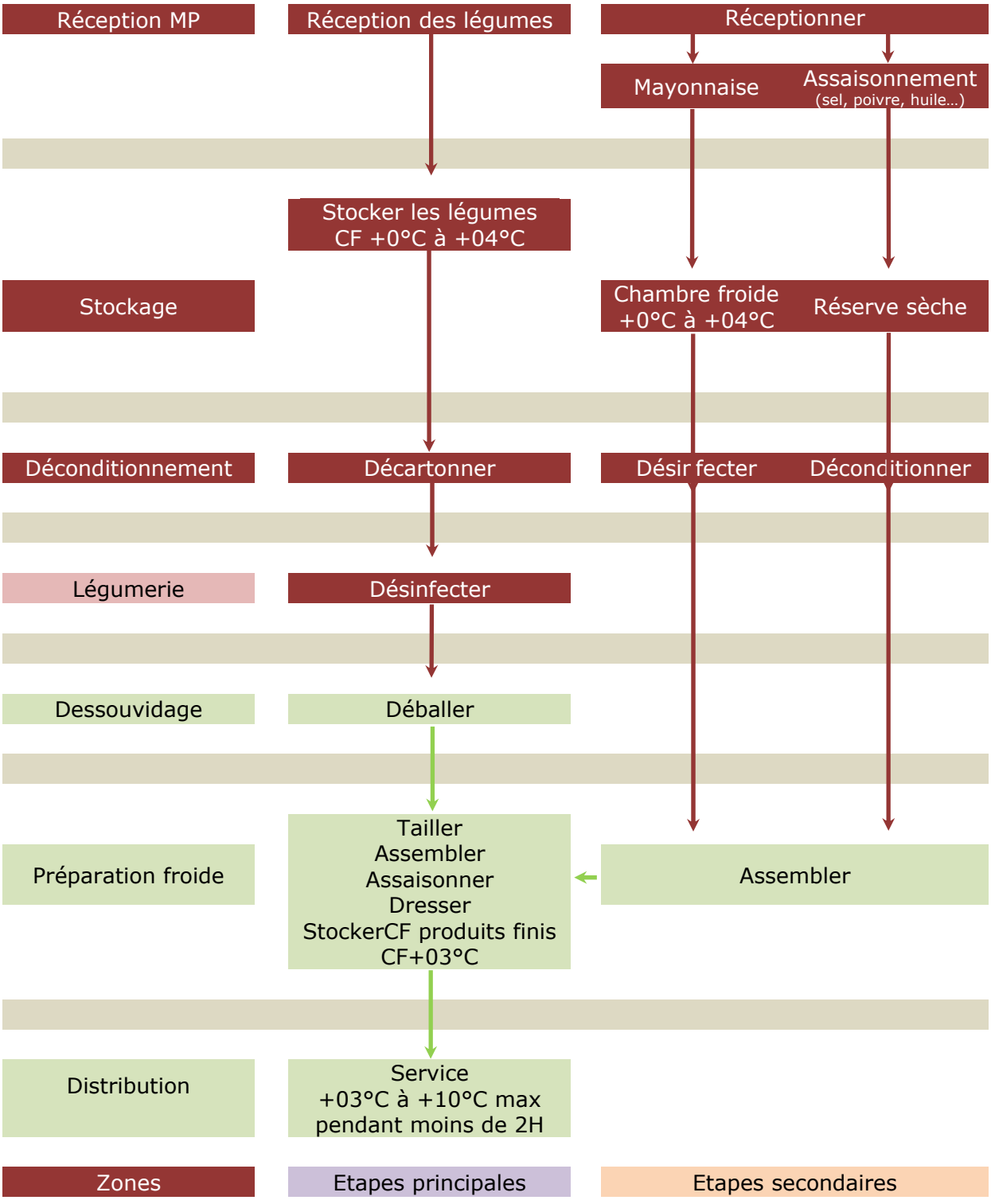
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME HORS D'ŒUVRE LEGUMES 4EME GAMME



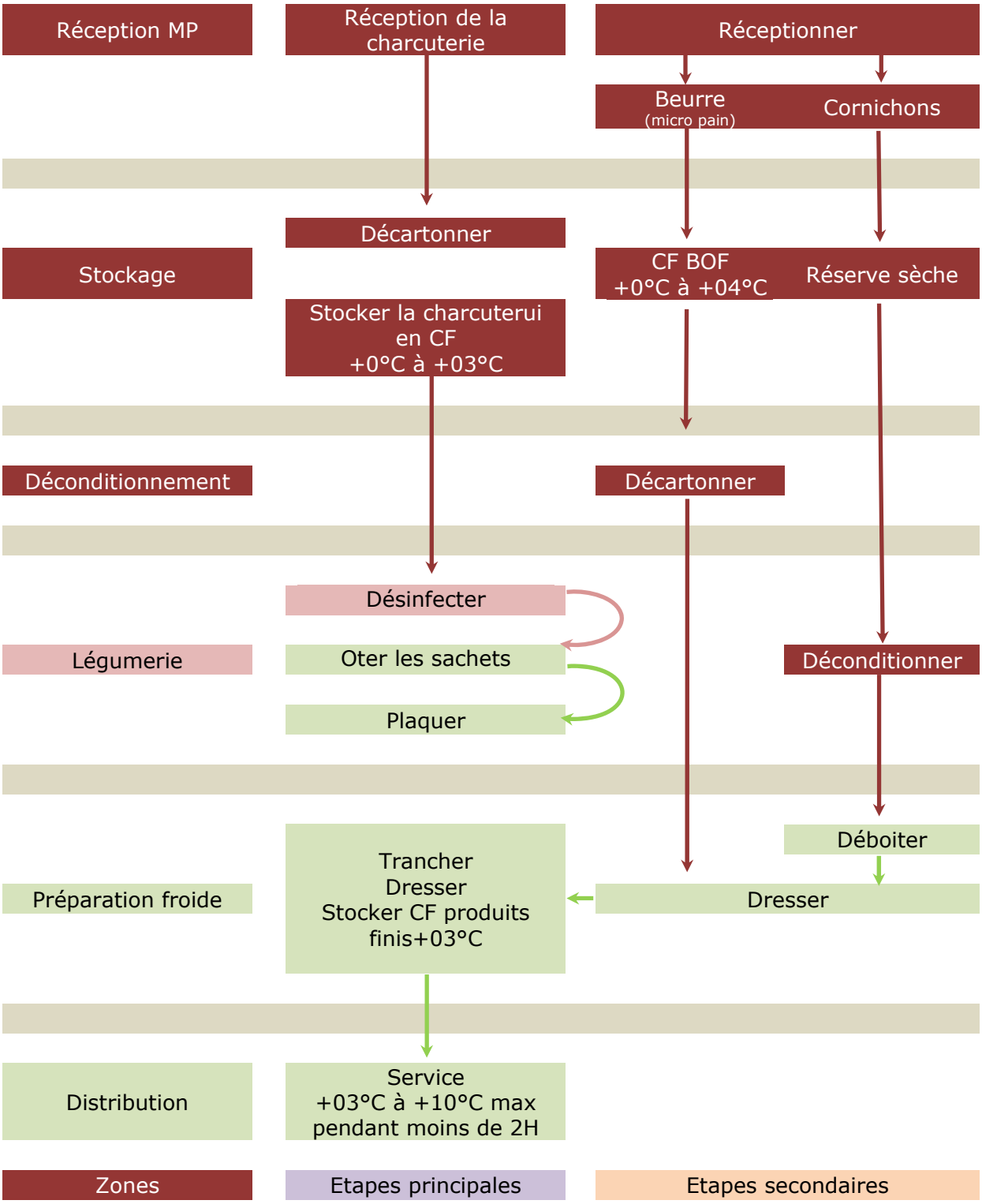
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME HORS D'ŒUVRE LEGUMES 5EME GAMME



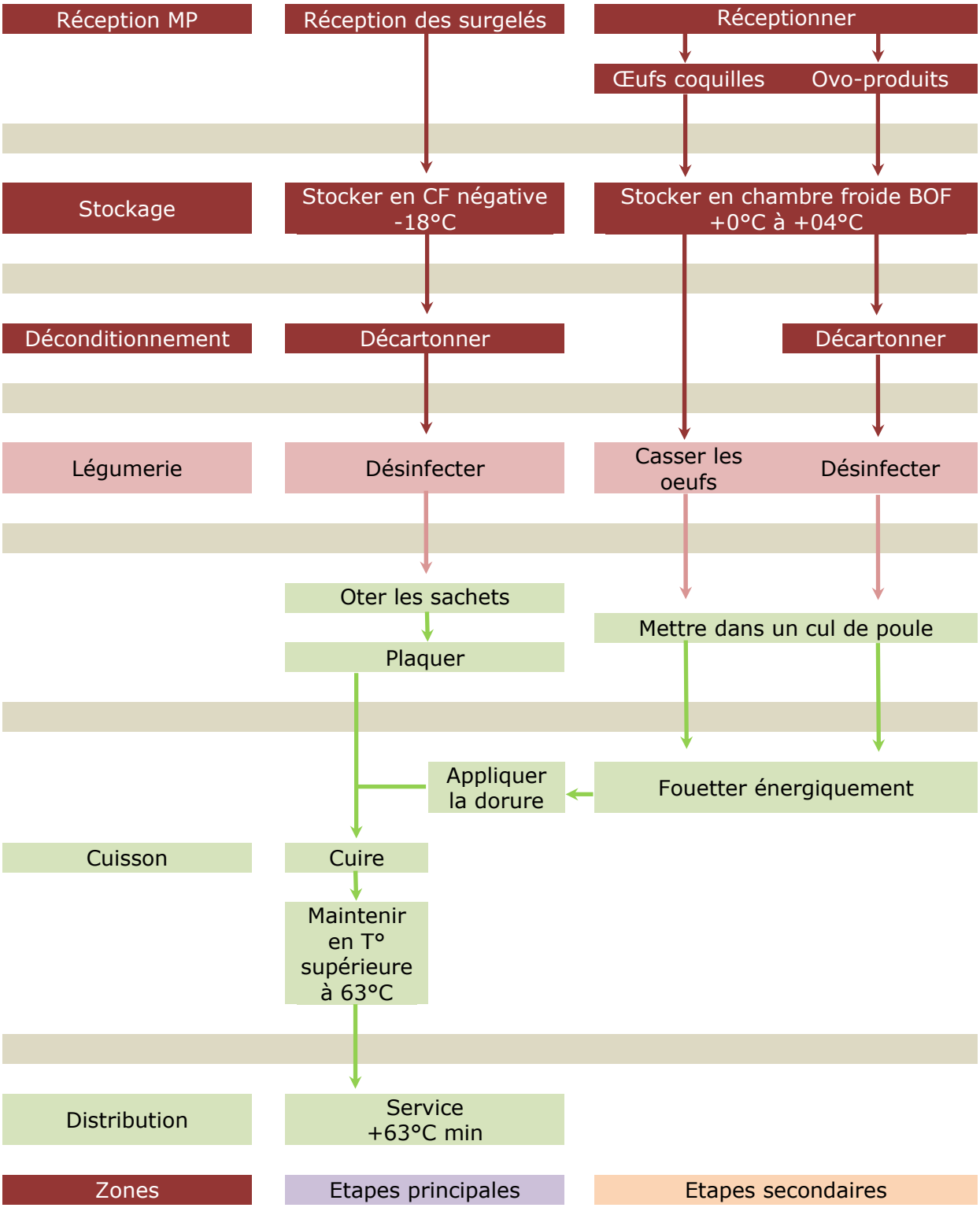
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME CHARCUTERIE TRANCHEE



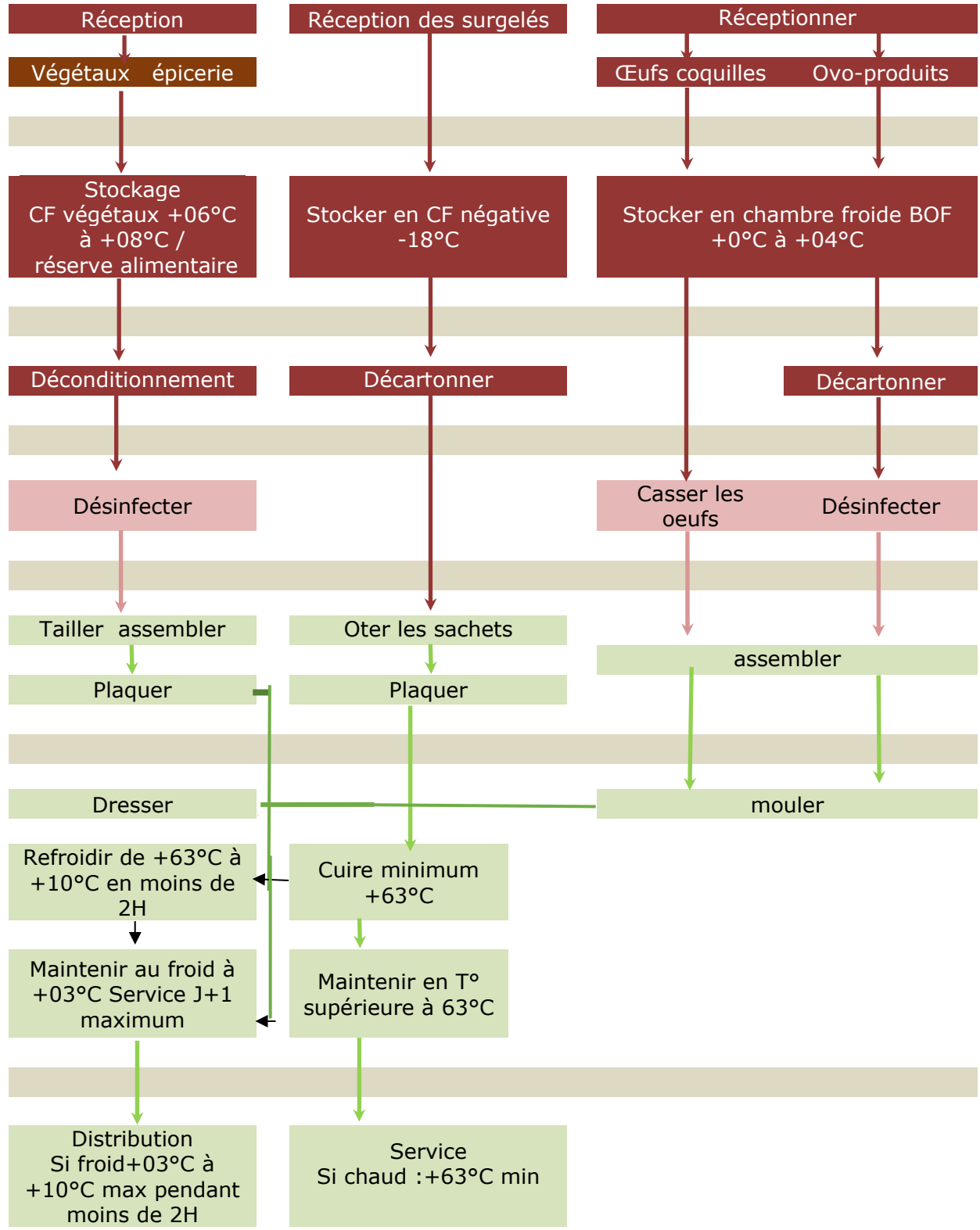
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME ENTREE CHAUDE SURGELEE (PATISSERIE SALEE CHARCUTIERE)



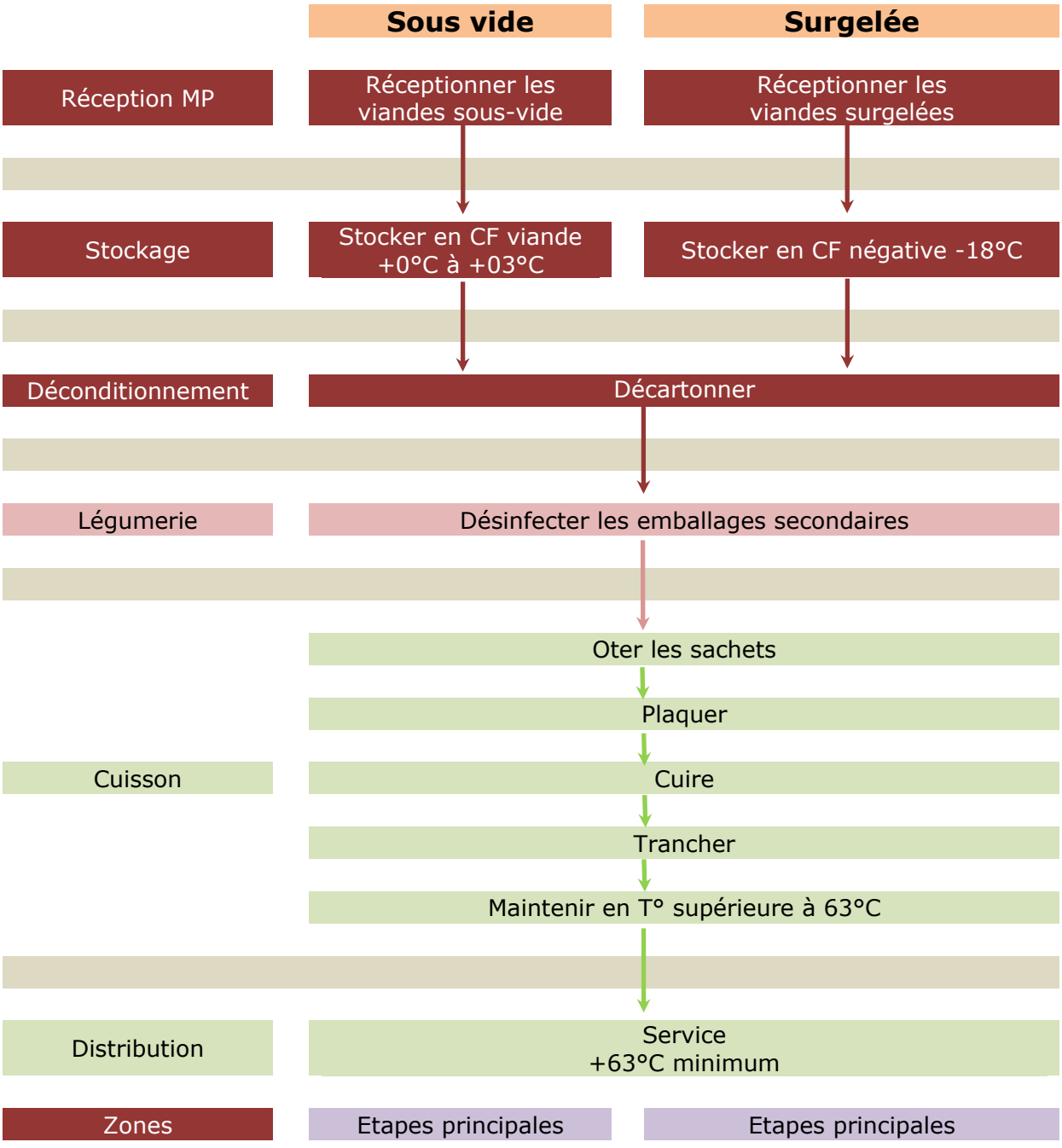
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME PATISSERIE SUCREE



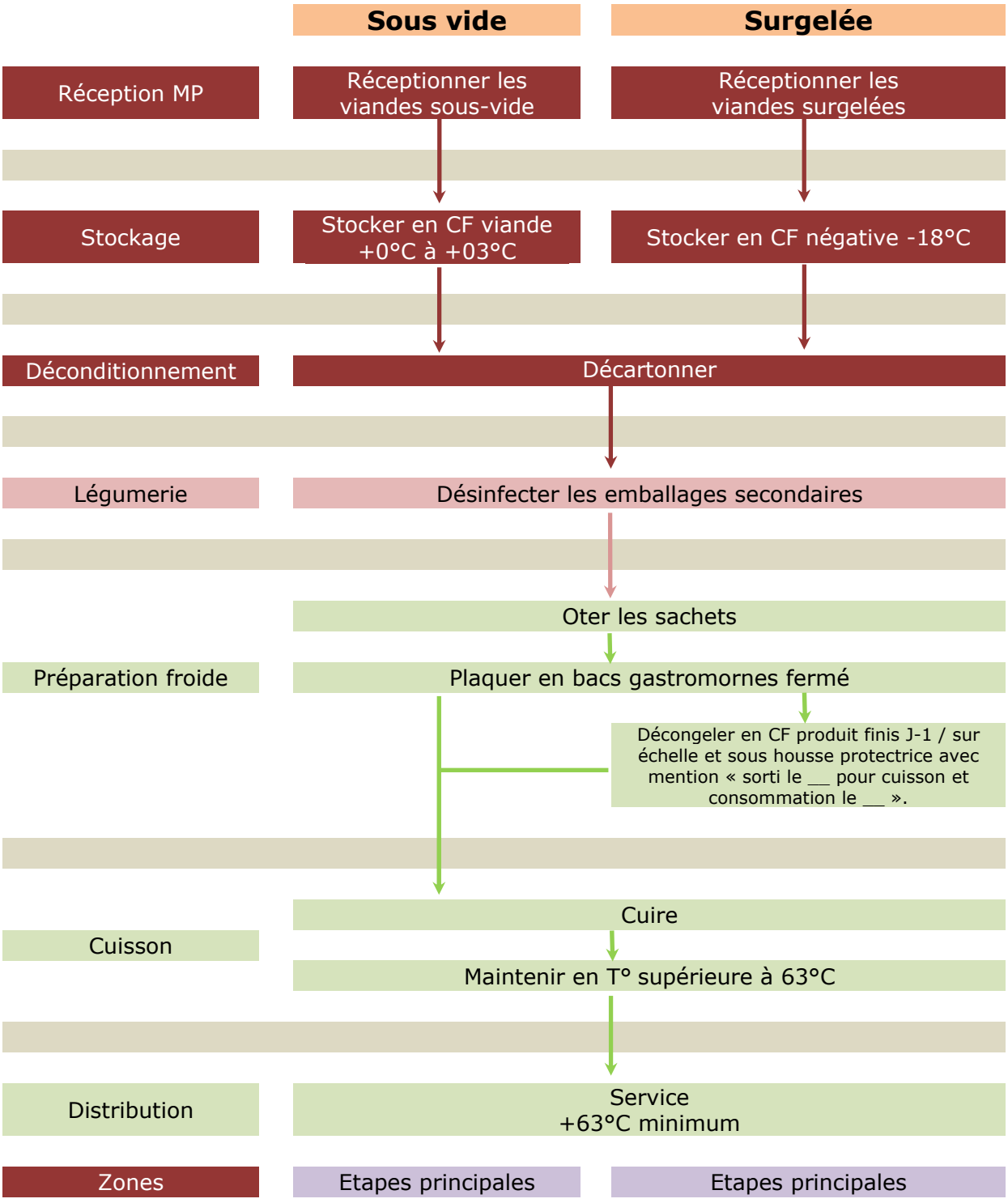
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME VIANDES A ROTIR



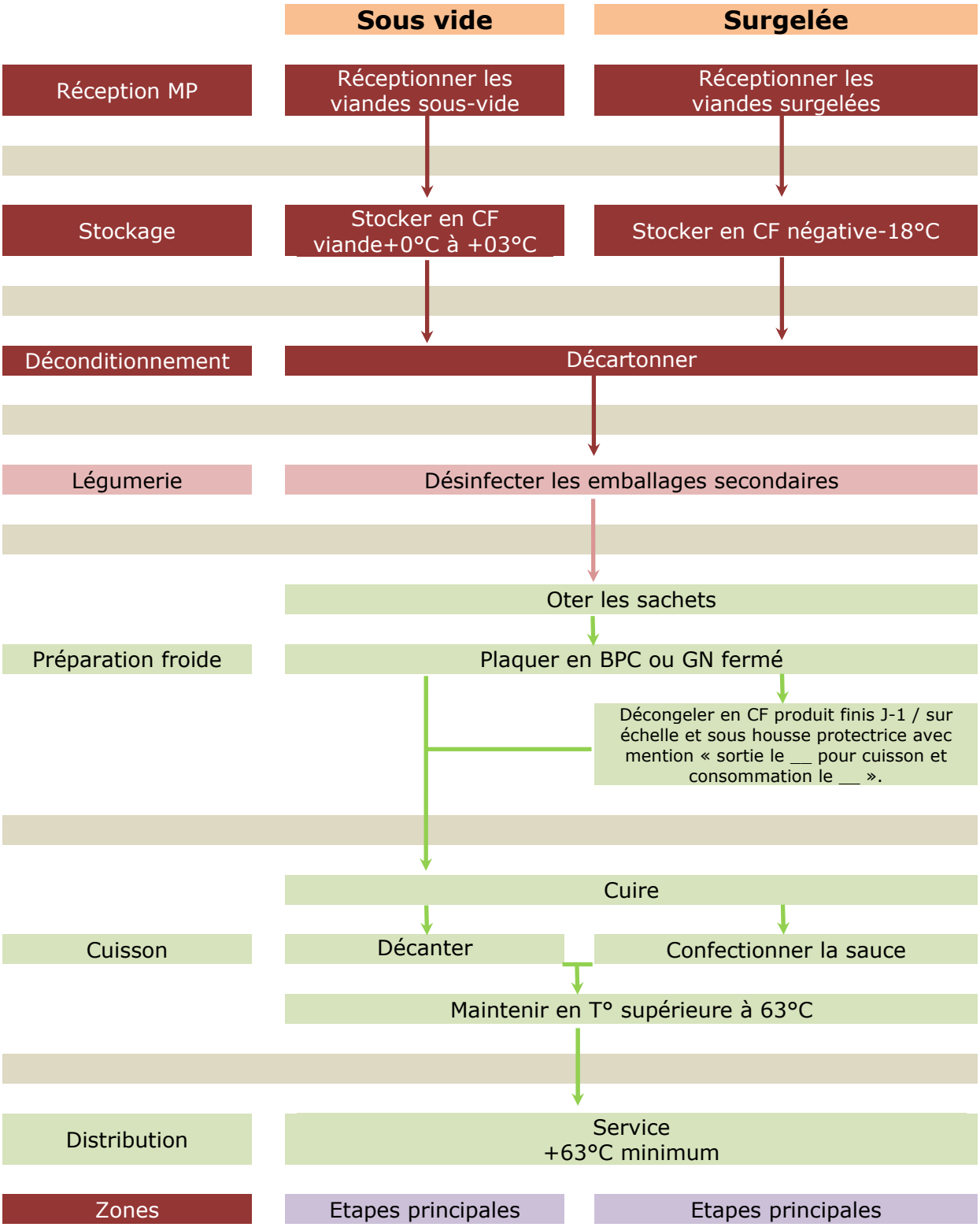
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME VIANDES SAUTEES



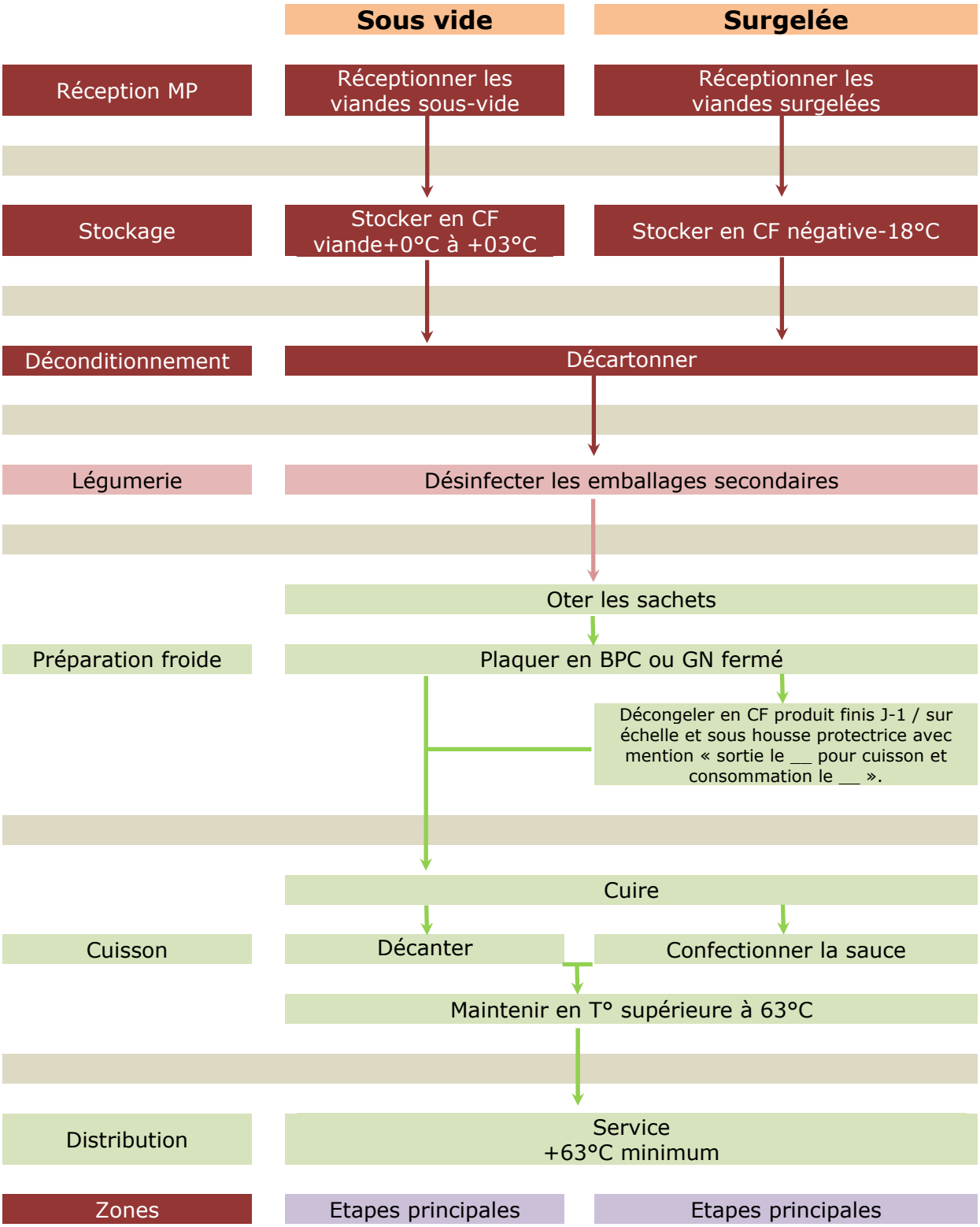
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME VIANDES EN RAGOUT



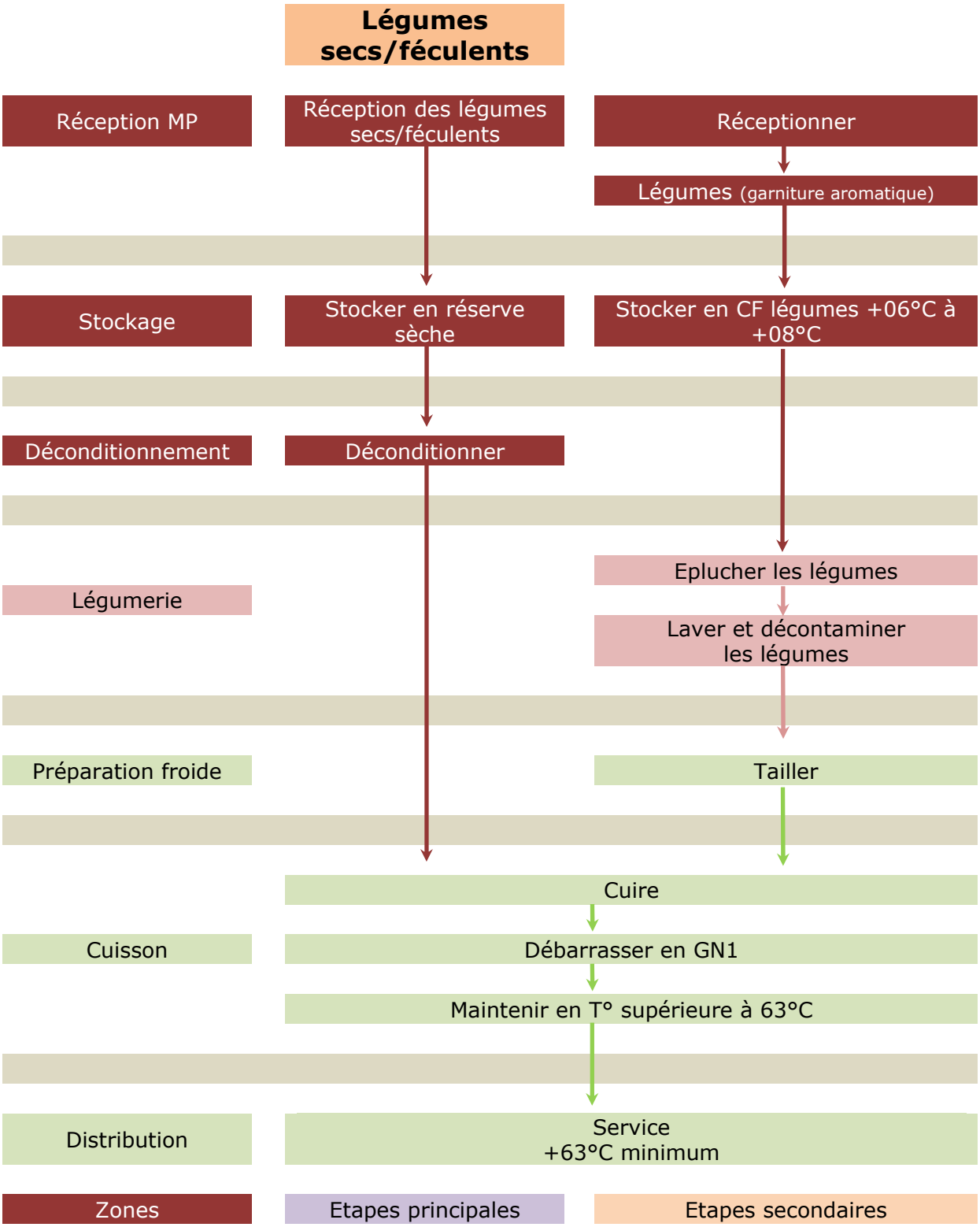
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME VIANDES POCHEES



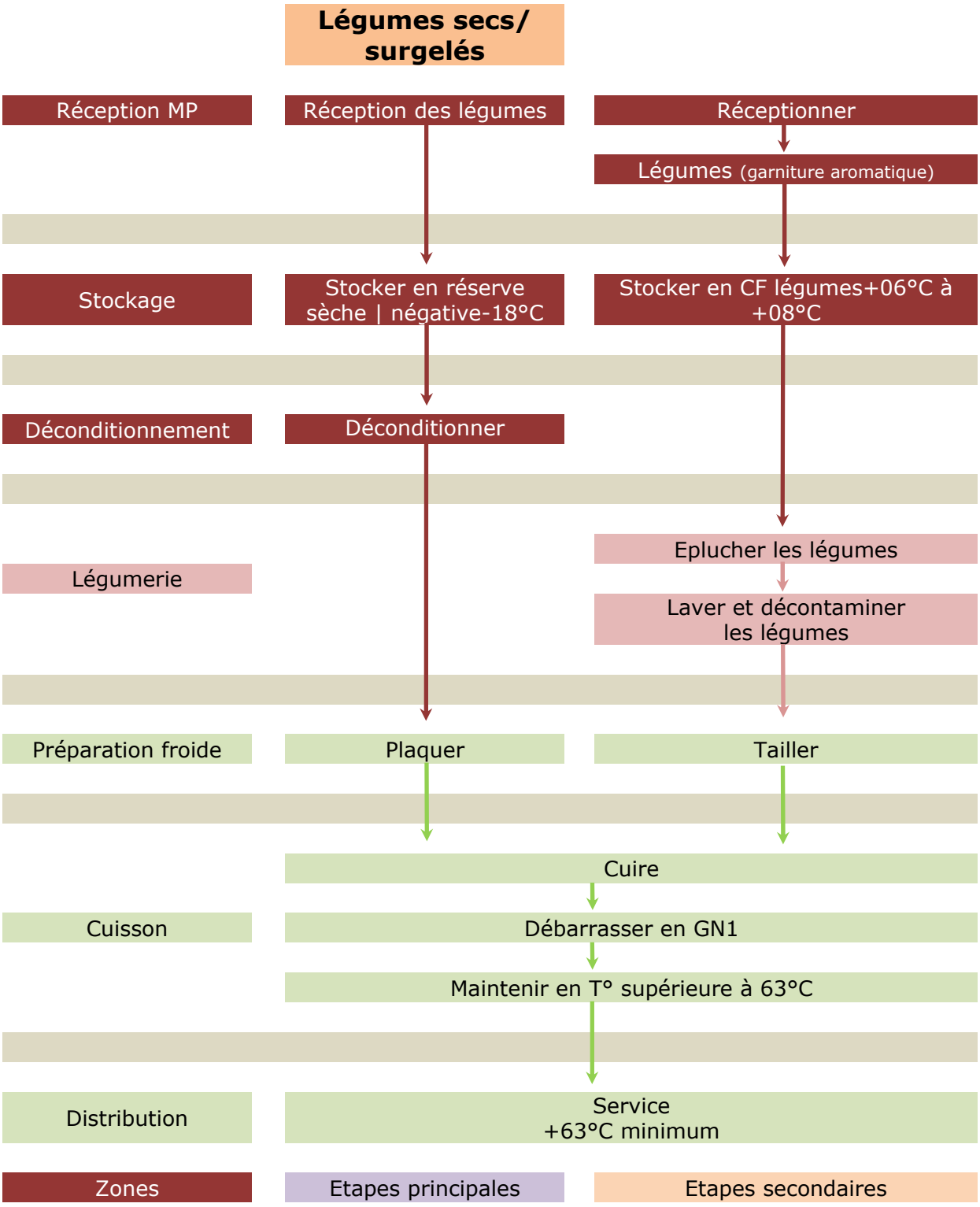
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME LEGUMES CUISSON PAR EXPANSION



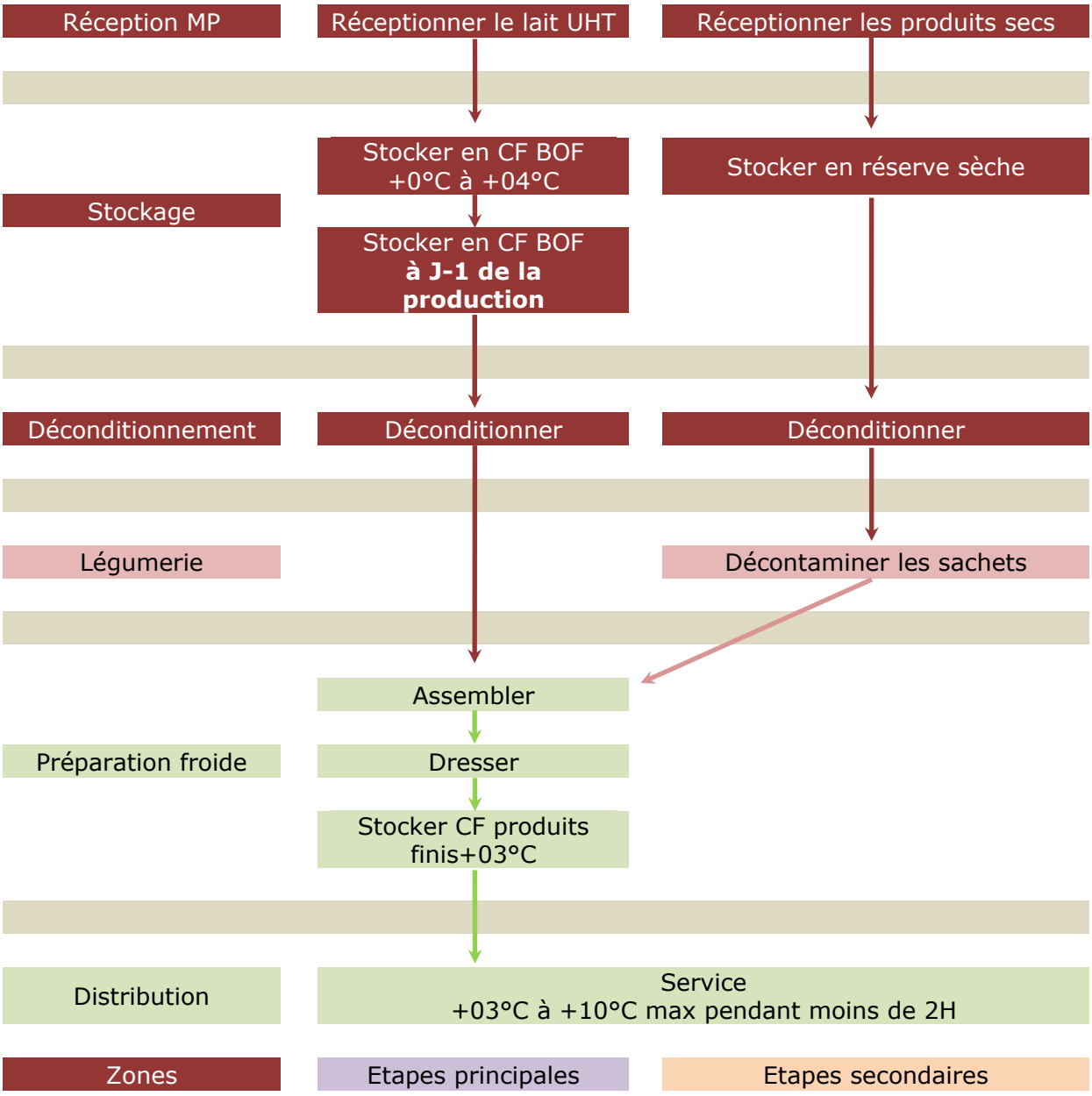
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME LEGUMES CUISSON PAR CONCENTRATION ET/OU MIXTES



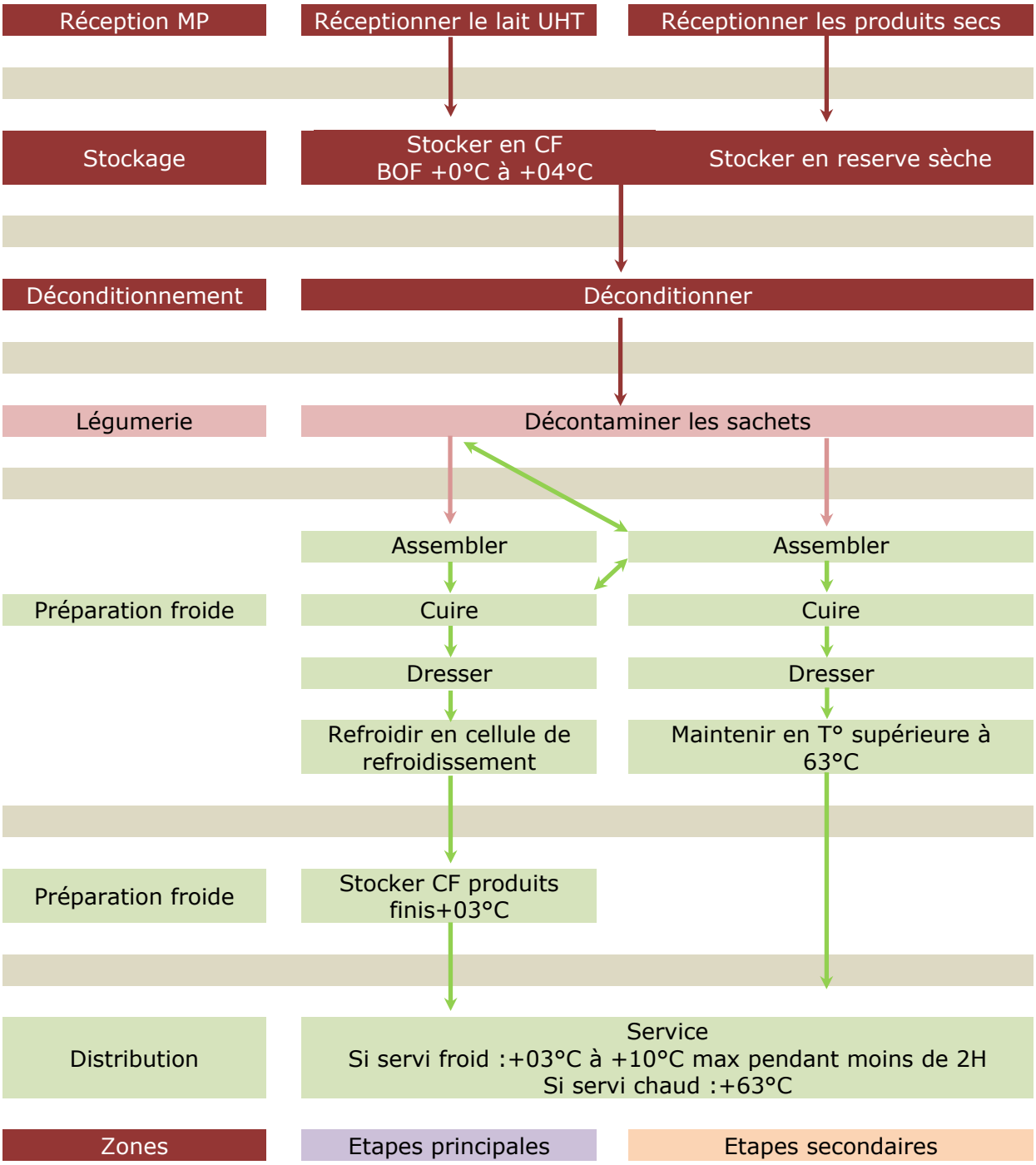
Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME PRODUITS LAITIERS POUR PREPARATION A FROID



Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

DIAGRAMME PRODUITS LAITIERS POUR PREPARATION A CHAUD



Tenue vestimentaire pendant l'opération :					
Chaussures de sécurité	Veste	Gants	Pantalon	Masque	Coiffe

XVII – L'ANALYSE DES DANGERS

Le tableau d'analyse des risques et des dangers, avec les CCP ainsi que les points déterminants sont joints en annexe 1.

XVIII – LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Les analyses microbiologiques sont obligatoires. Elles doivent être réalisées par un laboratoire agrée COFRAC.Leur fréquence préconisée par la Région Ile de France est mensuelle.

Les résultats d'analyses doivent être à disposition dans le bureau du chef de cuisine.

En cas de résultats non satisfaisants, une action corrective est à mettre en place, à rédiger et à joindre au document de contrôle.

(Voir annexe « Les procédures de fonctionnement en restauration collective » PRO13)

XIX – LA MAITRISE DES TEMPERATURES

L'OBJECTIF

L'objectif est de garantir la qualité sanitaire de la prestation de l'approvisionnement à la consommation des produits (Voir annexe « Les procédures de fonctionnement en restauration collective » PRO18).

POURQUOI ?

Les bactéries se développent plus ou moins rapidement selon les températures. Afin d'empêcher leur prolifération, il faut donc :

- Respecter la chaîne du froid.
- Respecter la chaîne du chaud.
- Maîtriser les températures.

QUI ?

Toute personne amenée à manipuler des aliments de la réception à la fin du service.

OU ?

Dans toutes les zones de préparation et de production.

QUAND ?

Durant toutes les étapes de la production : de la réception à la gestion des invendus

COMMENT?

Le matériel :

- les thermomètres sondes doivent être désinfectés avec une lingette désinfectante à usage alimentaire,avant et après toute utilisation.
- lorsque les lingettes utilisées ne comportent pas la mention « sans rinçage », il est obligatoire de rincer la sonde après l'avoir désinfectée.
- les thermomètres doivent être étalonnés obligatoirement un fois par an.
- les thermomètres présentant des dysfonctionnements doivent être changés.

Les mesures et la fréquence:

- enceintes froides : deux fois par jour.
- lors de la réception : température à cœur des denrées.
- plats préparés froids et chauds: en fin de dressage (préparations froides) et fin de cuisson (préparations chaudes)
- lors du service des plats (chaud et froid) : en début et en fin de service
- lors du refroidissement rapide : début et fin de refroidissement, temps à respecter

(voir annexe « les procédures de fonctionnement en restauration collective » PRO35)

- lors de la remise en température : début et fin de remise en T°, temps à respecter

(voir annexe « les procédures de fonctionnement en restauration collective » PRO36)

Les limites à ne pas dépasser :

- la température des enceintes réfrigérées doit être comprise entre 0°C et +04°C, la limite critique se situe à +06°C.
- seule la chambre froide fruits et légumes peut être maintenue entre +06°C et +08°C dans le cas où elle ne contient que des fruits et légumes frais et bruts de 1ere gamme
- la température des enceintes froides négatives doit être de -18°C. La limite critique est de -15°C.

Le respect des produits :

- les produits frais ou surgelés ne doivent pas attendre à température ambiante.
- les enceintes froides doivent rester ouvertes le moins longtemps possible.
- respecter les températures de conservation des denrées :
- stocker les produits frais et surgelés sans attente.
- sortir les denrées au fur et à mesure des besoins.
- ranger les matières premières dès la fin de leur utilisation.
- ranger les produits finis en chambre froide entre 0° et +03°C.
- maintenir les denrées chaudes au four ou en étuve à +63° jusqu'au service.
- maintenir les plats froids en enceinte réfrigérée à +03°C jusqu'au service. Après mise en vitrine réfrigérée,la température des plats froids peut variée jusqu'à +10C maximum, pendant 2H.

LES TEMPERATURES CIBLES

Étape de production	Températures cible	Températures à ne pas dépasser	Mesures de surveillance
Réception	Denrées fraîches : +03°C	+06°C	Contrôle des températures des denrées reçues
	Denrées surgelées : -18°C	-15°C	
Stockage en enceinte réfrigérée positive	Viande hachée fraiche : +02°C	Aucune tolérance	Maintenance préventive des enceintes réfrigérées Contrôle des températures de stockage
	Poissons frais : +02°C	Aucune tolérance	
	+03°C pour toutes les denrées autres que les fruits et légumes frais	+06°C	
	+06°C pour les fruits et légumes frais	+12°C	
Stockage en enceinte réfrigérée négative	-18°C	-15°C	
Décongélation	+03°C (hors cuisson directe)	+06°C (hors cuisson directe)	Maintenance préventive des enceintes réfrigérées Contrôle des températures des produits au début de la préparation Pas d'attente à température ambiante
Préparation froide	+03°C	+06°C	Contrôle des températures des préparations froides Maintenance préventive du local réfrigéré
Préparation chaude	>+63°C	<+63°C	Contrôle des températures des préparations chaudes Maintenance préventive des matériels de cuisson et de maintien en température
Refroidissement rapide	Passage de +63°C à +10°C en moins de 2 h	>+10°C au bout de 2h	Contrôle des températures des produits refroidis Maintenance préventive des cellules de refroidissement
Remise en température des denrées refroidies	Passage de +10 à +63°C en moins de 1 h	<+63°C au bout de 1h	Contrôle des températures des produits réchauffés Maintenance préventive des fours de remise en température
Allotissement des préparations chaudes	>+63°C	<+63°C	Contrôle des températures des denrées Maintenance préventive des matériels de maintien au chaud
Stockage produit finis	+03°C	+06°C	Relevés des températures des chambres froides Maintenance préventive des enceintes réfrigérées
Distribution	Produits chauds >63°C	<63°C	Contrôle des températures des denrées Maintenance préventive des matériels de maintien au chaud
	Produits froids : +03°C	+10°C	Contrôle des températures des denrées Maintenance préventive des matériels de maintien au froid

XX – LE PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Le PMS doit obligatoirement retracer toutes les mesures prises par l'établissement pour lutter contre les nuisibles :

- Les rongeurs, insectes volants et rampants
- Le plan de pose des appâts ainsi que la fiche technique des produits utilisés sont joints au PMS

Voir annexe « Les procédures de fonctionnement en restauration collective » PRO12

XXI - ANNEXES

- **Annexe 1** : L' analyse des dangers et des risques et les CCP
- Les exemples de plan de circuits des denrées, personnels et déchets

ANNEXES A IMPRIMER :

- Les procédures de fonctionnement Région en restauration collective
- Les fiches de fonctionnement Région en restauration collective (si support papier)
- L'analyse de l'eau annuelle
- Les attestations de formations
- Les attestations d'aptitude au travail
- Les plans de nettoyage et de désinfection
- Les autocontrôles de nettoyge si support papier
- Le plan d'appâtage des nuisibles
- Les résultats d'analyses microbiologiques et audit, avec le plan d'actions correctives émargé et dûment rempli.

Annexe I :

Vous trouverez ci-après les tableaux d'analyses des dangers et des risques, permettant de mettre en évidence les bonnes pratiques d'hygiène et les points critiques.
Légende des tableaux ci-après :

	Point déterminant
	Point critique pour la maîtrise
	Surveillance par l'encadrement
	Contrôle visuel
	Contrôle temps
T°C	Contrôle température
	Contrôle microbiologique

Légende :

- **Possibilité d'introduction : +**
- **Possibilité de multiplication : x**
- **Possibilité de destruction : -**
- **Possibilité de survie : =**

Détermination des dangers potentiels

Les dangers biologiques (bactéries – toxines) :

Entrées (1-2-4 et 5ème gammes)					
Etapes	**Staphylocoques**	**C.Botulinum (2ème gamme)**	**Listéria**	**E. Coli**	**Salmonelle**
Réception	+	=	+	+	+
Stockage (+03°C/+08°C)-T° ambiante	=	=	=	=	=
Déconditionnement	+	x	+	+	+
Désinfection	-	=	-	-	-
Tranchage-Egouttage-Parage	+	=	+	+	+
Assemblage	x	=	=	+	=
Portionnage	x		=	=	=
Stockage froid +03°C	=	=	x	x	=
BILAN	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne – maîtrisé par les BPH	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne – maîtrisé par les BPH (contrôle en réception)	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne A surveiller (Respect des températures)		Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne – maîtrisé par les BPH

Plats Protidiques (4 et 5ème gammes)					
Etapes	**Listéria**	**E. Coli**	**Salmonelle**	**C. Perfringens**	**Campylobacter**
Réception	+	+	+	+	+
Stockage (+03°C)	=	=	=	=	=
Déconditionnement	+	+	=	+	=
Assemblage-Plaquage	x	x	x	x	x
Remise en température	-	-	-	-	-
Portionnage	+	+	+	+	+
Stockage >63°C	-	-	-	-	-
BILAN	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne Obligation de maîtrise des BPH (Chaine du chaud + déconditionnement + stockage)				

Plats Protidiques (3ème gamme)					
Etapes	**Listéria**	**E. Coli**	**Salmonelle**	**C. Perfringens**	**Campylobacter**
Réception	+	+	+	+	+
Stockage (-18°C°)	=	=	=	=	=
Déconditionnement	+	+	=	+	=
Assemblage-Plaquage	x	x	x	x	x
Décongélation	x	x	x	x	x
Cuisson	-	-	-	-	-
Portionnage	+	+	+	+	+
Stockage >63°C	-	-	-	-	-
BILAN	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne Obligation de maîtrise des BPH (Chaine du chaud + Respect la-procédure de décongélation)				

Légumes Divers (2ème gamme)						
Etapes	**Listéria**	**E. Coli**	**Salmonelle**	**C. Perfingens**	**Campylobacter**	**C.Botulinum (2ème gamme)**
Réception	+	+	+	+	+	=
Stockage T° ambiante ou au frais	=	=	=	=	=	=
Déconditionnement	+	+	=	+	=	x
Assemblage-Plaquage	x	x	x	x	x	=
Remise en température	-	-	-	-	-	-
Portionnage	+	+	+	+	+	=
Stockage >63°C	-	-	-	-	-	-
BILAN	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne Obligation de maîtrise des BPH (Chaine du chaud + Respect des procédures de réception)					

Légumes Divers (3ème gamme)					
Etapes	**Listéria**	**E. Coli**	**Salmonelle**	**C. Perfringens**	**Campylobacter**
Réception	+	+	+	+	+
Stockage (-18°C)	=	=	=	=	=
Déconditionnement	+	+	=	+	=
Assemblage-Plaquage	x	x	x	x	x
Remise en température	-	-	-	-	-
Portionnage	+	+	+	+	+
Stockage >63°C	-	-	-	-	-
BILAN	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne Obligation de maîtrise des BPH (Chaine du chaud + Respect de la procédure de décongélation)				

Fromages et Laitages			
Etapes	**Staphylocoques**	**Listéria**	**E. Coli**
Réception	+	+	+
Stockage (0°+04°C)	=	=	=
Déconditionnement	+	+	+
Désinfection	-	-	-
Portionnage	x	=	=
Stockage froid +03°C	=	x	x
BILAN	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne – maîtrisé par les BPH	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne A surveiller (Respect des températures)	

Desserts (1 et 2ème gammes)					
Etapes	**Staphylocoques**	**C.Botulinum (2ème gamme)**	**Listéria**	**E. Coli**	**Salmonelle**
Réception	+	=	+	+	+
Stockage (+06°C/+08°C)- T° ambiante	=	=	=	=	=
Déconditionnement	+	x	+	+	+
Désinfection	-	=	-	-	-
Tranchage-Egouttage-Parage	+	=	+	+	+
Assemblage	x	=	=	+	=
Portionnage	x		=	=	=
Stockage froid +03°C	=	=	x	x	=
BILAN	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne – maîtrisé par les BPH	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne – maîtrisé par les BPH (contrôle en réception)	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne A surveiller (Respect des températures)		Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne – maîtrisé par les BPH

Desserts (3ème gamme)					
Etapes	**Listéria**	**E. Coli**	**Salmonelle**	**C. Perfringens**	**Campylobacter**
Réception	+	+	+	+	+
Stockage (-18°C)	=	=	=	=	=
Déconditionnement	+	+	=	+	=
Assemblage-Plaquage	x	x	x	x	x
Décongélation	x	x	x	x	x
Portionnage	+	+	+	+	+
Stockage Froid +03°C	=	=	=	=	=
BILAN	Possibilité d'introduction et de multiplication microbienne Obligation de maîtrise des BPH (Chaine du froid + Respect de la procédure de décongélation)				

Etablissement : ……

Etape **RECEPTION**

TABLEAU DES MESURES PREVENTIVES

Source de Danger : Réception des matières premières (Cf PRO n°16 à 21)

CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES *P*	CONTROLES	PRP / PRPo / CCP
CONTAMINATION	**MAIN D'OEUVRE**	Contaminations par les mains du personnel.	Le personnel réceptionnant la marchandise se lave obligatoirement les mains après chaque réception. La personne réceptionnant la marchandise doit mettre une blouse réservée afin de ne pas contaminer la tenue de travail.		PRP
		Contamination par le personnel extérieur à la production (livreurs).	Aucune personne ne rentre en cuisine sans tenue adaptée (blouse, chaussures de travail ou, charlottes ou kit visiteur...)		PRP
			Une zone spécifique est réservée pour la réception des matières premières. Elle est séparée de la zone de production.		PRP
	MATÉRIEL	Chariots servant à la réception, contaminés après utilisation.	Un chariot spécifique pour les réceptions doit être prévu, sinon le chariot utilisé est désinfecté après chaque réception.		PRPo (plan-relevé nettoyage)
			Le matériel utilisé pour le décartonnage est désinfecté en plonge après utilisation.		PRPo (plan-relevé nettoyage)
	MILIEU	Zone de réception souillée apportant des contaminations vers la cuisine.	Il existe une zone de réception spécifique située en dehors de la zone de production. Cette zone est désinfectée tous les jours.		PRPo (plan-relevé nettoyage)
			En fin de décartonnage les cartons sont jetés immédiatement.		PRP
CONTAMINATION	**MÉTHODE**	Contaminations croisées entre les poubelles et les matières premières.	Les conteneurs à poubelles sont entreposés à l'extérieur de la cuisine dans un endroit prévu à cet effet. Ils sont lavés tous les jours.		PRPo (plan-relevé nettoyage)

CONTAMINATION	**MATIÈRE**	Réception de matières altérées.	Contrôler et enregistrer l'état des produits à réception : état des emballages et des conditionnements.		PRPo (Relevé réception)
			Tous les produits réceptionnés doivent être correctement identifiables (dénomination, DLC, N° de lot,...).		PRPo (Relevé réception)
			En cas de problèmes lors d'une réception, les produits non conformes seront refusés (boites cabossées, sous vide fuités, DLC dépassées...) et identifiés pour éviter toute livraison ultérieure La société et le gestionnaire sont informés du refus		PRP
MULTIPLICATION	**MÉTHODE**	Attente prolongée des produits réceptionnés.	Une personne doit être présente lors de la réception de la marchandise : contrôle de la marchandise et signature du bon de livraison (+ tampon qualité).		PRP
			Les produits réceptionnés sont décartonnés puis stockés immédiatement (maximum 1/2 heure).		PRP
			Dans le cas de livraisons simultanées, le stockage a lieu en commençant par les produits les plus fragiles (Frais, Surgelés, Produits secs).		PRP
	MILIEU	Liée à une température trop élevée en réception.	Contrôle par sondage de la température des produits à réception des marchandises. (Cf. PRO n°16, 18,19)		**CCP 1**
MULTIPLICATION	**MATIERE**	Prolifération microbienne si la DLC ou DDM est trop courte voire dépassée.	Etiquetage présent et conforme		PRP
			Contrôler la durée de vie résiduelle des produits à réception.		PRP

Etablissement :

..... Etape **STOCKAGE**

TABLEAU DES MESURES PREVENTIVES

Source de Danger : Stockage en chambre froide (positive) (Cf. PRO n°21Stockage)

CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES *P*	CONTROLES	PRP / PRPo / CCP
CONTAMINATION	**MAIN D'OEUVRE**	Contamination par les mains du personnel.	Le personnel se désinfecte les mains régulièrement.		PRP
			Les poignées de portes des armoires froides sont désinfectées tous les jours.		PRP
	MILIEU	Chambres froides contaminées.	Les chambres froides ou armoires réfrigérées sont désinfectées selon le planning mis en place. (Au moins une fois par semaine).		PRPo (plan-relevé nettoyage)
	MÉTHODE	Contaminations croisées entre les matières stockées.	Dans les chambres froides ou armoires réfrigérées les produits les plus contaminés sont toujours stockés dans les rayonnages inférieurs		PRP
			Les produits finis sont stockés en chambre froide jour.		PRP
MULTIPLICATION	**MILIEU**	**Prolifération microbienne due à une température de stockage trop élevée.**	**Contrôler et enregistrer la température de stockage 2 fois par jour (entre 0°C et +08°C° maximum selon les CF de stockage).**	T°C	**CCP 2**
			Limiter la durée d'ouverture des portes de l'enceinte.		PRP
			Vérifier que les ventilateurs ne soient pas pris en glace.		PRP
	MÉTHODE	Attente prolongée en chambre froide.	Le stockage des matières premières a lieu selon le principe du "Premier Entré, Premier Sorti".		PRP
			Tous les produits sont correctement identifiés. Au besoin, la DLC sera inscrite au marqueur Un inventaire avec contrôle des DLC des marchandises stockées est réalisé toutes les semaines.		PRP

Etablissement : .....

Etape **STOCKAGE**

TABLEAU DES MESURES PREVENTIVES

Source de Danger : Stockage en réserve sèche (Cf. PRO n°21 Stockage)

CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES *P*	CONTROLES	PRP / PRPo / CCP
CONTAMINATION	**MATÉRIEL**	Présence de matériels inutilisés.	Le matériel stocké en réserve sèche est stocké séparément des matières premières.		PRP
			Avant toute réutilisation, le matériel doit être désinfecté.		PRP
	MATIERE	Contamination des denrées par des emballages non intègres.	Contrôler l'état des boites de conserves et autres conditionnements (boites cartonnées, sachets plastiques….)		PRP
			Tous les conditionnements entamés sont correctement refermés après utilisation. La date d'ouverture ainsi que la durée de vie secondaire sont inscrites conformément à la procédure Région (cf.PRO n°42)		PRP
	MILIEU	Présence de nuisibles.	Un plan de dératisation est mis en place (passage au moins une fois tous les 6 mois).		PRPo (dératisation-plan des appâts)
		Milieu souillé.	La réserve sèche est nettoyée au moins une fois par mois.		PRP
MULTIPLICATION	**MÉTHODE**	Attente prolongée des matières stockées.	Les denrées sont stockées selon le principe du "Premier Entré, Premier Sorti".		PRP
			Un inventaire hebdomadaire est réalisé.		PRP
		Impossibilité d'identifier les produits stockés en réserve sèche.	Pour faciliter le rangement, les produits secs peuvent être stockés dans des bacs en plastiques propres. Dans ce cas, la dénomination et la DDM du produit sont indiquées sur le bac.		PRP

Etablissement : ..... Etape **FABRICATION**

TABLEAU DES MESURES PREVENTIVES

Source de Danger : Déconditionnement (Cf. PRO n°22, 23 Déconditionnement)

CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES *P*	CONTROLES	PRP / PRPo / CCP
CONTAMINATION	**MAIN D'OEUVRE**	Contamination par le personnel.	Le personnel se désinfecte les mains après le déconditionnement.		PRP
			Le personnel porte une tenue adaptée aux travaux et aux manipulations.		PRP
	MATÉRIEL	Contamination par le matériel souillé.	Le matériel de déconditionnement (couteaux, lame de l'ouvre-boîte,...) est désinfecté après utilisation.		PRP
			Les matières déconditionnées sont transférées dans des contenants propres et secs.		PRP
	MILIEU	Milieu souillé après l'étape de déconditionnement.	Une zone de déconditionnement spécifique est prévue. Elle est située à l'extérieur de la zone de production.		PRP
			Le déconditionnement est suivi d'un nettoyage et désinfection du plan de travail ou du chariot.		PRP
	MÉTHODE	Contamination des produits par des emballages non intègres.	Evacuer les emballages et conditionnements au fur et à mesure.		PRP
			Le couvercle des boîtes de conserve est désinfecté avant ouverture.		PRP
			Organiser le travail selon le principe de la marche en avant.		PRP

CONTAMINATION	**MATIÈRE**	Matière altérée.	Un contrôle visuel est réalisé après le déconditionnement. En cas de problème, le responsable prend la décision de jeter le produit, et prévient le fournisseur.		PRP
		Contamination des denrées par l'extérieur du conditionnement.	Ne pas mettre en contact la denrée ou le produit avec l'extérieur de l'emballage.		PRP
MULTIPLICATION	**METHODE**	Elévation de la température après déconditionnement.	Effectuer le déconditionnement au fur et à mesure des besoins.		PRP
					PRP

Etablissement : .....

Etape **FABRICATION**

TABLEAU DES MESURES PREVENTIVES

Source de Danger : Légumerie (Cf. PRO n°26,27 Décontamination des végétaux)

CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES *P*	CONTROLES	PRP / PRPo / CCP
CONTAMINATION	**MATIÈRE**	Matières souillées consommées crues.	Les végétaux crus sont désinfectés avec un produit désinfectant chloré, selon le protocole (Cf. PRO 27)		PRP
MULTIPLICATION	**MÉTHODE**	Réchauffement des produits traités.	Les légumes et les fruits sont lavés à l'eau froide afin de limiter leur remontée en température, puis parés et stockés en chambre froide (0°-+03°C)	T°C	PRP
			Les produits traités sont protégés des contaminations extérieures puis stockés en armoire froide à +03°C, en attente d'assemblage.		PRP

Etablissement : ..... Etape **FABRICATION**

TABLEAU DES MESURES PREVENTIVES

Source de Danger : Préparations froides (Cf. PRO n°28, 29, 30 38, 41Assemblage-dressage-distribution-gestion des invendus)

CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES *P*	CONTROLES	PRP / PRPo / CCP
CONTAMINATION	**MAIN D'OEUVRE**	Contamination par une mauvaise hygiène du personnel.	Le personnel se désinfecte les mains avant de débuter les préparations froides et à chaque reprise de poste.		PRP
			Si nécessaire, utiliser des masques bucco nasaux, portés correctement et changés régulièrement.		PRP
			Dans le cas de port de gants (contact direct avec les aliments), ceux-ci sont changés régulièrement et à chaque changement d'opération et de matériel.		PRP
	MATÉRIEL	Utilisation de matériels souillés.	Les matériels (couteaux, plans de travail,...) utilisés pour les préparations froides doivent être propres et désinfectés avant et après utilisation.		PRP
CONTAMINATION	**MILIEU**	Milieu souillé favorisant les contaminations aéroportées.	Les sols, murs, et plafonds sont nettoyés et désinfectés régulièrement. Un plan de nettoyage et de désinfection est mis en place.		PRPo (plan-relevé nettoyage)
			La zone de travail des préparations froides est nettoyée et désinfectée chaque jour.		PRPo (plan-relevé nettoyage)
	MÉTHODE	Contaminations croisées lors de l'assemblage.	Le personnel organise son travail de façon à éviter ses déplacements en dehors de la zone des préparations froides ainsi que pour éviter les manipulations au-dessus des produits finis.		PRP
CONTAMINATION	**MATIÈRE**	Mauvaise qualité microbiologique des produits préparés.	Afin de valider les bonnes pratiques d'hygiène, des contrôles microbiologiques réguliers-peuvent-être réalisés sur les préparations froides.		PRPo

MULTIPLICATION	**MÉTHODE**	Attente prolongée à température ambiante des produits finis.	Les produits finis sont immédiatement stockés dans la chambre froide en fin de préparation. Si le volume de stockage est insuffisant, les produits sont stockés et filmés/houssés sur chariot, en chambre froide. Le local des préparations froides est réfrigéré (+08°C-+12°C)		PRPo (Relevé de températures)
			Travailler par phases courtes de 20 minutes en sortant la quantité suffisante et en stockant les produits finis immédiatement en chambre froide Jour à +03°C		PRP
			Planifier le travail pour éviter toute attente inutile.		PRP
	MATIÈRE	DLC des matières premières non adaptées.	Veillez à ce que les DLC des matières premières couvrent largement celles des produits finis.		PRP
	MILIEU	Attente prolongée à température ambiante.	Si la consommation des préparations froides est différée, maintenir la température inférieure à +03°C.	T°C	PRP

Etablissement : .....

Etape **FABRICATION**

TABLEAU DES MESURES PREVENTIVES

Source de Danger : Zone de cuisson (Cf.PRO n° 07 10 11 13 28 29 31 36 44 Assemblage-dressage- cuisson, distribution remise en T°, entretien-gestion des invendus)

CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES *P*	CONTROLES	PRP / PRPo / CCP
CONTAMINATION	**MAIN D'OEUVRE**	Contamination des produits cuits.	Le personnel goûte à l'aide d'une cuillère propre immédiatement passée en machine. Il se désinfecte les mains surtout avant le conditionnement à chaud.		PRP
		Contamination par une mauvaise hygiène du personnel.	Le personnel se lave les mains régulièrement et systématiquement au cours de la production à chaque changement de produit ou de matériel.		PRP
			Dans le cas de port de gants (contact direct avec les aliments), ceux-ci sont changés régulièrement et à chaque changement d'opération ou de matériel.		PRP
	MATÉRIEL	Contamination par le matériel souillé.	Débarrasser les plans de travail de tout matériel inutile.		PRP
			Les bacs "gastro" sont propres et secs. En cas de doute ou d'eau stagnante, le bac est relavé avant utilisation.		PRPo (plan-relevé nettoyage)
			Les matériels utilisés lors de la préparation sont désinfectés en machine après utilisation.		PRPo (plan-relevé nettoyage)
	MILIEU	Contamination du produit cuit par le milieu souillé.	La zone de cuisson est nettoyée et désinfectée après chaque opération. Un plan de nettoyage et de désinfection formalise les procédures de nettoyage.		PRPo (plan-relevé nettoyage)
			Les filtres de la hotte-sont nettoyés 1 fois par semaine par le personnel de cuisine		PRP

CONTAMINATION	**METHODE**	Contamination par l'environnement en cas d'attente prolongée du produit cuit.	Pas d'attente du produit cuit avant le service.		PRP
	MATIÈRE	Mauvaise qualité microbiologique des produits préparés.	Afin de valider les bonnes pratiques d'hygiène mises en place au niveau de la cuisine, des contrôles microbiologiques réguliers sont réalisés sur les produits cuits.		PRPo
MULTIPLICATION	**MÉTHODE**	Attente prolongée du produit cuit.	Les produits cuits sont stockés le plus rapidement possible en armoire chaude. La température ne doit pas descendre au-dessous de 63°C.	T°C	PRPo (Relevé de températures)
SURVIE	**MÉTHODE**	Couple temps / température non respecté.	Les produits doivent être cuits à une température minimale à cœur de 63°C afin de détruire un maximum de germes.	T°C	PRPo (Relevé de températures)
			Pour les remises en température : passage de 0°-+03°C à ≥63°C à cœur en moins d'1heure au plus près du service – en J+1 maximum	T°C	**CCP 3**
			Le personnel contrôle la qualité des produits avant la cuisson et avant le service.		PRP
			A l'issue du service, les invendus non présentés en self et maintenus à +63°C à cœur en étuve peuvent être refroidis en moins de 2h d'une température ≥ à +63°C à cœur à une température inférieure strictement à +10°C à cœur. Ils devront ensuite être stockés en chambre froide ou armoire froide positive (0°+03°C) jusqu'au lendemain.	T°C	**CCP 4**

Etablissement :

..... Etape **DISTRIBUTION**

TABLEAU DES MESURES PREVENTIVES

Source de Danger : Service sur self (Cf. PRO n° 04 06 07 28 29 38 40 41 43 Assemblage-dressage-distribution-gestion des invendus)

CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES *P*	CONTROLES	PRP / PRPo / CCP
CONTAMINATION	**MAIN D'OEUVRE**	Contamination par une mauvaise hygiène du personnel.	Le personnel de service change de tablier et se désinfecte les mains avant de débuter le service.		PRP
			Dans le cas de port de gants, ceux-ci sont utilisés juste pour le service. Dans le cas d'un changement d'opération au cours du service, une autre paire de gants sera utilisée.		PRP
			Le personnel est formé aux règles d'hygiène.		PRP
	MATÉRIEL	Contamination par le matériel de service souillé.	Les ustensiles de service sont propres et désinfectés. Les meubles de service sont entretenus régulièrement et nettoyés suivant le planning de nettoyage et désinfection.		PRPo (plan-relevé nettoyage)
	MILIEU	Salle de restaurant souillée.	La salle de restaurant et les tables sont nettoyées et désinfectées en fin de service.		PRPo (plan-relevé nettoyage)
	MATIÈRE	Produits finis altérés.	Des plats témoins à la disposition des services officiels de contrôle sont prélevés (minimum 100 g) tous les jours et conservés au frais durant 5 jours. Les plats témoins sont représentatifs des différents produits servis aux consommateurs.		PRP

MULTIPLICATION	**MATÉRIEL**	Meubles de maintien en température inefficaces.	Les meubles sont mis en fonctionnement à l'avance (7h00 pour les armoires chaudes et 10h30 pour le froid) et la température est contrôlée et enregistrée.		PRP
	MÉTHODE	Attente prolongée des produits avant service.	Les produits chauds sont maintenus à une température supérieure à +63°C pour le service. Cette température est contrôlée et enregistrée à chaque service.	T°C	PRPo (Relevé de températures)
			Les préparations froides doivent être maintenues à +03°C jusqu'au service. Une température inférieure à +10°C est tolérée pendant 2 h pendant le service. Cette température est contrôlée et enregistrée à chaque service sur self.	T°C	PRPo (Relevé de températures)
		Conservation de produits non consommés.	Tous les plats présentés au service sont détruits.		PRP
	MATIERE	Développement microbien dans les plats chauds.	Les plats chauds sont maintenus à +63°C du début à la fin du service. La température est contrôlée et enregistrée.	T°C	PRPo (Relevé de températures)
		Développement microbien dans les préparations froides.	Les plats froids sont maintenus à +03°C avec une tolérance de 10°C pendant 2h. La température est contrôlée et enregistrée.	T°C	PRPo (Relevé de températures)

CAUSE DU DANGER	POINTS A RISQUES		MESURES PREVENTIVES	CONTROLES	PRP / PRPo / CCP
CONTAMINATION	**MAIN D'OEUVRE**	Contamination par le personnel.	Le personnel au lavage de la vaisselle reste sur ce poste durant tout le service. En cas de changement de poste (entrée/sortie machine), le lavage des mains et un changement de tenue est nécessaire		PRP
	MÉTHODE	Contamination du matériel propre.	Le matériel de cuisine est stocké sur une étagère propre au niveau de la zone de cuisson de préférence houssé en fin de journée.		PRP
			Afin de valider les bonnes pratiques d'hygiène mises en place au niveau de la cuisine, des contrôles microbiologiques réguliers sont réalisés régulièrement afin de valider le bon nettoyage de la vaisselle.		PRPo
			En cas d'apport de vaisselle sale, celle-ci est déposée à proximité de l'entrée de la machine, sans croisement avec la vaisselle propre		PRP

Détermination des dangers potentiels

Les dangers Chimiques

Causes de dangers chimiques	Mesures préventives
Présence de produits chimiques à proximités des zones de préparations.	Stocker les produits d'entretien et de nettoyage dans le local ou meuble spécifique fermé
Résidu éventuel de produits de nettoyage et désinfection.	Respecter le plan de nettoyage et désinfection (PRO 43/44-Plonge laverie/batterie)
Utilisation de matériaux non référencés ou agréés au contact alimentaire.	Utiliser des matériaux agréés au contact alimentaire. Utiliser de gants destinés au contact alimentaire
Présence de médicaments utilisés par le personnel.	Armoire à pharmacie à disposition et médicaments personnels stockés dans les vestiaires spécifiques.
Mauvaise qualité de l'eau.	Raccordement au réseau d'eau potable. Analyses microbiologiques et chimiques.
Protocole de décontamination des végétaux non respecté et dosage en eau de javel trop important.	Respecter le lavage et désinfection des fruits et légumes (PRO 27-décontamination fruits et légumes).

Les dangers Physiques

Causes de dangers physiques	Mesures préventives
Débris de dégradation des locaux, matériels obsolètes ou mal entretenus.	Respect du plan de maintenance et d'entretien des locaux et du matériel (préconisé à la suite des inspections) par le service technique Utilisation de matériel en bon état.
Débris d'emballage et d'étiquettes.	Vérifier la conformité des emballages et conditionnements (PRO n°17 Réception)
Présence d'insectes et de rongeurs.	Plan de lutte contre les nuisibles.
Pertes de pansements, bijoux	Respecter la procédure d'hygiène et formation du personnel (PRO-04 06 tenue de travail/lavage des mains)
Présence de corps étrangers d'origine humaine (cheveux, poils…)	Vérifier visuellement les matières premières lors des préparations.
Présence de corps étrangers dus aux matières premières, lors du stockage et des préparations. Présence d'objets divers (ex : cailloux)	Respecter les règles de stockage (PRO n°21 Stockage)

Détermination des dangers potentiels

Causes de dangers liés aux allergènes

Causes de dangers	Mesures préventives
Consommateurs pouvant présenter des allergies à certains aliments.	Un PAI (Plan d'Accueil Individualisé) est mis en place au niveau de l'établissement (médecine scolaire, direction, encadrement) La procédure Région précisant les allergènes est affichée sur la ligne de self. Les agents présents au service sont en mesure de renseigner les élèves demandeurs. L'origine de toutes les viandes est affichée sur les menus et sur la ligne de distribution..

Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) :

Le prochain tableau correspond à la liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n°2).

Pour chaque CCP nous avons établi :

- La validation des limites critiques (principe n°3).
- Les procédures de surveillance (principe n°4).
- La description de la ou des actions correctives (principe n°5).
- Les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n°7).

Les points identifiés en tant que points critiques sont :

- La réception des produits,
- Le stockage en chambre froide,
- La remise en température
- Le refroidissement rapide.

TABLEAUX DE MAITRISE DES POINTS CRITIQUES

CCP N°	LIMITES CRITIQUES		SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTIVES		ENREGISTREMENTS
Réception des matières premières						
1	**Valeur cible**	Températures réglementaires : viandes/poisson (0°-+03°C/0°-+02°C), laitages (0°-+04°C), fruits et légumes (0°+08°C), surgelés/congelés (-18°C/-15°C)	Thermomètre à sonde ou infrarouge	**PRODUIT**	Refuser les produits	Enregistrer les températures sur les bons ou relevé « contrôle produits à réception » Conservation de l'enregistrement 1 an.
	Limites Critiques	Viandes/poissons (0°-+03°C/0°-+02°C), laitage (0°-+04°C), fruits et légumes (0°-+08°C), surgelés/congelés (-10°C pendant 2h)		**PROCEDE**	Avertir le fournisseur/En cas de dépassement systématique, changer de fournisseur.	
Stockage en chambre froide						
2	**Valeur cible**	Températures réglementaires : viandes/poisson (0°-+03°C/0°-+02°C)laitages (0°-+04°C), fruits et légumes (0°-+08°C), surgelés/congelés (-18°C/-15°C)	Thermomètre à sonde	**PRODUIT**	Pour 1er gamme : sortie des denrées progressive, au fur et à mesure <1heure. Pour 4ème et 5ème gammes : sortie des denrées progressive, au fur et à mesure <1heure Organisation : sortie des denrées par 1/3-1/3-1/3	Disque enregistreur ou enregistreur des températures. Vérification des températures à l'aide des thermomètres internes. Enregistrement des températures 2 fois par jour. Conservation des disques et des enregistrements 1 an.
	Limites Critiques	Viandes/poissons (0°-+03°C/0°-+02°C), laitages (0°-+04°C), fruits et légumes (0°-+08°C), surgelés/congelés (-10°C pendant 2h, à condition de les mettre en enceinte réfrigérée 0-+03°C pour une préparation à J+1 ou J+3)		**PROCEDE**	Revoir la maintenance préventive de chambres froides positives et négatives. Contacter votre mainteneur en cas de dysfonctionnement.	

Remise en température						
3	**Valeur cible**	Températures réglementaires : De +03°C à +63°C minimum en moins d'1h et maintenu jusqu'à la fin du service.	Thermomètre à sonde.	**PRODUIT**	**Mesure corrective** Si la température ou la durée ne sont pas respectées, le produit sera soumis à une procédure de destruction.	Mesurer et enregistrer les températures d'entrée et sortie de four.
	Limites Critiques	Pas de tolérance pour la limite critique inférieure.		**PROCEDE**	Augmenter le temps de passage en four, et si besoin la température du four.	

Refroidissement rapide						
4	**Valeur cible**	Températures réglementaires : De +63°C à < à +10°C en moins de 2h et stockage en armoire réfrigérée jusqu'à utilisation J+1	Thermomètre à sonde.	**PRODUIT**	Détruire les produits présentés. Respecter la procédure de fonctionnement refroidissement rapide pour les invendus non présentés.	Mesurer et enregistrer les températures d'entrée et sortie de la cellule de refroidissement Identifier les produits, stockage en armoire réfrigérée <+03°C Service obligatoire à J+1
	Limites Critiques	Pas de tolérance pour la limite critique inférieure.		**PROCEDE**	Maintenance préventive de la cellule de refroidissement. Contacter votre mainteneur en cas de dysfonctionnement.	

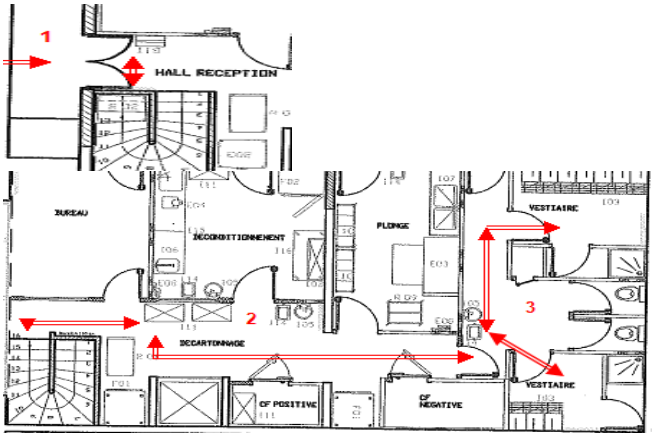
PLAN DE CONTRÔLE H.A.C.C.P.

ETAPE	CRITÈRES DE CONTRÔLE	MÉTHODOLOGIE	FRÉQUENCE	QUI	Où	DOCUMENTS
RECEPTION	Température à réception	Thermomètre infra rouge ou à sonde	1 colis / livraison	Le réceptionnaire	**Partie : contrôle à la réception**	Relevé « contrôle produits à réception » *Archivage des BL 6 mois*
	Contrôle du camion	Contrôle visuel (propreté) Contrôle température	1 fois / mois pour chaque transporteur ET SYSTEMATIQUEMENT en cas de température de produits non-conforme	Le réceptionnaire		
	D.LC Marque de salubrité	Contrôle visuel	Ensemble des colis reçus	Le réceptionnaire		
	Intégrité de l'emballage	Contrôle visuel	1 colis par produit par livraison	Le réceptionnaire		
STOCKAGE	Températures des frigos et congélateurs	Contrôle visuel des thermomètres	2 fois par jour	Responsable, hôtesse d'ouverture	**Partie : relevés des T°**	Relevés affichés sur les frigos *Archivage 1 an*
PREPARATION	Intégrité des conditionnements et DLC avant leur ouverture	Contrôle visuel	Chaque produit	L'utilisateur	**Partie : relevés des T°**	En cas d'anomalie, le signaler au responsable Achats ou à la responsable Qualité Jeter les produits à risque.
	Aspect, odeur, des produits à l'ouverture des conditionnements	Contrôle visuel, olfactif	Chaque produit	L'utilisateur		
	Aspect, odeur, des produits de mise en place	Contrôle visuel, olfactif	Chaque utilisation	L'utilisateur		
	Remise en température	Thermomètre à sonde	Tous les jours, contrôler : - Préparations chaudes Heure et température à l'entrée et sortie du four	Responsable		Fiche «relevé remise en température » *Archivage 1 an*
DISTRIBUTION	Températures en distribution	Thermomètre à sonde	Tous les jours, contrôler : - Préparations chaudes - Préparations froides	Responsable	**Partie : relevés des T°**	Fiche «relevé de température des plats servis » *Archivage 1 an*
HYGIENE	Propreté des locaux et des matériels (plan de nettoyage)	Contrôle visuel	Tous les jours	Responsable, hôtesse d'ouverture	**Partie : relevés de nettoyage**	Enregistrement sur la check-list de contrôle du nettoyage *Archivage 1 an*
	Contrôle microbiologique	Prélèvements pour analyse	1 prélèvement par semestre	Laboratoire extérieur		Compte-rendu d'analyse *Classeur HACCP partie Archivage*
	Audit hygiène	Audit externe	1 fois par semestre	Laboratoire extérieur		Rapport d'audit *Classeur HACCP partie Archivage*

Annexe 1B– exemple d'un circuit du personnel selon ses attributions

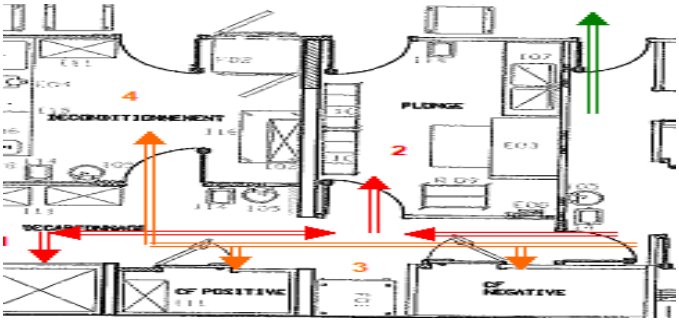
Le jeu de couleur a été modifié pour une meilleure visualisation du circuit du personnel. Pour la réalisation des plans il faudra respecter le code couleur (voir annexe « les procédures de fonctionnement en restauration collective » PRO 05)

Arrivée et départ du personnel



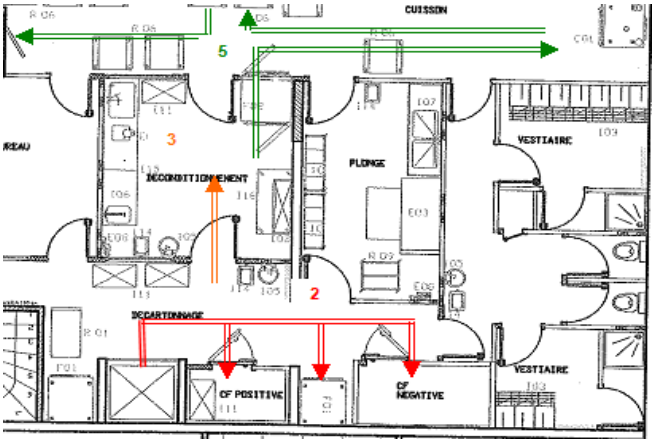
Légende :
1 – Passage par la zone de réception
2 – passage par la zone de décartonnage
3 – Passage par les vestiaires

En production



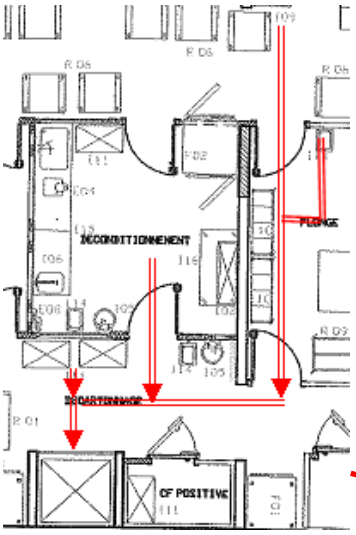
Légende :
1 et 2 : agent affecté à la réception et à la plonge batterie
3 – Agent affecté à la prise en charge des matières premières au déconditionnement
4 – Agent affecté à la préparation chaude

Annexe 2B – exemple d'un circuit des denrées de la réception à la distribution



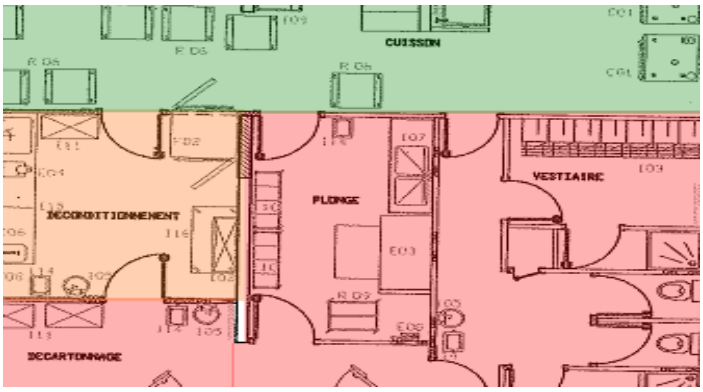
Légende :
2 – Circuit de réception et de stockage des matières premières emballées
3 – Circuit produits conditionnés pour traitements préliminaires
5 – Circuit produits nus pour la fabrication, cuisson puis service aux consommateurs

Annexe 3B – exemple d'un circuit des emballages et des déchets



Zone local à déchets

Annexe 4B – exemple des degrés d'hygiène par zone de la demi-pension

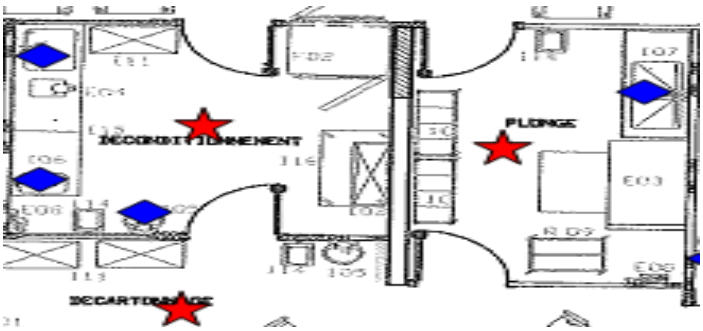


Zone propre

Zone intermédiaire

Zone souillée

Annexe 5B – exemple emplacement arrivée et évacuation des eaux



Légende :

Evacuation des eaux

Arrivée d'eau

Pôle Lycées
2, rue Simone Veil
93400 Saint-Ouen-sur-Seine
www.iledefrance.fr