



GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT DES ÉTABLISSEMENTS

Bonnes pratiques d'hygiène
et de sécurité sur les plateaux techniques



- Filière services à la personne
- Filière services aux collectivités
- Filière hôtellerie-restauration
- Section d'enseignement général et professionnel adapté (SEGPA)

SOMMAIRE

Préambule	3
.I PARTIE I – OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES	4
.I.1 Sécurité sur les plateaux techniques	4
.I.2 Règles d'hygiène sur les plateaux techniques dans le cadre des activités pédagogiques	6
.II PARTIE II : EXEMPLES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE	9
.II.1 LES ELEVES ET LE PERSONNEL	12
.II.1.1 Exigences	12
.II.1.2 Traçabilité des non conformités et des actions correctives	14
.II.1.3 Protocoles	15
.II.1.3.1 Protocole n° 1 - Lavage et stockage de la tenue des élèves et des personnels	15
.II.1.3.2 Protocole n°2 - Lavage des mains	16
.II.1.3.3 Protocole n° 3 - Règles d'hygiène de base à respecter	17
.II.1.3.4 Protocole n° 4 - Gestes professionnels à respecter	18
.II.1.3.5 Protocole n° 5 - Démarche à suivre en cas de maladie ou d'hygiène corporelle non maîtrisée	18
.II.2 LES LOCAUX, EQUIPEMENTS ET OPERATIONS DE MAINTENANCE	20
.II.2.1 Exigences	20
.II.2.2 Traçabilité des non conformités et des actions correctives	21
.II.2.3 Plan d'un plateau technique	22
.II.2.4 Plans de nettoyage/désinfection et de maintenance des équipements	23
.II.2.4.1 Plans de nettoyage/désinfection des surfaces à respecter dans un cadre pédagogique	23
.II.2.4.2 Plan de nettoyage/désinfection des surfaces défini de manière concertée avec l'équipe de direction	28
.II.2.4.3 Plan de maintenance des équipements	29
.II.2.5 Protocole	30
.II.2.5.1 Protocole n°6 - Nettoyage/désinfection des surfaces à respecter dans un cadre pédagogique	30
.II.3 LA MAÎTRISE DES TEMPERATURES	32
.II.3.1 Exigences	32
.II.3.2 Traçabilité des non conformités et des actions correctives	33
.II.3.3 Protocoles	34
.II.3.3.1 Protocole n° 7 - Prise des températures à la livraison des denrées ou lors de leur stockage en enceintes	34
.II.3.3.2 Protocole n° 8 - Relevé des températures des enceintes	36
.II.3.3.3 Protocole n° 9 - Relevé des températures de refroidissement	37
.II.3.3.4 Protocole n° 10 : Relevé des températures lors de la remise en température	37
.II.4 LES MESURES D'HYGIENE PRECONISEES AVANT, PENDANT ET APRES LA PRODUCTION	40
.II.4.1 Exigences	40
.II.4.2 Traçabilité des non conformités lors de la réception et actions correctives	42
.II.4.3 Circuit des denrées	43
.II.4.4 Protocoles	44
.II.4.4.1 Protocole n°11 - Déconditionnement des marchandises	44
.II.4.4.2 Protocole n°12 - Contrôle à réception	45
.II.5 LA LUTTE CONTRE LES NUISIBLES	48
.II.5.1 Exigences	48
.II.5.2 Traçabilité des non conformités et des actions correctives	48

Préambule

La pratique des "objets confectionnés" constitue un élément essentiel de la pédagogie des SEGPA en collèges et des formations en lycées professionnels. Elle permet de placer des élèves dans des situations professionnelles, proches de la réalité des métiers auxquels ils se préparent. La consommation des objets confectionnés alimentaires présente des risques particuliers et nécessite la mise en œuvre, au sein des établissements, d'actions de prévention spécifiques visant à garantir la sécurité sanitaire des denrées destinées à être consommées.

Si des dispositions générales sont prévues par la réglementation pour assurer la protection de la santé et de la sécurité des personnels et des usagers dans les établissements scolaires, des règles spécifiques s'appliquent lorsque les denrées confectionnées dans les cuisines pédagogiques sont consommées.

Ce guide rappelle et décrit les obligations réglementaires à respecter pour préserver la santé des personnels et usagers travaillant sur les plateaux techniques et garantir la sécurité sanitaire des aliments confectionnés dans les cuisines pédagogiques.

Il a pour vocation à vous accompagner dans la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène. Il propose une trame qui peut être adaptée pour définir en fonction de votre propre organisation, les bonnes pratiques d'hygiène à respecter au sein de votre établissement.

Ce guide a été réalisé dans le cadre d'un groupe de travail inter catégoriel composé de :

- professeurs de lycée professionnels représentant les différents diplômes du secteur des sciences biologiques et des sciences sociales appliquées (SBSSA),
- professeurs de SEGPA,
- directeurs délégués aux formations professionnelles et technologiques (DDFPT),
- directeurs adjoints chargés de SEGPA (DACS).

*Christelle LE GOUARD
Inspectrice Santé et Sécurité au Travail*

*Laurence LECHAT
Inspectrice de l'Éducation nationale en Sciences
Biologiques et Sciences sociales appliquées*

Co pilotes du groupe de travail

.I PARTIE I – OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES

Cette première partie a pour objectif d'attirer l'attention des chefs d'établissement, des équipes pédagogiques, des DDFPT et des DACS sur les obligations en matière de prévention des risques professionnels et d'attendus réglementaires et pédagogiques relatifs à l'hygiène et à l'étiquetage alimentaires.

.I.1 SECURITE SUR LES PLATEAUX TECHNIQUES

.I.1.1 FORMATION OBLIGATOIRE DES ELEVES DES L'ENTREE EN FORMATION

Les élèves doivent être formés à la santé et la sécurité au travail en amont et au cours de tout enseignement de techniques professionnelles. Cette formation doit être formalisée par des documents remis aux élèves et mis à disposition des différentes personnes susceptibles de les consulter (inspecteurs de l'éducation nationale, inspecteurs du travail, ...).

Les élèves doivent par ailleurs appliquer les règles de sécurité qui leur sont enseignées et rappelées par des consignes. Les mesures à mettre en œuvre peuvent appartenir à différents niveaux de prévention : organisation du travail, procédés de travail, port des équipements de protection individuels, L'élève qui ne met pas en œuvre les mesures de prévention qui lui sont imposées s'expose à une sanction en raison de ses obligations scolaires et du non-respect des règles de sécurité.

.I.1.2 DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET ACTIVITES PEDAGOGIQUES

Chaque établissement ou entreprise a l'obligation de retranscrire dans un document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) le résultat de l'évaluation des risques professionnels (décret du 5 novembre 2001 – décret 2001-1016).

Des [ressources](#) sont à disposition sur l'espace toutatice



Etablissement :				Evaluation des Risques Professionnels			
UNITE DE TRAVAIL :				Date de mise à jour:			
INVENTAIRE DES RISQUES			EVALUATION DU RISQUE			ACTIONS ENVISAGEES	
Poste de travail ou fonction	Situations dangereuses identifiées (préciser le lieu si besoin)	Risques associés	No personnes exposées	Dispositif de prévention existant Oui / Non Si oui, description	Efficacité	Causes de l'inefficacité	Probabilité
							Éviter le risque, combattre le risque à la source, dispositif de protection collective ou individuelle, affichage, formation, (actions organisationnelles, techniques ou humaines)

Il est préconisé que cette évaluation soit réalisée de manière participative en impliquant les personnels concernés par les unités de travail et si possible les élèves dans le cadre des enseignements professionnels, de l'enseignement de la PSE (Prévention Santé Environnement) et dans le cadre de la découverte professionnelle.

En décrivant et analysant leurs situations de travail, les personnels et les élèves identifient des situations de travail dangereuses qu'ils signalent. Les enseignants doivent aussi soumettre des pistes d'actions correctives, tenant compte des principes généraux de prévention, au chef d'établissement chargé de planifier les mesures de prévention retenues.

Ainsi en participant à la démarche de prévention des risques, les élèves s'approprient davantage leur environnement de travail.

La mise à jour du document unique d'évaluation des risques professionnels est réalisée :

- Au moins chaque année ;
- Lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions de santé et de sécurité ou les conditions de travail ;
- Lorsqu'une information supplémentaire intéressant l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie (nouvel équipement de travail par exemple).

L'enseignant de spécialité doit être aussi impliqué dans l'élaboration des consignes de sécurité destinées à être affichées sur les plateaux techniques. Les élèves peuvent également y être associés.

I.1.3 TRAVAUX AUTORISES

Des dispositions particulières sont prévues par le code du travail pour assurer la protection des jeunes mineurs au regard de leur vulnérabilité due à leur âge et à leur méconnaissance du milieu professionnel. **Le code du travail interdit notamment certains travaux aux jeunes de moins de 18 ans en raison de leur dangerosité.**

Pour les élèves mineurs de plus de 15 ans préparant un diplôme professionnel ou technologique, **des dérogations** ont été prévues afin de leur permettre d'être affectés, sous certaines conditions, à certains travaux qualifiés de "travaux réglementés".

Pour les collégiens mineurs ne préparant pas de diplôme professionnel (élèves de segpa), aucune déclaration de dérogation n'est possible. Ces élèves ne peuvent donc pas être affectés à des travaux impliquant :

- l'utilisation de machines comportant des éléments mobiles concourant à l'exécution du travail qui ne peuvent pas être rendus inaccessibles durant leur fonctionnement (exemple : le mixeur plongeant sans carter de protection ne peut pas être utilisé) ;
- la préparation, l'emploi, la manipulation ou l'exposition à des agents chimiques dangereux (exemple : un détergent corrosif ne peut pas être utilisé).

NB La réglementation permet l'emploi des agents présentant les pictogrammes suivants : comburants et  et agents dangereux pour l'environnement . Leur usage n'est cependant pas encouragé



Guide d'accompagnement des établissements

Pour l'accès aux travaux réglementés des jeunes mineurs appliqués aux différents lieux de la formation professionnelle

Un guide académique d'accompagnement des établissements pour l'accès aux travaux réglementés des jeunes mineurs est accessible à partir du lien suivant : <https://bit.ly/2WHmY6s>



QR code guide

.I.2 REGLES D'HYGIENE SUR LES PLATEAUX TECHNIQUES DANS LE CADRE DES ACTIVITES PEDAGOGIQUES

.I.2.1 CADRE REGLEMENTAIRE

D'une manière générale, le chef d'établissement comme les personnels doivent mettre en place des actions de prévention qui permettent de garantir la santé et la sécurité des personnels et des usagers.

Selon le code de l'éducation, le chef d'établissement, en qualité de représentant de l'État au sein de l'établissement prend toutes dispositions, en liaison avec les autorités administratives compétentes, pour assurer la sécurité des personnes et des biens, l'hygiène et la salubrité de l'établissement. (Article R421-85).

Le code du travail précise aussi que **les personnels doivent prendre soin de leur santé et de leur sécurité ainsi que de celles des autres personnes concernées par leurs actes ou leurs omissions au travail** (Article L. 4122-1).

La consommation des objets confectionnés alimentaires présente des risques particuliers et nécessite la mise en œuvre au sein des établissements d'actions de prévention spécifiques visant à garantir la sécurité sanitaire des denrées destinées à être consommées. Le règlement (CE) n° 178/2002 confie aux exploitants du secteur alimentaire la responsabilité première de la sécurité des denrées qu'ils mettent sur le marché.

La réglementation applicable diffère en fonction de la destination des productions culinaires réalisées au niveau des cuisines pédagogiques.

Selon la situation rencontrée dans l'établissement, il convient d'appliquer les obligations ci-dessous :

Cas de figure	Situation	Réglementation applicable et obligations
Repas non consommés, détruits		
Repas consommés exclusivement par les personnes qui les préparent	Manipulation et entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée.	Absence de réglementation applicable. Respect de la réglementation communautaire (règlement CE n° 852/2004) recommandé dans un but pédagogique.
Repas livrés et consommés dans le cadre de la restauration collective de l'établissement.	Activité de restauration collective ¹	Dispositions relatives à la restauration collective ➤ Rédaction d'un plan de maîtrise sanitaire ➤ Réalisation de plats témoins
Repas consommés par les élèves et personnels de l'établissement au niveau du restaurant pédagogique, ou en dehors (vente à emporter ou distribution des objets confectionnés à des élèves et personnels qui n'ont pas participé à la préparation)	Activité de remise directe ²	➤ Dispositions relatives à la remise directe ➤ Absence de plats témoins ➤ Rédaction d'un plan de maîtrise sanitaire adapté ➤ Absence d'agrément.
Repas consommés par des personnes extérieures à l'établissement (consommés sur place ou vendus).		

Réf. Réglementaire: note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 08 mars 2012

¹ La restauration collective correspond à une « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat ».

² La remise directe correspond à « toute cession à titre gratuit ou onéreux réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation en dehors de toute activité de restauration collective »

.I.2.2 ENJEUX

Si la rédaction d'un plan de maîtrise sanitaire répond aux attentes réglementaires, elle répond à bien d'autres enjeux :

- **Des enjeux sanitaires** en évitant la survenue de toxi-infections alimentaires liées à la consommation des objets alimentaires confectionnés dans le cadre des activités pédagogiques ;
- **Des enjeux pédagogiques** en proposant des espaces de travail exemplaires, supports pédagogiques de qualité répondant au cadre réglementaire ;
- **Des enjeux humains** en permettant une harmonisation des bonnes pratiques d'hygiène par les équipes pédagogiques ; toute personne utilisant le plateau technique s'engage à respecter les attendus fixés par le chef d'établissement.

.I.2.3 PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

Chaque exploitant du secteur alimentaire doit mettre en place et appliquer des procédures en matière de **bonnes pratiques d'hygiène** ainsi que des **procédures fondées sur les principes HACCP**³. Ces obligations ont été regroupées sous le terme de **plan de maîtrise sanitaire (PMS)**.

Le PMS comprend :

- **un système de traçabilité et de gestion des non-conformités**,
- des programmes pré-requis (PRP) qui comprennent notamment les **bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication** ;
- des procédures fondées sur les principes HACCP qui permettent de **maîtriser les dangers non maîtrisés par les programmes pré-requis**. Ces procédures peuvent aboutir à **l'identification d'étapes critiques auxquelles seront mises en œuvre des mesures de maîtrises spécifiques de certains dangers**, les CCP⁴ et PRPo⁵.

.I.2.4 PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ADAPTE

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 traite de la flexibilité qui correspond à une souplesse accordée à certaines entreprises. L'objectif premier de la flexibilité n'est pas de réduire le nombre de mesures de maîtrise : la flexibilité ne doit pas compromettre la sécurité sanitaire des aliments. **Cependant, elle peut permettre des adaptations en matière documentaire (allègement) ou dans la conception et l'utilisation des locaux.**

- **Conditions de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire**
Pour être éligible à des mesures de flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire, l'établissement doit travailler ou fabriquer des volumes inférieurs aux seuils définis réglementairement.

Exemples extraits du tableau 1 Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924

Secteurs d'activités/denrées	Volume maximum (Vm)
Lait et produits laitiers	2 000 000 litres transformés/an
Restauration collective (y compris traiteurs fournissant des repas ou des fractions de repas à destination d'établissements de restauration collective)	1000 repas hebdomadaires

³ Hazard Analysis Critical Control Point. En français : analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise

⁴ On appelle CCP (Critical Control Point ou point critique pour la maîtrise) une étape du procédé à laquelle une mesure de maîtrise peut être appliquée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires ou le ramener à un niveau acceptable

⁵ Les PRPo (pré-requis opérationnels) sont des mesures de maîtrise ciblant un ou des dangers spécifiques, identifiés par l'analyse des dangers comme essentiels, pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers

- **La mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire adapté**

Pour les établissements éligibles aux mesures de flexibilité, une analyse des dangers est nécessaire pour confirmer qu'aucun danger non maîtrisé par les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) n'est ignoré.

Suite à cette analyse des dangers, deux cas se présentent :

Aucun danger significatif non maîtrisé par les BPH n'est identifié, **alors l'application des seules BPH est suffisante**. (Par exemple : découpe de viande, tranchage de denrées...)

Un ou plusieurs dangers significatifs sont identifiés, il convient alors de mettre en place un plan HACCP en plus des BPH.

Les bonnes pratiques d'hygiène sont un préalable indispensable qui conditionne l'efficacité du plan HACCP.

.I.2.5 DECLARATION DE MANIPULATION DE DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

Tout exploitant qui met en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits ou denrées alimentaires d'origine animale est tenu de déclarer l'établissements dont il a la responsabilité, ainsi que les activités qui s'y déroulent, ce qui permet aux services en charge des contrôles d'identifier l'ensemble des établissements.

La déclaration peut être réalisée en ligne ou via un formulaire papier. Les informations sont accessibles à partir de cette adresse : <https://bit.ly/3zz7FuF>



.II PARTIE II : EXEMPLES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Pour atteindre l'objectif de production de denrées sûres, le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des aliments prévoit que chaque exploitant du secteur alimentaire met en place et applique un plan de maîtrise sanitaire. **Celui-ci comprend entre autres les bonnes pratiques d'hygiène.**

L'exemple de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) proposé dans cette partie peut servir de base pour permettre aux équipes pédagogiques (enseignants, DACS, DDFPT, adjoint gestionnaire, chef d'établissement) d'élaborer **un recueil de bonnes pratiques d'hygiène spécifiques à l'établissement**. Ce document s'appuie sur la trame et le contenu de la fiche sectorielle du secteur restauration commerciale (Instruction Technique DGAL/SDSSA/2018-924).

Si cet exemple de BPH ne recherche pas l'exhaustivité, il doit permettre aux équipes de s'accorder pour formaliser les pratiques à respecter de manière à **garantir la sécurité sanitaire sur les plateaux techniques**. Ce guide ne constitue pas un document pédagogique, même si certains documents peuvent être utilisés dans le cadre des activités pédagogiques.

Pour que chaque établissement puisse adapter la trame proposée à son organisation propre, un guide vierge accompagne cet exemple. Les établissements peuvent également s'appuyer sur un guide national pour les petits établissements de restauration collective, téléchargeable sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation ou via ce [lien](#).

Composition du guide

Le guide comprend 5 parties:

- **PARTIE 1 – LES ELEVES ET LE PERSONNEL**
- **PARTIE 2 – LES LOCAUX, EQUIPEMENTS ET OPERATIONS DE MAINTENANCE**
- **PARTIE 3 – LA MAITRISE DES TEMPERATURES**
- **PARTIE 4 – LES MESURES D'HYGIENE PRECONISEES, AVANT, PENDANT ET APRES LA PRODUCTION**
- **PARTIE 5 – LA LUTTE CONTRE LES NUISIBLES**

Chaque partie propose un tableau d'exigences comportant les intitulés ci-dessous et un tableau vierge permettant de noter les non-conformités et les actions correctives à mettre en œuvre.

<u>Attendus</u>	<u>Mesures de contrôles mises en œuvre</u>	<u>Enregistrements, documents à rédiger ou conserver</u>	<u>Actions correctives</u>
Ce qui devrait être mis en place à minima	Description d'exemples de mesures pour contrôler la partie en question	Précision sur les documents qui doivent être conservés afin d'être présentés le cas échéant, lors d'un contrôle.	Mesures correctives données à titre d'exemples. La liste n'est pas exhaustive et doit être proposée au cas par cas en lien avec la non-conformité observée.

Des protocoles sont aussi proposés **à titre d'exemples**.

Localisation du guide

Il doit être accessible aux personnes autorisées à le renseigner ou le consulter.

Structuration du guide

Il peut se présenter sous forme de classeur renfermant les informations organisées grâce à des intercalaires (5 parties comportant chacune le tableau des exigences, le tableau des non-conformités et des actions correctives, les protocoles ainsi que les documents à conserver).

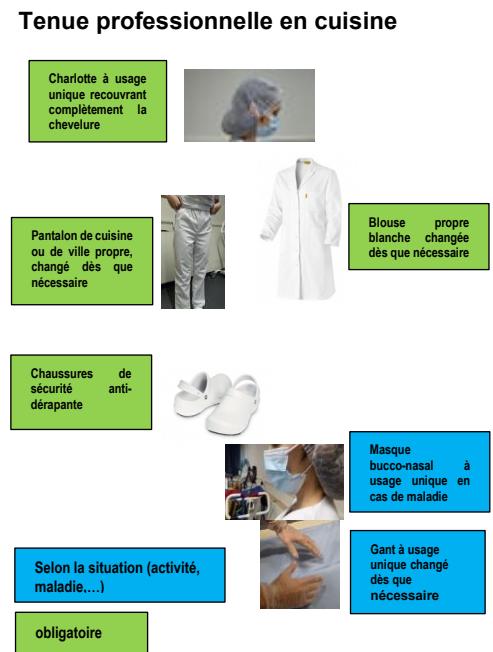


LES ÉLÈVES ET LE PERSONNEL

- 1.1 - Exigences
- 1.2 - Traçabilité des non conformités et des actions correctives
- 1.3 - Protocoles

II.1 LES ELEVES ET LE PERSONNEL

II.1.1 EXIGENCES

Attendus	Mesures de contrôles mises en œuvre	Enregistrements, documents à rédiger ou conserver	Actions correctives
Information et formation			
Information et formation des personnels adaptés aux activités : - Lecture du PMS ou du guide de bonnes pratiques rédigé par l'établissement - Formation aux risques biologiques - Formation aux bonnes pratiques d'hygiène - Réactualisation des connaissances scientifiques et réglementaires,...	- Formations initiales (diplômes), attestations de formation pour les personnels (formation risque biologique ogeli),... - Recensement du personnel formé ou ayant reçu une information	Attestations de formation et/ou d'informations, ...	- Formations diverses - Tutorat - Lecture du PMS de l'établissement, ...
Formation, consignes apportées aux élèves adaptées aux activités : Instructions de travail en matière d'hygiène : protocoles d'hygiène, déroulement des séances, organisation des activités élèves	- Contrôle visuel - Évaluation ponctuelle - Fiche auto-évaluation	- Cahier de texte complété. - Enregistrement des élèves absents (date...).	En cas d'absence d'élève, apporter une information complémentaire : - Classeur élève - Cahier de texte classe - Classeur ressources,...
Hygiène du personnel et des élèves			
Tenues vestimentaires dédiées, adaptées, propres et régulièrement changées (tenue non portée hors du plateau technique...). Description de la tenue de l'établissement	- Contrôle visuel de la tenue, l'état de propreté et du respect des règles d'hygiène. - Évaluation ponctuelle - Fiche auto-évaluation	- Protocole n°1 du lavage et du stockage de la tenue des élèves et des personnels (température, périodicité du lavage...) - Fiche de non-conformités et actions correctives	- Prêt de tenue - Tenue jetable (inadaptée pour travailler en zone chaude) - Remise du protocole de nettoyage et de stockage des tenues à destination des élèves - Changement d'organisation dans le lavage des tenues (solutions adaptées aux difficultés rencontrées) - Matérialisation des zones où le port de la tenue est obligatoire.
<p>Tenue professionnelle en cuisine</p>  <p>Charlotte à usage unique recouvrant complètement la chevelure</p> <p>Pantalon de cuisine ou de ville propre, changé dès que nécessaire</p> <p>Blouse propre blanche changée dès que nécessaire</p> <p>Chaussures de sécurité anti-dérapante</p> <p>Selon la situation (activité, maladie,...)</p> <p>obligatoire</p> <p>Masque bucco-nasal à usage unique en cas de maladie</p> <p>Gant à usage unique changé dès que nécessaire</p>			

Description de la conduite à tenir dans certaines situations (exercice évacuation, sortie hors cuisine pédagogique...)			
Règles de base à respecter par les visiteurs (agents de maintenance, inspecteurs, DDFPT...) Port du kit visiteur, respect des zones accessibles,...			- Par exemple : réserve kit visiteur (sur-chaussures, blouses, charlottes) - Consignes.
Règles d'hygiène de base à respecter connues et appliquées - Lavage des mains autant que nécessaire et port éventuel de gants - Mains /ongles courts et sans vernis - Absence de bijoux /piercing/ montre,... (alliance et boucles d'oreilles non pendantes tolérées) - Cheveux attachés, ... - Absence de maquillage,...	- Contrôle visuel du respect des BPH, dont le lavage des mains - Activités pédagogiques visant le contrôle du respect des BPH (exemple : prélèvements microbiens possibles...) - Fiche d'auto-évaluation	- Protocoles n°2 du lavage des mains, - Protocole n° 3 des règles d'hygiène de base à respecter - Fiche de non-conformités et actions correctives	- Rappel des règles - Matériel à disposition (savon,...) - Actions conduites dans le cadre du parcours santé (hygiène corporelle)
Règles à respecter dans les vestiaires Organisation visant à ranger la tenue avec séparation tenue de ville /tenue professionnelle et à maintenir les espaces dans un état d'entretien adapté.	Contrôle visuel	- Affichage et/ou consignes données aux élèves - Consigne d'entretien du casier et des vestiaires.	Rappel des consignes
Gestes d'hygiène professionnels - Ne pas éternuer au-dessus des aliments - Lavage des mains autant que nécessaire - Ne pas goûter les plats avec le doigt mais avec une cuillère à usage unique - Retrait d'un ustensile tombé au sol - Ne pas manger en cuisine,...	- Contrôle visuel - Fiche auto-évaluation	- Protocole n°4 récapitulant les gestes professionnels à respecter - Fiche de traçabilité des non conformités et des actions correctives	- Rappel des consignes - Elimination du produit en cas de doute
Santé			
État de santé et hygiène corporelle adaptés à l'activité - Déclaration par les personnes souffrant d'affections incompatibles avec la manipulation des denrées alimentaires : gastro-entérite, coupure, abcès, rhinopharyngites, ... - Prise de décision en adéquation avec la situation : port de protections lors d'une maladie susceptible d'entraîner la contamination des aliments par exemple ou adaptation du poste de travail.		- Protocole n°5 décrivant la démarche à suivre en cas de maladie (liste des maladies incompatibles, modalités de déclaration des affections...) ou d'hygiène corporelle non maîtrisée - Fiche de traçabilité des affections et actions correctives	- Proposition d'une activité adaptée - Protections masque/gants, ... Elimination de la production, en cas de doute. - Prise de RDV avec le médecin et/ou l'infirmière scolaire.

Tableau à compléter par les personnels

.II.1.2 TRAÇABILITE DES NON CONFORMITES ET DES ACTIONS CORRECTIVES

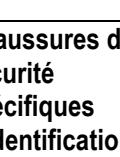
Rubrique	Date	Nom de la personne concernée et/ou de la classe	Nom de la personne ayant identifié la non-conformité	Non-conformités et causes identifiées	Actions correctives
Tenue vestimentaire					
Règles d'hygiène de base					
Gestes professionnels					
Santé					

.II.1.3 PROTOCOLES

.II.1.3.1 Protocole n° 1 - Lavage et stockage de la tenue des élèves et des personnels

La tenue professionnelle peut être source de contaminations de micro-organismes au gré des déplacements de l'agent et devient donc vectrice d'infections croisées. De plus, les vestiaires sont des zones de convergence de la tenue de ville et de la tenue professionnelle. Il est donc nécessaire de mettre en œuvre des bonnes pratiques en matière de tenue professionnelle afin de maîtriser le risque de contamination croisée.

Protocole proposé à titre d'exemple

		Lavage	Par Qui ?	Élèves en fin de TP	
		Quand ?	Après chaque séance		
		Comment ?	<ul style="list-style-type: none"> - Déattachage manuel au préalable si besoin (détachant linge) sur tâches résistantes - Température de lavage : 60 °C minimum pendant 45 min au moins - Repassage OBLIGATOIRE (coton à 180°C minimum) 		
		Avec Quoi ?	Lessive en poudre bactéricide et dégraissant		
		Séchage	Par Qui ?	Élèves du groupe suivant	
		Quand ?	Après chaque machine		
		Comment ?	Cycle de séchage à une température de 180 °C		
		Stockage des tenues sales	Où ?	Panier à linge sale sur chariot évacué en lingerie en fin de séance	
	Stockage des tenues propres	Où ?	<ul style="list-style-type: none"> - Vestiaire propre chauffé. - Casier individuel propre avec 1 cintre sur portant et 1 étagère pour stockage du linge propre (séparation de la tenue professionnelle et de la tenue de ville). 		
		Stockage chaussures	Où ?	<ul style="list-style-type: none"> - Vestiaire propre chauffé. - Les chaussures sont stockées dans les casiers individuels des élèves, disposant d'un compartiment spécifique pour chaussures de sécurité. Les chaussures propres de travail sont séparées des chaussures de ville. 	
		Lavage	Par Qui ?	Élèves	
		Comment ?	Lavage des chaussures, brossage des semelles, rincage et séchage avec un papier à usage unique		
		Quand ?	Tous les trimestres et/ou après séance de TP si nécessaire		
		Avec quoi ?	Détergent désinfectant.		
		Casiers	Localisation des casiers	Où ?	Dans un vestiaire
		Lavage	Par Qui ?	L'intérieur des casiers est à la charge de chaque binôme d'élèves	
		Quand ?	Entretien hebdomadaire : L'entretien des casiers est programmé par les enseignants		
		Avec quoi ?	Matériel et produits <ul style="list-style-type: none"> - Chariot de ménage (méthode des 2 seaux) - Sacs pour déchets assimilables aux ordures ménagères (DAOM) - Gants de ménage - Lavettes - Solution détergente - désinfectante 		
		Comment ?	<ul style="list-style-type: none"> - Lavage extérieur et intérieur - Le nettoyage est toujours réalisé du plus propre au plus sale, du plus haut au plus bas, du plus éloigné au plus central - Les interventions sont enregistrées sur la fiche d'entretien périodique 		

Remarques :

- Un Kit visiteur peut être mis à disposition mais il sera jeté après utilisation (interdiction de le stocker dans un casier individuel ou de le réutiliser).
- Des chaussures de prêt peuvent être stockées dans une armoire spécifique et seront nettoyées et désinfectées après chaque utilisation.
- Lors du lavage, du séchage et du stockage, les tenues et les lavettes-bandeaux ou franges doivent être séparées.

.II.1.3.2 Protocole n°2 - Lavage des mains

Protocole proposé à titre d'exemple

Quand se laver les mains ?			
<ul style="list-style-type: none"> - A la prise de service - Avant la manipulation des denrées, changement de types d'aliments - Avant de mettre des gants et après avoir retiré des gants 	<u>Après tout geste ou activité pouvant contaminer les mains :</u> <ul style="list-style-type: none"> - après être passé aux toilettes - après avoir touché des matières premières brutes (fruits et légumes, coquille d'œuf...) - après manipulation de matériel, objets sales (poubelle, cartons, emballages, lavettes...) - après s'être touché le nez, les cheveux, le visage - après avoir toussé ou s'être mouché ou avoir éternué 		
Comment obtenir une hygiène des mains satisfaisante ?			
Obligations	Interdictions		
<ul style="list-style-type: none"> - Manches courtes - Ongles courts, propres et sans vernis 	Absence de montre, bracelet et bague (alliance tolérée)		
Etapes du lavage des mains			
 1- Se mouiller les mains et les poignets	 2- Utiliser un savon liquide (bactéricide de préférence)	 3- Se savonner les mains paumes contre paumes	 4- Se savonner les mains paumes contre le dos de la main opposée
 5- Insister dans les espaces inter-digitaux	 6- Dos des doigts contre la paume opposée avec les doigts emboités	 7- Frotter les bouts de doigts par des mouvements circulaires	 8- Savonner également les poignets
 9- Rincer abondamment	 10 – Essuyer les mains en tapotant	 11- Essuyer les poignets en tapotant	

Protocole proposé à titre d'exemple

Hygiène du personnel de cuisine



Tenue propre obligatoire
Blouse changée à chaque séance
Tenue changée dès que nécessaire



Bonne hygiène corporelle
Corps, cheveux et visage propres



Bonne hygiène des mains
Lavées dès que nécessaire



Attention aux maladies
Bonne santé obligatoire (pas de fièvre, maladies contagieuses, coupures,...)



Bijoux interdits
Alliance et boucles d'oreilles non pendantes tolérées



Maquillage interdit
(toléré, s'il est discret)

.II.1.3.4 Protocole n° 4 - Gestes professionnels à respecter

Protocole proposé à titre d'exemple

Gestes à respecter	Gestes à supprimer
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Goûter avec une cuillère à usage unique ➤ Retirer les ustensiles tombés au sol, pour les laver ➤ Ouvrir la poubelle à l'aide de la pédale prévue à cet effet ➤ Jeter tout aliment tombé au sol 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Goûter les aliments sur les cuillères ou autres ustensiles ... ➤ Mettre le doigt dans la préparation ➤ Eternuer sans protection ➤ Essuyer avec des torchons sales ➤ Placer les plats au sol ➤ Manger en cuisine ➤ Consulter son téléphone

.II.1.3.5 Protocole n° 5 - Démarche à suivre en cas de maladie ou d'hygiène corporelle non maîtrisée

Protocole proposé à titre d'exemple

Situations	Recommandations								
Maladie chronique nécessitant un traitement prolongé	Avis du médecin scolaire requis afin de donner la possibilité à l'élève de suivre les enseignements sur les plateaux techniques liés à la production alimentaire								
Maladies présentant un risque lors de la manipulation et/ou la production alimentaire : gastro-entérite, coupure, abcès, rhinopharyngites, ou toutes autres maladies à transmission manu-portée ou respiratoire.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Familles et élèves invités à informer l'établissement qui prendra la décision la plus appropriée 2 Elimination de la production, en cas de doute de contamination 3 Proposition de mesures adaptées aux situations : <table border="1" data-bbox="632 1562 1443 1809"> <thead> <tr> <th>Affections</th> <th>Mesures possibles</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rhinopharyngite</td> <td>Masque</td> </tr> <tr> <td>Coupure à la main</td> <td>Plaie nettoyée et désinfectée puis protégée par un pansement étanche renouvelé régulièrement et port de gants obligatoire</td> </tr> <tr> <td>Infection contagieuse (exemple : gastro-entérite)</td> <td>Invitation à consulter un médecin Les élèves malades restent en éviction chez eux en période aigüe.</td> </tr> </tbody> </table> 	Affections	Mesures possibles	Rhinopharyngite	Masque	Coupure à la main	Plaie nettoyée et désinfectée puis protégée par un pansement étanche renouvelé régulièrement et port de gants obligatoire	Infection contagieuse (exemple : gastro-entérite)	Invitation à consulter un médecin Les élèves malades restent en éviction chez eux en période aigüe.
Affections	Mesures possibles								
Rhinopharyngite	Masque								
Coupure à la main	Plaie nettoyée et désinfectée puis protégée par un pansement étanche renouvelé régulièrement et port de gants obligatoire								
Infection contagieuse (exemple : gastro-entérite)	Invitation à consulter un médecin Les élèves malades restent en éviction chez eux en période aigüe.								
Hygiène corporelle non maîtrisée	<ul style="list-style-type: none"> - Elève invité à prendre une douche (au niveau des vestiaires voire de l'infirmerie) et tenue propre mise à disposition par l'établissement. - Elimination de la production, en cas de doute de contamination - Rendez-vous pris avec l'infirmière scolaire (rappels des mesures d'hygiène corporelle, recherche des causes...) 								

LES LOCAUX, EQUIPEMENTS ET OPÉRATIONS DE MAINTENANCE

- 2.1 Exigences
- 2.2 Traçabilité des non conformités et des actions correctives
- 2.3 Plan de plateau technique
- 2.4 Plans de nettoyage/désinfection et de maintenance des équipements
- 2.5 Protocole

.II.2 LES LOCAUX, EQUIPEMENTS ET OPERATIONS DE MAINTENANCE

.II.2.1 EXIGENCES

Attendus	Mesures de contrôles mises en œuvre	Enregistrements, documents à rédiger ou à conserver	Actions correctives
<u>Sectorisation</u> - Une séparation des circuits sales et propres avec mise en place dans l'espace et ou dans le temps est possible - Un local réservé aux légumes terreux est suggéré pour éviter les risques de contaminations croisées mais l'isolement de ces produits peut se faire dans des conteneurs hygiéniques	Contrôle visuel	Plan du plateau technique avec fléchage de la marche en avant	- Adaptation des locaux (possibilité de sectoriser avec des revêtements de couleurs différentes) - Rappels du principe de la marche en avant
<u>Surfaces</u> Les matériaux au contact des denrées alimentaires sont adaptés à l'activité (matériaux lisses, non toxiques, résistants à la corrosion, facilement lavables : inox, polyéthylène...)	Contrôle visuel	Fiche de traçabilité des non-conformités et des actions correctives	Travaux, remplacement
<u>Etat des locaux</u> Infrastructures hygiéniques, locaux en bon état et adaptés à l'activité : peinture non écaillée, absence de trace de moisissures, carrelage et faïence non fissurés,...	Contrôle visuel	Fiche de traçabilité des non-conformités et des actions correctives	- Rénovation des locaux dégradés et remplacement des équipements défaillants - Augmentation de la fréquence de vérification des locaux et équipements
<u>Ventilation</u> - Ventilation suffisante (ventilation des zones de stockage des denrées, des espaces libérant de la vapeur d'eau...) - Ventilation efficace	Vérification périodique de la VMC, des hottes.	Traçabilité sur le dossier de maintenance du dossier d'installation (VMC)	- Réparation et/ou remplacement des équipements défectueux (débits insuffisants/valeurs de référence, ...). - Changement des filtres
<u>Equipements, installations, matériels</u> - Equipements adaptés à l'activité et en bon état de maintenance (dont thermomètres) - Disponibilité des instruments de mesure nécessaires à l'activité et en bon état de fonctionnement.	- Fiche de contrôle de températures - Vérification périodique des instruments de mesure (thermomètres notamment) et des équipements.	- Inventaire des équipements, - Notices d'entretien, de maintenance des équipements - Justificatifs des travaux de réparation, de remplacements des équipements (bons d'intervention, factures...) - Plan de maintenance	- Renouvellement, remplacement ou réparation les matériels et équipements défaillants. - Suppression des équipements inadaptés à la formation.
<u>Nettoyage et désinfection</u> - Les locaux et équipements sont visuellement propres - Le personnel et les élèves connaissent : <ul style="list-style-type: none">• Le plan de nettoyage et désinfection et savent comment le mettre en œuvre• les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser et leurs modalités d'utilisation (concentration, temps de contact, température en lien avec les prescriptions du fabricant) ;• les surfaces à nettoyer et à désinfecter quotidiennement.	- Contrôle visuel de l'état de propreté des locaux et équipements - Réalisation de prélèvements de surface dans les cas suivants : <ul style="list-style-type: none">■ pour valider ou vérifier l'efficacité d'un plan de nettoyage et désinfection ;■ après une reprise d'activité après plusieurs mois d'interruption ;■ prévus dans le cadre du règlement (CE) n°2073/2005 pour les établissements concernés par la production des denrées alimentaires prêtes à être consommées susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à <i>Listeria monocytogenes</i> (prélèvement dans ce cas des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de <i>Listeria monocytogenes</i> dans le cadre leur plan d'échantillonnage).	- Plans de nettoyage et de désinfection à respecter dans un cadre pédagogique et en dehors de ce cadre. - Protocole n°6 de nettoyage/désinfection - Documents à conserver : <ul style="list-style-type: none">- Fiches techniques des produits à utiliser- Résultats des analyses de surface - Enregistrements : Des non-conformités et des actions correctives.	- Analyse du protocole et correction pour amélioration des résultats - Contrôle de surface - Destruction des denrées susceptibles d'avoir été contaminées au contact de produits de nettoyage et désinfection. <ul style="list-style-type: none">• Nettoyage/ désinfection des locaux et ou équipements concernés par les non-conformités.• Adaptation du plan de nettoyage et désinfection suite à un relevé de non-conformité.

.II.2.2 TRAÇABILITE DES NON CONFORMITES ET DES ACTIONS CORRECTIVES

Tableau à compléter par les personnels

Rubrique	Date	Nom de la personne ayant identifié la non-conformité	Non-conformités et causes identifiées	Actions correctives
Matériaux des surfaces inadaptés				
Etat des locaux inadapté				
Nettoyage/ Désinfection insatisfaisant				
Equipements inadaptés et en mauvais état de fonctionnement				



.II.2.3 PLAN D'UN PLATEAU TECHNIQUE

La marche en avant dans l'espace :

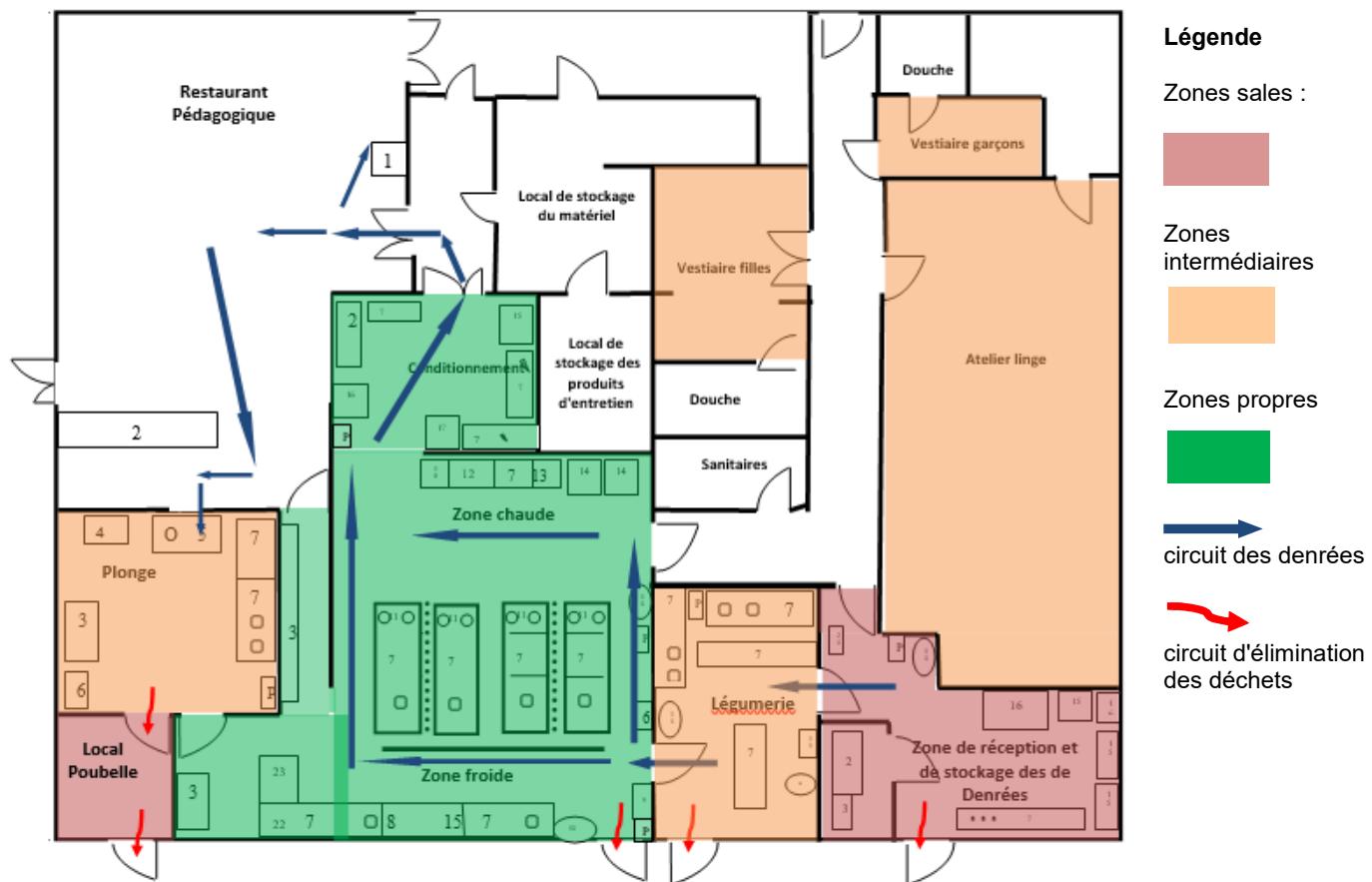
La marche en avant consiste à séparer les circuits des produits « sales », des circuits des produits « propres », de la réception à la distribution. Ces circuits ne doivent jamais se croiser mais utiliser le chemin le plus court. C'est l'implantation des locaux dans l'établissement qui pourra garantir le respect de cette marche en avant dans l'espace.

La marche en avant dans le temps :

Elle s'applique dans les cuisines où les zones ne sont pas suffisamment distinctes et nombreuses pour pouvoir appliquer la marche en avant dans l'espace. Plusieurs opérations seront effectuées sur un même emplacement : dans ce cas chacune de ces opérations contaminantes seront séparées par une étape de nettoyage et de désinfection des plans de travail.

Plan de la cuisine pédagogique CAP ATMFC

Plan proposé à titre d'exemple



1 - vitrine réfrigérée	8 – Marbre	14 - four multifonction	19 - ouvre-boîte
2 - armoire	9 - Armoire de désinfection des couteaux	15 - réfrigérateur (chambre froide positive)	20 - coupe légumes
3 - étagère matériel production cuisine	10 - Lave-mains : poubelle	16 - congélateur (chambre froide négative)	21 - épluchuese
4 - lave vaisselle	11 - plaque de cuisson	17 - cellule de refroidissement rapide	22 - batteur mélangeur
5 - plan de travail / poubelle	12 - sauteuse basculante	18 - micro-ondes	23 - chauffe plat
6 - centrale de lavage	13 - friteuse		24 - réserve charlotte
7 - plan de travail			

.II.2.4 PLANS DE NETTOYAGE/DESINFECTION ET DE MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS

.II.2.4.1 Plans de nettoyage/désinfection des surfaces à respecter dans un cadre pédagogique

Protocole proposé à titre d'exemple

Quoi ?	Avec quoi ?	Qui ?	Quand ?	Comment ?				Observations	Contrôle
				Préparation	Nettoyage (désinfection)	Temps de contact*	Brossage		
Siphons et caniveaux	Désinfectant Centrale Brosse à main	Elèves	Après la production	Éliminer les gros déchets Démonter les grilles de caniveaux	Pulvériser le produit dilué avec la centrale	Laisser agir 5 min	Oui	Avec la centrale	Non
Sol zone de production	Désinfectant Centrale Brosse Raclette	Elèves	Après la production	Mettre de l'ordre, éliminer les débris (épluchures,...)	Pulvériser le produit dilué avec la centrale	Laisser agir 5 min	Oui	Avec la centrale	Oui
Sol zone de production	Désinfectant Raclette Brosse Seau bleu Seau rouge	Elèves	Après la production	Mettre de l'ordre, éliminer les débris Passer la raclette	Répartir la solution nettoyante (seau bleu)	Laisser agir 5 min	Oui + Eau chaude (brosse)	Avec de l'eau (Seau rouge)	Oui
Sol restaurant Pédagogique (carrelage)	Désinfectant Eau chaude Brosse à rasoir Brosse à frange Brosse à Seau bleu Seau rouge Presse	Elèves	Après chaque service	- Mettre de l'ordre, éliminer les débris - Balayage humide	Laver (balai rasoir/frange et seau bleu)	Laisser agir 5 min	Oui	Frange rincée dans le seau rouge	Laisser sécher
Matériel de nettoyage Brosses Raclettes Seaux	Solution nettoyante/désinfectante Lavette	Elèves	Après chaque Service (avant le rangement)	Éliminer les débris,...	Pulvériser la solution ou laisser tremper dans la solution	Laisser agir 5 min	Avec la lavette (seau)	Oui	Suspendre pour sécher
Plan de travail inox et mobiles	Désinfectant (pulvérisateur) Eau chaude Brosse à Raclette Brosse à Seau bleu et rouge	Elèves	Avant et après la production (et pendant si besoin)	Éliminer les débris (lavette)	Pulvériser le produit nettoyant/ Désinfectant	Laisser agir 5 min	Frotter Lavette Seau bleu	Oui	Seau rouge

Qui ?	Avec quoi ?	Quand ?	Qui ?	Comment ?					Observations	Contrôle
				Préparation	Nettoyage (désinfection)	Temps de contact	Brossage	Rincage		
Poubelles	Détergent désinfectant (pulvérisateur) Eau chaude Lavette Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Elèves	Vider les poubelles, éliminer les déchets	Pulvériser le produit nettoyant/ Désinfectant	Laisser agir 5 min	Frotter (Lavette et seau bleu)	Oui Séau rouge	Ne pas oublier les roues	Contrôle visuel Absence salissures Absence d'odeur
Poste lavage mains	Détergent désinfectant Eau chaude Lavette	Après chaque production	Elèves	Éliminer les déchets	Appliquer le produit nettoyant/ Désinfectant	Laisser agir 5 min	Frotter avec une lavette	Oui avec une lavette (seau rouge)	Sécher Retenir les distributeurs de savon.	Contrôle visuel Absence salissures
Four Piano	Détergent désinfectant Eau chaude Lavette Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Elèves	Retirer les éléments amovibles Éliminer les déchets avec une lavette	Appliquer le produit nettoyant/ Désinfectant	Laisser agir 5 min	Frotter avec une lavette (seau bleu)	Oui avec une lavette (seau rouge)	Sécher et remonter	Contrôle visuel Absence salissures
Micro-ondes	Détergent désinfectant Eau chaude Lavette Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Elèves	OFF Débrancher Retirer les éléments amovibles Éliminer les déchets avec une lavette	Appliquer le produit nettoyant/ Désinfectant	Laisser agir 5 min	Frotter avec une lavette (seau bleu)	Oui avec une lavette (seau rouge)	Sécher et remonter ON	Contrôle visuel Absence salissures
Lave vaisselle	Détergent désinfectant Eau chaude Lavette Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Elèves	Vider Démonter et nettoyer le filtre Laisser tourner à vide pendant 3 min Éliminer les déchets	Appliquer le produit nettoyant/ Désinfectant	Laisser agir 5 min	Frotter avec une lavette (seau bleu)	Oui avec une lavette (seau rouge)	Sécher et remonter le filtre	Contrôle visuel Absence salissures
Plonge	Détergent désinfectant Eau chaude Lavette Raclette Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Elèves	Éliminer les déchets	Appliquer le produit nettoyant/ Désinfectant	Laisser agir 5 min	Frotter avec une lavette (seau bleu)	Oui avec une lavette (seau rouge)	Oui	Sécher
Réfrigérateur Congélateur	Détergent désinfectant Eau chaude Lavette Raclette Seaux bleu et rouge	1 fois/mois et dès que nécessaire	Elèves	OFF Mettre les aliments dans un autre réfrigérateur Éteindre Retirer les éléments amovibles Éliminer les déchets	Appliquer le produit nettoyant/ Désinfectant	Laisser agir 5 min	Frotter avec une lavette (seau bleu)	Oui avec une lavette (seau rouge)	ON Allumer et remplacer les éléments amovibles	Contrôle visuel Absence salissures Contrôle micro biologique avec lame contact.
Etagère et mobilier	Détergent désinfectant Eau chaude Lavette Seaux bleu et rouge	1 fois/mois et dès que nécessaire	Elèves	Vider Éliminer les déchets	Appliquer le produit nettoyant/ Désinfectant	Laisser agir 5 min	Frotter avec une lavette (seau bleu)	Oui avec une lavette (seau rouge)	Sécher et remplacer les éléments	Contrôle visuel Absence salissures

Quoi ?	Avec quoi ?	Quand ?	Qui ?	Préparation	Nettoyage (désinfection)	Temps de contact	Brossage	Rinçage	Raclage	Observations	Contrôle
Murs et portes	Désinfectant sans rinçage Mouilleurs Porte-mouilleur Raclette Manche télescopique Seau à vierte	A hauteur 1 fois par trimestre	Elèves	Décaler le mobilier mobile	Appliquer le détergent avec le mouilleur		Frotter avec le mouilleur		Sécher les murs à la raclette et finitions à la lavette.	Contrôle visuel Absences de salissures et de coulures	
Balance de pesée	Lingette désinfectante pour contact alimentaire	Après chaque production	Elèves	Elimer les déchets	Essuyer la balance avec une lingette (dessous puis dessous)					Contrôle visuel Absences de salissures	
Friteuse Entretien courant	Désinfectant Eau chaude Lavette Seaux bleu et rouge Essuie-tout	Après chaque production	Elèves	Porter le couvercle de protection et les paniers en plonge. Elimer les déchets. Filtrer l'huile.	Laver les paniers à la plonge. Appliquer le produit détergent/ Désinfectant sur les surfaces extérieures	Laisser agir 5 min	Frotter avec une lavette (seau bleu)	Oui avec une lavette (seau rouge)	Secher et replacer les éléments	Contrôle visuel Absence de salissures Contrôle de la qualité du bain d'huile	
Friteuse Entretien exceptionnel	Gants de ménage, lunette de sécurité. Dégraisseur pour friteuse Eau chaude Brosse à main Lavettes Seaux bleu et rouge	Après chaque fin trimestre, selon la qualité du bain d'huile.	Elèves Enseignants	Porter le couvercle de protection et les paniers en plonge. Vidanger la cuve	Remplir la cuve avec la solution de dégraissant. (eau chaude) Appliquer le Désinfectant sur les surfaces extérieures	Laisser agir 30 min	Frotter les parois de la cuve, la résistance, avec une brosse (seau bleu)	Oui Plusieurs fois à l'eau claire au jet.	Laisser sécher Remplir la cuve avec de l'huile Replacer les éléments	Contrôle visuel Absence de salissures	
Essoreuse	Désinfectant Eau chaude Brosse à main Lavettes Seaux bleu et rouge Station de lavage	Après chaque production	Elèves	Etendre et débrancher l'essoreuse. Sortir le panier. Elimer les déchets.	Appliquer le Désinfectant - sur le panier - dans la cuve - sur la carrosserie - le câble électrique	Laisser agir 5 min	Frotter les parois du panier, et l'intérieur de la cuve avec la brosse et la lavette. Frotter la carrosserie et le câble avec la lavette (seau bleu)	Oui A l'eau claire au jet Pour le panier et la cuve. Avec une lavette pour la carrosserie et le câble (seau rouge)	Secher et replacer les éléments	Contrôle visuel Absence de salissures	
Éplucheur	Désinfectant Eau chaude Bac de Désinfectant Brosse à main Lavettes Seaux bleu et rouge Station de lavage	Après chaque production	Elèves	Éteindre l'éplucheur. Elimer les déchets.	Placer le disque dans une solution de détergent désinfectant Appliquer le Désinfectant / - dans la cuve - sur la carrosserie - sur le filtre - sur le câble	Laisser agir 15 min	Frotter le disque à la brosse à main Frotter la cuve et le filtre à la brosse à main. Frotter la cuve et la carrosserie et le câble avec la lavette (seau bleu)	Rincer à l'eau claire Rincer la cuve et le filtre à l'eau claire au jet. Avec une lavette pour la carrosserie et le câble (seau rouge)	Laisser sécher et replacer les éléments	Contrôle visuel Absence de Salissures	

Quoi ?	Avec quoi ?	Quand ?	Qui ?	Comment ?					Observations	Contrôle
				Préparation	Nettoyage (désinfection)	Temps de contact	Brossage	Rincage	Raclage	
Robot coupe légume	Désinfectant Eau chaude Bac de Désinfectant désinfectant Brosse à main Lavelles Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Elèves	Éteindre et débrancher le robot coupe. Eliminer les déchets.	Plonger les disques et le couvercle et pousser dans une solution de désinfectant	Laisser agir 15 min	Frotter à la brosse à main	Rincer à l'eau claire	Laisser sécher et replacer les éléments.	Contrôle visuel Absence de salissures
					Appliquer le Désinfectant / Desinfectant - dans la cuve - sur la carrosserie - sur le filtre - sur le câble	Laisser agir 5 min	Frotter la cuve la carrosserie et le câble avec la lavelle (seau bleu)	Avec une lavelle pour la cuve, la carrosserie et le câble (seau rouge)		Filmser les disques et les conserver en chambre froide.
Batteur - mélangeur	Désinfectant Eau chaude Lavelles Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Elèves	Éteindre et débrancher le batteur-mélangeur.	Laver le bol, les ustensiles et l'écran de protection à la plonge.		Frotter à la lavelle en plonge.	Rincer à l'eau claire	Laisser sécher et replacer les éléments.	Contrôle visuel Absence de salissures
				Démonter l'ustensile, le bol et l'écran de protection.	Appliquer le Désinfectant / Desinfectant - sur la carrosserie - sur le câble	Laisser agir 5 min	Frotter la cuve la carrosserie et le câble avec la lavelle (seau bleu)	Avec une lavelle pour la carrosserie et le câble (seau rouge)		
cellules de refroidissement	Désinfectant Eau chaude Lavelles Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Elèves	Éteindre l'appareil. Oter les grilles	Appliquer le Désinfectant / Desinfectant dans l'enceinte et sur la sonde	Laisser agir 5 min	Frotter avec une lavelle (seau bleu)	Oui avec une lavelle (seau rouge)	Laisser sécher et replacer les grilles.	Contrôle visuel Absence de Salissures Contrôle micro biologique occasionnel avec lame contact
Thermomètre	Lingette désinfectante pour contact alimentaire sans rinçage	Après chaque utilisation	Elèves	Éliminer les salissures	Essuyer le thermomètre avec la lingette désinfectante.	Laisser agir 5 min				Contrôle visuel Absence de Salissures
Ouvre boîte	Lingette désinfectante pour contact alimentaire Sans rinçage	Avant chaque utilisation	Elèves		Essuyer la lame et la molette avec une lingette désinfectante	Laisser agir 5 min				Contrôle visuel Absence de Salissures

Remarques

Les techniques proposées dépendent des instructions données par les notices des produits, des matériels, surfaces ou équipements.

Si le produit de nettoyage (désinfection) est considéré comme agent chimique dangereux, il ne peut pas être utilisé par des élèves de SEGPA (sauf s'il s'agit d'un produit comburant et/ ou dangereux pour l'environnement). Il est donc recommandé de choisir des produits ou des techniques adaptés aux obligations à respecter.

La classification d'un produit pur concentré peut être différente de la classification d'un produit dilué. S'il est obligatoire de réclamer auprès du fournisseur la fiche de données de sécurité du produit concentré, il est aussi important de solliciter le fournisseur pour qu'il communique sur une fiche de sécurité relative au produit dilué.

Exemple

Produit x	Produit pur concentré	Produit dilué (à 2% par exemple)
Risque		A la dose d'utilisation, le produit n'est plus classé (absence de pictogramme SGH et absence de mention de danger) Il n'y a plus de contrainte liée à la manipulation d'une préparation dangereuse.
Prévention	Les mesures de prévention inscrites sur la fiche de données de sécurité du produit sont à respecter (exemple port de lunettes de sécurité, de gants)	Il n'y a plus de contrainte liée à la manipulation d'une préparation dangereuse



.II.2.4.2 Plan de nettoyage/désinfection des surfaces défini de manière concertée avec l'équipe de direction

Un plan de nettoyage/désinfection des espaces pédagogiques doit être élaboré en concertation avec l'équipe de Direction (adjoint gestionnaire). Même si dans le cadre des activités pédagogiques, les élèves doivent remettre en état les espaces et matériels utilisés, qu'ils peuvent également mettre en œuvre diverses techniques d'entretien des locaux en lien avec des objectifs pédagogiques, un entretien complémentaire doit être envisagé de manière à respecter les règles de sécurité sanitaire.

Le tableau ci-dessous permet d'organiser les modalités d'intervention de manière concertée.

Quoi ?	Avec quoi ?	Quand ?	Qui ?	Comment ?				Observations	Contrôle
				Préparation	Nettoyage (désinfection)	Temps de contact	Brossage		
Siphons et caniveaux									
Sol zone de production									
Sol restaurant pédagogique									
Matériel de nettoyage									
Plans de travail inox et mobiliers									
Murs									
Plafonds									
Portes									
Luminaires									
Autre									

.II.2.4.3 Plan de maintenance des équipements

Protocole proposé à titre d'exemple

Quoi ?	Qui ?	Quand ?	Comment ?
Hottes de cuisine	Entreprise x	Hors fonctionnement 1 fois/an	- Kit visiteur porté - Nettoyage/désinfection après intervention - Registre sécurité incendie complété
Appareils de cuisson et de remise en température	Entreprise x	Hors fonctionnement 1 fois/an	- Kit visiteur porté - Nettoyage/désinfection après intervention - Registre sécurité incendie complété
Gaz	Entreprise x	Hors fonctionnement 1 fois/an	- Kit visiteur porté - Nettoyage/désinfection après intervention - Registre sécurité incendie complété
Electricité	Entreprise x	Hors fonctionnement 1 fois/an	- Kit visiteur porté - Nettoyage/désinfection après intervention - Registre sécurité incendie complété
Ventilation (VMC)	Entreprise x	Hors fonctionnement 1 fois/an	- Kit visiteur porté - Nettoyage/désinfection après intervention - Registre sécurité incendie complété

.II.2.5 PROTOCOLE

.II.2.5.1 Protocole n°6 - Nettoyage/désinfection des surfaces à respecter dans un cadre pédagogique

Protocole proposé à titre d'exemple

But	Protocole	Sécurité
Éliminer les salissures et les microorganismes		<u>Risque de chute</u> 
Matériels	<p>Éliminer les gros déchets</p> <p>Dérouler le fil de la centrale et le bloquer</p> <p>Asperger le sol d'eau et de produit</p> <p>Frotter avec un balai brosse alimentaire</p> <p>Laisser agir 5 min au minimum</p> <p>Rincer à l'eau claire</p> <p>Racler l'eau dans les évacuations</p>	<p>Prévention : Balisage de la zone humide</p>  <p><u>Risque lié au produit concentré situé dans le bidon</u></p>  <p>Prévention</p>   
Produit		

LA MAITRISE DES TEMPÉRATURES

- 3.1 Exigences
- 3.2 Traçabilité des non conformités et des actions correctives
- 3.3 Protocoles

II.3 LA MAÎTRISE DES TEMPERATURES

II.3.1 EXIGENCES

Attendus	Mesures de contrôles mises en œuvre	Enregistrements, documents à rédiger ou à conserver	Actions correctives
<p>- Température de stockage des produits (stockage des denrées alimentaires avant transformation, stockage des productions alimentaires en liaison froide ou liaison chaude, température de refroidissement), de remise en température connues et respectée.</p> <p>- L'utilisation de thermomètres enregistrant les températures minimales et maximales peuvent constituer un moyen de surveillance des enceintes efficace, notamment pendant les heures de fermeture.</p>	<p>Avant la production</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les produits surgelés et réfrigérés, prise de température à réception (exemple de protocole n°7) - Contrôle quotidien du respect des températures des produits dans le cadre des étapes de stockage en liaison froide et liaison chaude. <p>- Suivant les formations proposées : enceinte avec dispositif de surveillance automatique avec alarme <u>ou</u> surveillance visuelle des températures à une fréquence appropriée (au minimum quotidienne)</p> <p>- Dispositif d'enregistrement pour les enceintes négatives d'une capacité supérieure ou égale à 10 m³.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Protocoles n°7 à 10 sur les prises, relevés des températures : <ul style="list-style-type: none"> • à réception, • de stockage des denrées au niveau des enceintes, • de refroidissement, • de remise en température. - <u>Documents à conserver</u> : Bons de maintenance ou interventions sur les équipements frigorifiques. - <u>Enregistrements</u> : <ul style="list-style-type: none"> - Pour toutes les enceintes : enregistrement des non-conformités, avec précision sur le devenir des produits et des actions correctives menées. - Pour les enceintes négatives d'une capacité supérieure ou égale à 10 m³, enregistrement continu des températures 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la température à cœur des produits lors du constat de dépassement, - Réparer ou remplacer les équipements défectueux (dont thermomètre) - Selon les non-conformités : éliminer les produits ou utilisation adaptée lorsque cela est possible.

Tableau à compléter par les personnels

.II.3.2 TRAÇABILITE DES NON CONFORMITES ET DES ACTIONS CORRECTIVES

Enceinte ou activité concernée	Température attendue	Nom du produit	Date	Nom de la personne ayant identifié la non-conformité	Non-conformités (valeur des températures) et causes identifiées	Actions correctives
Réception de produits surgelés						
Réception de produits réfrigérés						
Refroidissement du produit						
Remise en température						
Stockage liaison froide						
Stockage liaison chaude						
Enceintes						

.II.3.3 PROTOCOLES

.II.3.3.1 Protocole n° 7 - Prise des températures à la livraison des denrées ou lors de leur stockage en enceintes

Protocole proposé à titre d'exemple

Quand ? Où ?	
A réception des matières premières qui doivent être réfrigérées ou surgelées	Avant l'activité Dans l'enceinte où est stockée la matière première réfrigérée ou surgelée
Avec quoi ?	
Un thermomètre sonde alimentaire pour les contrôles à réception des denrées animales ou d'origine animale (thermomètre étalonné et vérifié conformément aux normes EN 13485 et EN 13486) Il permet de relever la température à cœur et en surface d'un produit	
Comment ?	
Avant et après utilisation, désinfecter l'embout de la sonde à l'aide de la lingette désinfectante.	
Positionner la sonde au contact de l'emballage (ou dans le produit) Attendre la stabilisation de la température Lire la température Compléter la fiche de contrôle des températures Comparer la température à la valeur cible à ne pas dépasser (colonnes orange et rouge tableau ci-dessous)	Positionner le thermomètre dans la zone où sont stockés les denrées les plus sensibles (zone la plus froide) Lire la température Compléter la fiche de contrôle des températures Comparer la température à la valeur cible à ne pas dépasser (colonne verte ci-dessous)
En cas de non-conformité :	
Renseigner et archiver le document de traçabilité des non conformités et des actions correctives Informer le DDF ou le Directeur de Segpa	

Températures réglementaires et de tolérance/refus lors de la réception des denrées d'origine animale

		ENCEINTE	LIVRAISON/RECEPTION	
		Température Réglementaire de conservation	Tolérance Température au contact des produits	Température à réception non conforme (refus)
Surgelés	Crèmes glacées, glace, viandes hachées et préparations de viandes congelées, produits de la pêche	≤ -18°C	-17,9 à -15 °C	> - 15°C au contact
	Autres denrées alimentaires congelées	≤ -12°C	-11,9 à - 8,9°C	> - 9 °C au contact
Produits frais	Viandes hachées et préparations à base de viandes hachées, viandes séparées mécaniquement, produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	≤ + 2°C	+ 2,1 °C à + 4°C	≥ 4,1°C au contact et > 3°C à cœur
	Abats d'ongulés, plats cuisinés préparés à l'avance	≤ + 3°C	+ 3,1 à + 5 °C	≥ 5,1°C au contact et > 4°C à cœur
	Préparations de viande, viandes de volaille, de lagomorphes, morceaux de découpe de viandes d'ongulés domestiques, ovo-produits, lait cru destiné à la consommation en l'état et autres denrées alimentaires très périssables	≤ + 4°C	+4,1°C à + 6°C	≥ 6,1°C au contact et > 5°C à cœur

Vis-à-vis des températures réglementaires, un écart est toléré lors de la prise de température à réception. Cette tolérance n'est pas acceptée au niveau des enceintes.

Pour les produits surgelés, prise de température à réception :

- prise de température non destructrice, entre 2 conditionnements, par une mesure au contact des emballages, avec un écart maximum toléré de 3°C en surface (Par exemples, acceptation à -15°C pour un étiquetage mentionnant -18°C, ou acceptation à -9°C pour un étiquetage mentionnant -12°C) ;
- comparaison de la température obtenue avec le tableau des températures réglementaires ci-dessous.
- **en cas de non-conformité, renseignement du document de traçabilité des non conformités et des actions correctives.**

Pour les produits réfrigérés, prise de température à réception :

- prise de température non destructrice, entre 2 conditionnements, par une mesure au contact des emballages
Si la température affichée \leq température réglementaire + 2 °C => conformité
Si la température affichée $>$ température réglementaire + 2 °C => contrôle à cœur
- lors du constat de ce dépassement, prise de température à cœur du produit.
Si la température affichée \leq température réglementaire + 1 °C => conformité
Si la température affichée $>$ température réglementaire + 1 °C => non -conformité
- **en cas de non-conformité, renseignement du document de traçabilité des non conformités et des actions correctives.**

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Note de service DGAL/SDSSA/2017-425 10/05/2017

.II.3.3.2 Protocole n° 8 - Relevé des températures des enceintes

Protocole proposé à titre d'exemple

FICHE DE CONTROLE DE TEMPERATURES		REFRIGERATEUR (produits bruts)			
Contexte					
Nature des matières premières à réfrigérer : Toutes les matières premières (un seul réfrigérateur)		Aliment le plus sensible à réfrigérer : viande hachée			
Quand prendre la température ? Avant le démarrage de l'activité	Où prendre la température ? Dans la zone la plus froide (selon notice d'instruction de l'équipement)	Pourquoi relever la température ? Pour vérifier que la température est conforme			
Consigne : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mettre une croix en face de la température qui correspond à la valeur mesurée ➤ Prévenir le professeur lorsque la température est égale à 3°C (température non conforme, dépassant la valeur de 2°C) 					
Date °C	Lundi / /	Mardi / /	Mercredi / /	Jeudi / /	Vendredi / /
+ 3 °C					
+ 2 °C					
+ 1 °C					

En cas de dépassement de la température cible, le professeur avertit immédiatement l'adjoint gestionnaire et complète la fiche de non-conformité.

Protocole proposé à titre d'exemple

FICHE DE CONTROLE DE TEMPERATURES		ENCEINTE NEGATIVE			
Contexte					
Nature des matières premières à surgeler : Toutes les matières premières (un seul congélateur)		Aliment le plus sensible à surgeler : viande hachée, crème glacée, ...			
Quand prendre la température ? Avant le démarrage de l'activité	Pourquoi relever la température ? Pour vérifier que la température est conforme				
Consigne : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mettre une croix en face de la température qui correspond à la valeur mesurée ➤ Prévenir le professeur lorsque la température est égale ou inférieure à -17,9 °C (température non conforme) 					
Date °C	Lundi / /	Mardi / /	Mercredi / /	Jeudi / /	Vendredi / /
-17 °C					
-17,9 °C					
-18 °C					

En cas de dépassement de la température cible, le professeur avertit immédiatement l'adjoint gestionnaire et complète la fiche de non-conformité.

.II.3.3.3 Protocole n° 9 - Relevé des températures de refroidissement

Protocole proposé à titre d'exemple

FICHE DE CONTROLE DE TEMPERATURES				CELLULE DE REFROIDISSEMENT				
Date	Désignation du produit	T° à cœur avant refroidissement	Refroidissement			T° à cœur après refroidissement	Observations	
			Heure début	Heure fin	Durée		Conforme	Non conforme
10/03/2020	Hachis Parmentier	+94.3°C	10h20	11h10	50 min	+ 3.5°C	x	

.II.3.3.4 Protocole n° 10 : Relevé des températures lors de la remise en température

Protocole proposé à titre d'exemple

FICHE DE CONTROLE DE TEMPERATURES				REMISE EN TEMPERATURE				
Date	Désignation du produit	T° à cœur avant remise en température	Remise en température			T° à cœur après remise en température	Observations	
			Heure début	Heure fin	Durée		Conforme	Non conforme

LES MESURES D'HYGIÈNE PRÉCONISÉES, AVANT PENDANT ET APRÈS LA PRODUCTION

- 4.1 Exigences
- 4.2 Traçabilité des non conformités et des actions correctives
- 4.3 Circuit des denrées
- 4.4 Protocoles

.II.4 LES MESURES D'HYGIENE RECONISEES AVANT, PENDANT ET APRES LA PRODUCTION

.II.4.1 EXIGENCES

Attendus	Mesures de contrôles mises en œuvre	Enregistrements, documents à rédiger ou à conserver	Actions correctives
Matières premières et contrôles à réception			
<ul style="list-style-type: none"> - Matières premières conformes aux exigences réglementaires : <ul style="list-style-type: none"> • Températures prescrites respectées (fournisseur ou réglementation). • Les durées de vie des produits sont respectées (DLC, DDM) et adaptées à l'utilisation des denrées pour élaborer les Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance (PCEA). • Les produits emballés sont identifiés par un numéro de lot. • Les produits d'origine animale achetés chez un professionnel. • En cas d'achat par l'établissement: moyens de transport adéquats et permettant de conserver les denrées aux températures prescrites. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel systématique à réception ou lors de l'acte d'achat : intégrité des conditionnements, salubrité des denrées, DLC non dépassées, présence d'un numéro de lot. - Contrôles températures selon le protocole n°7 	<ul style="list-style-type: none"> - Circuit des denrées - Protocoles n°11 et n°12 de déconditionnement et de contrôle des denrées à réception <p><u>Enregistrements</u> des non-conformités et des actions correctives.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ne pas utiliser les matières premières non conformes ou périmées. - Signaler les non conformités aux fournisseurs et revoir les exigences vis-à-vis d'eux. - Renvoyer aux fournisseurs - Changer de fournisseur
Maîtrise des procédés de fabrication			
<p>Maîtrise des dangers biologiques, chimiques (dont allergènes) et physiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procédés de fabrication définis par la profession correctement appliqués : prévention des contaminations croisées, respect des BPH, respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF), maîtrise des températures des différents procédés de fabrication, respect des DLC/DDM etc. <p><i>Par exemple :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier des dangers contenus dans les matières premières ; - identifier les potentielles sources de contaminations croisées et les maîtriser (ustensiles, planches de découpe, etc.) ; - s'assurer que les matériaux entrant en contact avec les denrées ne sont pas des sources de contamination (utilisation de conditionnements adaptés, ...); - S'assurer du respect du suivi des recettes lorsque celles-ci ont un effet sur la qualité sanitaire des denrées (taux de sel, pH, Aw, cuisson, refroidissement rapide, cuisson basse température...). <p><i>Point spécifique :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise des allergènes dans les matières premières (liste d'ingrédients) ou les additifs. • Garder un inventaire à jour des allergènes potentiels. • Information adéquate sur les produits entamés, conservés et finis (durabilité, conditions de conservation, conditions d'utilisation, etc.). • Validation de la durée de vie des produits. • Conformité des produits finis. 	<p>Contrôle visuel du respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des bonnes pratiques d'hygiène : stockage séparé, séparation des productions dans l'espace ou dans le temps etc. - des bonnes pratiques de fabrication; - des paramètres technologiques de fabrication (suivre la recette) ; - de l'efficacité des nettoyages ; - de la bonne connaissance et de la bonne exécution des tâches. 	<p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la surveillance des points déterminants (CCP et/ou PRPO). - documents de validation des procédés à risque - des non-conformités et des actions correctives. 	<p>Revoir les exigences « fournisseur ».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examiner et remédier aux causes des potentielles contaminations croisées. • En cas de nécessité, avertir la DD(CS)PP/DAAF du Département d'implantation de l'établissement et mettre en oeuvre les procédures de retrait/rappel des produits.

Conformité des produits finis et informations du consommateur			
<ul style="list-style-type: none"> - Information adéquate sur les produits (durabilité, conditions de conservation, conditions d'utilisation, etc. : respect des dispositions réglementaires). - Validation de la durée de vie des produits. - Conformité des produits finis - Information des convives, du consommateur sur : <ul style="list-style-type: none"> - la liste, des Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO), présente dans les préparations culinaires. - l'origine des viandes bovines contenues dans les plats. 	Contrôles visuels quotidiens.	<u>Enregistrements :</u> <ul style="list-style-type: none"> - non-conformités (erreurs sur les DDM/DLC, retraits et rappels) et actions correctives. - Plaintes / Réclamations clients 	
Traçabilité			
<p>Traçabilité : l'exploitant est en mesure de présenter les informations suivantes :</p> <p><u>Traçabilité en aval :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - nom(s), adresse(s) du ou des fournisseur(s), nature et quantités des produits fournis, - dates de réception / livraison, - n° de lots de fabrication. <p><u>Traçabilité en interne (identification des produits en stock) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - étiquettes des produits entamés conservés avec le produit entamé, avec indication de la date d'ouverture et de la durée de conservation. - fiche de recueil de la présence d'allergènes et historique des menus servis conservés 6 mois. 		<p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bons de livraison des fournisseurs et factures d'achat - Informations fournies par les fournisseurs sur les matières premières (allergènes, etc.). - Liste des allergènes par plat (y compris boissons). - Etiquetage du produit fini adapté en conséquence (si plat à emporter). - Résultats des analyses produits finis. - Etiquetages des denrées déconditionnées pendant leurs durées d'utilisation, le cas échéant. - Conservation des étiquettes sanitaires de colis de coquillages durant 60 jours (règlement 853 /2004 annexe 2 section 7 chapitre VII marquage d'identification et étiquetage point 3.). - Factures de vente - Bons de livraison dédiés aux clients 	
Gestion des déchets			
<ul style="list-style-type: none"> - Séparation physique entre les déchets et les denrées alimentaires. - En plonge, présence possible d'une poubelle sans couvercle afin de faciliter le déversement des déchets en retour de salle. - Local déchets en parfait état d'entretien, protégé de la chaleur et des intempéries et équipé pour empêcher l'accès de tout nuisible. - Contenants situés aux postes de travail étanches, en bon état d'entretien, nettoyés et désinfectés à une fréquence suffisante, péétablie dans le plan de nettoyage/désinfection (contenants équipés si possible de sacs et d'ouverture à commande manuelle, pédale d'ouverture). 	Contrôles visuels de la séparation physique entre les différents flux (tri et stockage), de l'état du local déchets, des contenants situés aux postes d'etraavail.	<p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bons de collecte des huiles de friture usagées. - Contrat d'entretien et de vidange des bacs à graisse + attestations de passage associées (le cas échéant). 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer les déchets des plans de travail au fur et à mesure. • Ne pas déposer au sol les déchets • Stocker les déchets dans des contenants ou locaux dédiés et adaptés. • Revoir les circuits d'élimination de déchets/ ou leur fréquence d'enlèvement

Gestion de l'eau			
<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation d'eau potable - Equipements positionnés en partie terminale du réseau de distribution d'eau (embouts, douchettes,...) maintenus en bon état d'entretien et hygiénique (application des dispositions préétablies dans le plan de nettoyage/désinfection). 	<ul style="list-style-type: none"> - Si l'eau provient d'une source privée autorisée à des fins alimentaires : application des mesures définies dans l'arrêté préfectoral (traitement, analyses microbiologiques régulières, etc.). - Si adduction au réseau public, analyses en cas de non-conformités constatées (non-conformité produits, baisse de pression, etc.). 	<u>Documents à conserver :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Facture d'eau si adduction au réseau public. - Arrêté préfectoral lorsque l'eau utilisée ne provient pas du réseau public. - Résultats d'analyses, le cas échéant. <u>Enregistrements :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Des non-conformités et des actions correctives. 	Effectuer une demande : <ul style="list-style-type: none"> - de raccordement au réseau public, - ou d'une autorisation auprès de l'ARS en cas d'utilisation d'un forage privé non autorisé. • Analyses en cas d'anomalies observées.

Tableau à compléter par les personnels

.II.4.2 TRAÇABILITE DES NON CONFORMITES LORS DE LA RECEPTION ET ACTIONS CORRECTIVES

Contrôle du produit	Date	Produit	Fournisseur/transporteur	Nom de la personne ayant identifié la non-conformité	Non-conformités et causes éventuelles identifiées	Actions correctives
DLC						
DDM						
Température						
Visuel						

.II.4.3 CIRCUIT DES DENREES

Circuit proposé à titre d'exemple

Matières premières	Toutes matières premières
Modalités d'acheminement (Qui ? Comment ?)	Les fournisseurs livrent l'établissement selon les dispositions du magasinier
Fournisseurs (agrément, nom,...)	Fournisseurs qui travaillent avec le service de restauration collective Boulanger, producteurs agréés
Personne chargée de réceptionner	Le magasinier et/ou le chef de cuisine
Modalités de réception	Hygiène corporelle et vestimentaire satisfaisante Espaces de réception des marchandises adaptés et propres
Contrôles à réception	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle de la commande et des denrées - Contrôle de l'étiquetage réglementaire : visuel (intégrité de l'emballage), températures respectées, DLC/DDM - Propreté des moyens de transports (véhicule, chariot,...les aliments ne devant pas être déposés au sol lors du transport)
Caractéristique du local, de l'enceinte de stockage (capacité,...)	<ul style="list-style-type: none"> - Chambres froide et négative situées dans la cuisine pédagogique - Température des enceintes réglementaires (si réfrigérateur : t° cible = pdt le plus fragile) - Etat satisfaisant (propre, non oxydé)
Modalités de stockage	<ul style="list-style-type: none"> - Produits à déconditionner, décartonner à l'abri des contaminations (zone de déconditionnement) - Nettoyer et désinfecter la zone après déconditionnement - Évacuation rapide des emballages dans les poubelles ou zones dédiées situées dans l'espace poubelle - Limiter le stock de l'espace réserve - Rangement permettant de respecter la rotation des stocks (le premier produit entré doit sortir en premier)

.II.4.4 PROTOCOLES

.II.4.4.1 Protocole n°11 - Déconditionnement des marchandises

Protocole proposé à titre d'exemple

Les conditions d'hygiène			
			 Chambres froides- positive : 0°C à +4°C négative : - 18°C
Les procédures de déconditionnement			
<ul style="list-style-type: none">▶ Eliminer les cartons et tout emballage souillé (sauf produits conditionnés "nus")▶ Ranger rapidement les produits frais et surgelés en chambres froides▶ Utiliser des caillebotis propres en plastique, le stockage au sol est interdit▶ Ranger les produits par catégories et selon leur degré de contamination▶ Vérifier que tous les produits soient protégés : emballage d'origine, couvercle, film alimentaire...▶ Dater tous les produits entamés et les préparations élaborées			
Les différentes étapes du déconditionnement			
<p>1 - Décartonnage en zone de réception</p> <p>2 - Décartonner et déconditionner les produits</p> <p>Transférer les produits dans des bacs propres, filmer, conserver les informations relatives à chaque produit et leur durée de vie. Dater si utilisation différée</p>	<p>1 - Désouillage en zone de préparation</p> <p>2 - Ouvrir le sachet avec les ciseaux désinfectés</p> <p>Égoutter les produits si nécessaire</p> <p>Préparations</p> <p>Stockage 0°C-4°C</p>	<p>1 -Déboîtage en zone de déboîtage ou légumerie</p> <p>2 – désinfecter le couvercle puis ouvrir les boîtes</p>	

.II.4.4.2 Protocole n°12 - Contrôle à réception

Protocole proposé à titre d'exemple

Rappel des consignes				
				
Zone de réception de stockage propre Chambres froides et réserves propres	Véhicule propre réfrigéré ou avec containers isothermes et plaques réfrigérantes	Mains propres	Tenue propre	Thermomètre à sonde propre et en état de fonctionnement
Procédures de contrôles				
1	Procéder à des achats auprès des fournisseurs agréés. Vérifier la propreté des camions de livraison.			
2	Vérifier les températures de livraison dès l'ouverture des portes du véhicule de transport (voir protocole n°7)			
3	Vérifier les étiquettes des produits (Marque d'identification, DLC /DDM), leur protection (emballage d'origine, film alimentaire) et l'état des emballages (ex : boîte de conserve non bombée...)			
4	Ranger rapidement les produits frais, congelés et surgelés en chambres froides. En cas de non-conformité, 2 cas de figures : - Isoler/conserver le produit. - Refuser le produit.	Enregistrer les non-conformités sur le tableau de traçabilité des actions correctives à réception.		



LA LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

- 5.1 Exigences
- 5.2 Traçabilité des non conformités et des actions correctives

.II.5 LA LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

.II.5.1 EXIGENCES

Attendus	Mesures de contrôles mises en œuvre	Enregistrements, documents à rédiger ou à conserver	Actions correctives
<ul style="list-style-type: none"> - Absence de nuisibles ou de traces de passage (déjections) - Lutte préventive contre les nuisibles mis en œuvre en fonction des abords et de la conception des locaux - Absence de points d'entrée des nuisibles (portes fermées, abords salubres, ...). - En cas de gestion interne, stockage des produits biocides à l'écart des denrées alimentaires et avec un étiquetage les identifiant, dans des conteneurs sûrs et séparés. Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de lutte contre les nuisibles n'est pas exigé. - Utilisation des produits biocides conformément aux prescriptions du fabricant. 	Contrôles visuels	<p><u>Documents à conserver</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches techniques des produits biocides utilisés. <p><u>Enregistrements</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des non conformités et actions correctives - dans le cas où le plan de lutte est assuré par un prestataire, les bons d'intervention sont considérés comme des documents d'enregistrement des non-conformités. 	<ul style="list-style-type: none"> - Supprimer les points d'entrée des nuisibles (ex. : bas de porte ajourée à cause de la corrosion). - Mettre en place un plan d'action curatif en cas d'infestation (exemple : faire appel à un professionnel spécialisé dans la lutte contre les nuisibles en cas d'infestation majeure ou récurrente). - Détruire les denrées susceptibles d'avoir été contaminées par des nuisibles ou par des produits biocides.

.II.5.2 TRAÇABILITE DES NON CONFORMITES ET DES ACTIONS CORRECTIVES

Tableau à compléter par les personnels

Rubrique	Date	Nom de la personne ayant identifié la non-conformité	Non-conformités et causes identifiées	Actions correctives
Présence de nuisible				
Présence de points d'entrée des nuisibles				
Produits alimentaires au contact des produits biocides				