ACADÉMIE
DE GRENOBLE
Liberté
Égalité
Fraternité

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE :

Document ressource pour garantir la sécurité sanitaire sur les plateaux techniques

Ce document ressource a été élaboré à partir du guide réalisé dans l'académie de Rennes 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).

Il fait suite à la publication du guide pour les petits établissements de restauration collective du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation paru en septembre 2021. Il précise que 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**. Ces obligations ont été regroupées sous le terme de **plan de maîtrise sanitaire** (PMS).

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 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.

Vous trouverez ci-dessous un lien sur la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective :

https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits

5 points sont abordés :

1. **Les élèves et le personnel**
2. **Les locaux, équipements et opérations de maintenance**
3. **La maitrise des températures**
4. **Les mesures d'hygiène préconisées, avant, pendant et après la production**
5. **La lutte contre les nuisibles**

.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).

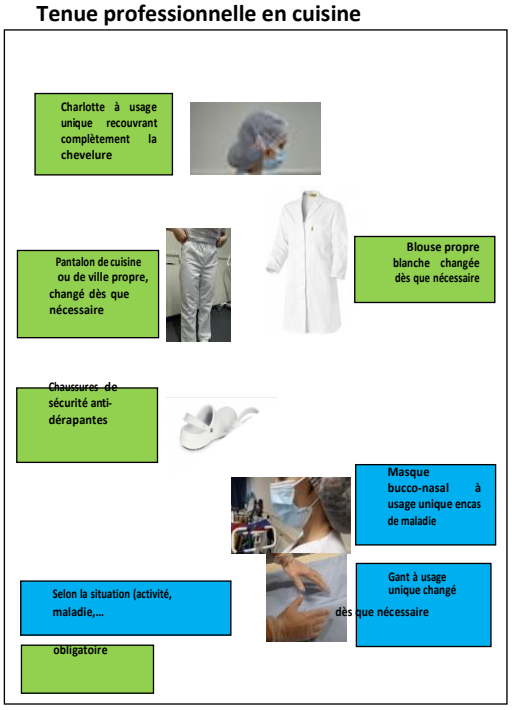
La consommation des objets confectionnés alimentaires présente des risques particuliers et nécessite la mise en œuvre au sein des établissements d'actions de prévention spécifiques visant à garantir la sécurité sanitaire des denrées destinées à être consommées. Le règlement (CE) n° 178/2002 confie aux 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		Absence de réglementation applicable. Respect de la réglementation communautaire (règlement CE n° 852/2004) recommandé dans un but pédagogique.
Repas consommés exclusivement par les personnes qui les préparent	Manipulation et entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de **consommation domestique** privée.	
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 - Les élèves et le personnel

Attendus	Mesures de contrôlesmises en œuvre	Enregistrements, documents à rédiger ou à conserver	Actions correctives
Information et formation			
Information et formation des personnels adaptées 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 **Tenue professionnelle en cuisine**  	- 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-conformité 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.
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-conformité 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 - Élimination 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'entrainer 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

TRAÇABILITÉ DES NON-CONFORMITÉS ET DES ACTIONS CORRECTIVES

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

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

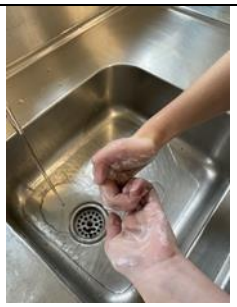
La tenue professionnelle peut être source de contaminations de micro-organismes au gré des déplacements de l'agent et devient donc vectrice d'infections croisées. De plus, les vestiaires sont des zones de convergence de la tenue de ville et de la tenue professionnelle. Il est donc nécessaire de mettre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

Tenue professionnelle  	**Lavage**	**Par qui ?**	Élèves en fin de TP
		Quand ?	Après chaque séance
		Comment ?	- Détachage 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 dégraissante
	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 ?**	- 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).
Chaussures de sécurité spécifiques (l'identification est nécessaire) 	**Stockage chaussures**	**Où ?**	- 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, rinçage 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** - Chariot de ménage (méthode des 2 seaux) - Sacs pour déchets assimilables aux ordures ménagères (DAOM) - Gants de ménage - Lavettes - Solution détergente – désinfectante
		Comment ?	- 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 êtres séparées.

Protocole n°2 - Lavage des mains

<table>
<tr><th colspan="4">Quand se laver les mains ?</th></tr>
<tr><td colspan="2">- À 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</td><td colspan="2">Après tout geste ou activité pouvant contaminer les mains :
- 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</td></tr>
<tr><th colspan="4">Comment obtenir une hygiène des mains satisfaisante ?</th></tr>
<tr><th colspan="2">Obligations</th><th colspan="2">Interdictions</th></tr>
<tr><td colspan="2">- Manches courtes
- Ongles courts, propres et sans vernis</td><td colspan="2">Absence de montre, bracelet et bague (alliance tolérée)</td></tr>
<tr><th colspan="4">Étapes du lavage des mains</th></tr>
<tr><td>
1-
Se mouiller les mains et les poignets</td><td>
2-
Utiliser un savon liquide
(bactéricide de préférence)</td><td>
3-
Se savonner les mains paume contre paume</td><td>
4-
Se savonner les mains paume contre le dos de lamain opposée</td></tr>
<tr><td>
5-
Insister dans les espaces inter-digitaux</td><td>
6-
Dos des doigts contre la paume opposée avec les doigts emboîtés</td><td>
7-
Frotter les bouts de doigts par des mouvements circulaires</td><td>
8-
Savonner également les poignets</td></tr>
<tr><td>
9-
Rincer abondamment</td><td>
10 –
Essuyer les mains en tapotant</td><td>
11-
Essuyer les poignets en tapotant</td><td></td></tr>
</table>

Protocole n° 3 - Règles d'hygiène de base à respecter

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)

Protocole n° 4 - Gestes professionnels à respecter

Gestes à respecter	Gestes à supprimer
➢ 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	➢ Goûter les aliments sur les cuillères ou autres ustensiles … ➢ Mettre le doigt dans la préparation ➢ Éternuer sans protection ➢ Essuyer avec des torchons sales ➢ Placer les plats au sol ➢ Manger en cuisine ➢ Consulter son téléphone

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

<table>
<tr><th>Situations</th><th>Recommandations</th></tr>
<tr><td>Maladie chronique nécessitant un traitement prolongé</td><td>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</td></tr>
<tr><td>Maladies présentant un risque lors de la manipulation et/ou la production alimentaire : gastro-entérite, coupure, abcès, rhinopharyngites, ou toutes autres maladiesà transmission manu-portée ou respiratoire.</td><td>1 Familles et élèves invités à informer l'établissement qui prendra ladécision la plus appropriée
2 Élimination de la production, en cas de doute de contamination
3 Proposition de mesures adaptées aux situations :
<table>
<tr><th>Affections</th><th>Mesures possibles</th></tr>
<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>
</table></td></tr>
<tr><td>Hygiène corporelle non maîtrisée</td><td>- Élève invité à prendre une douche (au niveau des vestiaires voire del'infirmerie) et tenue propre mise à disposition par l'établissement.
- Élimination 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…)</td></tr>
</table>

2 - Les locaux, équipements et opérations de maintenance

Attendus	Mesures de contrôles mises en œuvre	Enregistrements, documents à rédiger ou à conserver	Actions correctives
Sectorisation - 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
Surfaces 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
Etat des locaux 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
Ventilation - 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
Équipements, installations, matériels - Équipements 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 réparationles matériels et équipementsdéfaillants. - Suppression des équipements inadaptés à laformation.

Nettoyage et désinfection - Les locaux et équipements sont visuellement propres. - Le personnel et les élèves connaissent : • le plan de nettoyage et désinfection et savent comment lemettre en œuvre • les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser et leurs modalités d'utilisation (concentration, temps de contact, température enlien 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 : ▪ 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 *Listeria monocytogenes (*prélèvement dans ce cas des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matérielutilisé en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes* dans le cadre de leur plan d'échantillonnage).	- Plans de nettoyage et de désinfection à respecter dansun cadre pédagogique et en dehors de ce cadre. - Protocole n°6 de nettoyage/désinfection **Documents à conserver** : - 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 amélioriationdes résultats - Contrôle de surface - Destruction des denrées susceptibles d'avoir été contaminées au contact de produits de nettoyage et désinfection. - 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.

Tableau à compléter par les personnels

TRAÇABILITÉ DES NON-CONFORMITÉS ET DES ACTIONS CORRECTIVES

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



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.

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

Quoi ?	Avec quoi ?	Quand ?	Qui ?	Comment ?						Observations	Contrôle
				Préparation	Nettoyage (désinfection)	Temps de contact*	Brossage	Rinçage	Raclage		
Siphons etcaniveaux	Détergent désinfectant Centrale Brosse à main	Après la production	Élèves	Éliminer les grosdéchets Démonter les grilles de caniveaux	Pulvériser le produit dilué avecla centrale	Laisser agir 5 min	Oui	Avec la centrale	Non	À faire avant le nettoyage du sol	Contrôle visuel Absence salissures Absence d'odeur
Sol zone de production	Détergent désinfectant Centrale Brosse Raclette	Après la production	Élèves	Mettre de l'ordre, éliminer les débris(épluchures,…)	Pulvériser le produit dilué avec la centrale	Laisser agir 5 min	Oui	Avec la centrale	Oui		Contrôle visuel Absence salissures (y compris sous les meubles,les coins,…)
Sol zone de production	Détergent Raclette Brosse Seau bleu Seau rouge	Après la production	Élèves	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		Contrôle visuel Absence salissures (ycompris sous les meubles, les coins,…)
Sol restaurant Pédagogique (carrelage)	Détergent désinfectant Eau chaude Balai rasant Frange Seau bleu Seau rouge Presse	Après chaque service	Élèves	Mettre de l'ordre,éliminer les débris Balayage humide	Laver (balai rasant/frange et seau bleu)	Laisser agir 5 min		Oui Frange rincéedans le seau rouge		Laisser sécher	Contrôle visuel Absence salissures (ycompris sous les meubles, les coins,…)
Matériel denettoyage Brosses Raclettes Seaux	Solution nettoyante/désinfectante Lavette	Après chaque service (avant le rangement)	Élèves	Éliminer les débris,…	Pulvériser la solution ou laissertremper dans la solution	Laisser agir 5 min	Avec la lavette (seau)	Oui		Suspendre pour sécher	Contrôle visuel Absence salissures Absence d'odeur
Plan de travail inox et mobiliers	Détergent désinfectant (pulvérisateur) Eau chaude Lavette Raclette Seaux bleu et rouge	Avant et après la production (et pendant si besoin)	Élèves	Éliminer les débris(lavette)	Pulvériser le produit nettoyant / désinfectant	Laisser agir 5 min	Frotter Lavette Seau bleu	Oui Seau rouge	Oui		Contrôle visuel Contrôle micro-biologique occasionnel avec lame contact

Quoi ?	Avec quoi ?	Quand ?	Qui ?	Comment ?						Observations	Contrôle
				Préparation	Nettoyage (désinfection)	Temps de contact	Brossage	Rinçage	Raclage		
Poubelles	Détergent désinfectant (pulvérisateur) Eau chaude Lavette Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Élèves	Vider les poubelles Éliminer les déchets	Pulvériser le produit nettoyant/ désinfectant	Laisser agir 5 min	Frotter (Lavette et seau bleu)	Oui (seau rouge)		Ne pas oublier les roues	Contrôle visuel Absence salissures Absence d'odeur
Poste lavage mains	Détergent désinfectant Eau chaude Lavette	Après chaque production	Élèves	Éliminer les déchets	Appliquer le produit nettoyant/ désinfectant	Laisser agir 5 min	Frotter avec une lavette	Oui avec une lavette		Sécher Reremplir les distributeurs desavon.	Contrôle visuel Absence salissures
Four Piano	Détergent désinfectant Eau chaude Lavette Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Élèves	Retirer les élémentsamovibles Éliminer les déchets avecune 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	Élèves	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	Élèves	Vider Démonter et nettoyer le filtre Laisser tourner à vidependant 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	Élèves	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	Contrôle visuel Absence salissures
Réfrigérateur Congélateur	Détergent désinfectant Eau chaude Lavette Raclette Seaux bleu et rouge	1 fois/mois et dès que nécessaire	Élèves	OFF Mettre les aliments dansun autre réfrigérateur Éteindre Retirer les élémentsamovibles 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	ON Allumer et replacer les éléments amovibles	Contrôle visuel Absence salissures Contrôle micro biologique avec lame contact.
Etagère et mobiliers	Détergent désinfectant Eau chaude Lavette Seaux bleu et rouge	1 fois/mois et dès que nécessaire	Élèves	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 replacer les éléments	Contrôle visuel Absence salissures

Quoi ?	Avec quoi ?	Quand ?	Qui ?	Comment ?						Observations	Contrôle
				Préparation	Nettoyage (désinfection)	Temps de Contact	Brossage	Rinçage	Raclage		
Murs et portes	Détergent- désinfectant sans rinçage Mouilleurs Porte-mouilleur Raclette Manche télescopique Seau à vitre	À hauteur d'une fois par trimestre	Élèves	Décaler le mobiliermobile	Appliquer le détergent avec le mouilleur		Frotter avec lemouilleur		Sécher les murs à la raclette et finitions à la lavette		Contrôle visuel Absences de salissures et de coulures
Balance depesée	Lingette désinfectantepour contact alimentaire	Après chaque production	Élèves	Éliminer les déchets	Essuyer la balance avec la lingette (dessus puis dessous)						Contrôle visuel Absences de salissures
Friteuse **Entretiencourant**	Détergent désinfectant Eau chaude Lavette Seaux bleu et rouge Essuie-tout	Après chaque production	Élèves	Porter le couvercle de protection et les paniers en plonge. Éliminer 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)		Sécher 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. Dégraissant pour friteuse Eau chaude Brosse à main Lavettes Seaux bleu et rouge	Après chaque fin de trimestre, selon la qualitédu bain d'huile	Élèves Enseignants	Porter le couvercle de protection et les paniersen plonge Vidanger la cuve	Remplir la cuve avec la solution de dégraissant. (eau chaude) Appliquer ledétergent / désinfectant sur les surfaces extérieures	Laisser agir 30 min Laisser agir 5 min	Frotter les parois de la cuve, la résistance, avec une brosse (seau bleu)	Oui Plusieurs fois à l'eau claire au jet Oui avec une lavette(seau rouge)		Laisser sécher Remplir la cuve avec de l'huile Replacer les éléments	Contrôle visuel Absence desalissures
Essoreuse	Détergent désinfectant Eau chaude Brosse à main Lavettes Seaux bleu et rougeStation de lavage	Après chaque Production	Élèves	Éteindre et débrancher l'essoreuse Sortir le panier Éliminer les déchets	Appliquer le détergent / désinfectant : - sur le panier - dans la cuve - sur la carrosserie - sur 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 À l'eau claire au jet pour le panier et la cuve. Avec une lavettepour la carrosserie et le câble (seau rouge)		Sécher et replacer les éléments	Contrôle visuel Absence desalissures
Éplucheuse	Détergent désinfectant Eau chaude Bac de détergent désinfectant Brosse à main Lavettes Seaux bleu et rougeStation de lavage	Après chaque Production	Élèves	Éteindre l'éplucheuse Éliminer les déchets	Placer le disque dans une solution de détergent désinfectant Appliquer le détergent / désinfectant : - dans la cuve - sur la carrosserie - sur le filtre - sur le câble	Laisser agir 15 min Laisser agir 5 min	Frotter le disque à la brosse à main Frotter la cuve et lefiltre à la brosse à main. Frotter la carrosserie et le câble avec la lavette (seau bleu)	Rincer à l'eau claire Rincer la cuve etle filtre à l'eau claire au jet Avec une lavettepour la carrosserie et le câble (seau rouge)		Laisser sécher et replacer leséléments	Contrôle visuel Absence desalissures

Quoi ?	Avec quoi ?	Quand ?	Qui ?	Comment ?						Observations	Contrôle
				Préparation	Nettoyage (désinfection)	Temps decontact	Brossage	Rinçage	Raclage		
Robot coupe légume	Détergent désinfectantEau chaude Bac de détergentdésinfectant Brosse à main Lavettes Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Élèves	Éteindre et débrancher le robot coupe Éliminer les déchets	Plonger les disques et le couvercle et poussoirs dans une solution de détergent désinfectant Appliquer le détergent / désinfectant - dans la cuve - sur la carrosserie - sur le filtre - sur le câble	Laisser agir 5 min Laisser agir 5 min	Frotter à la brosse à main Frotter la cuve, la carrosserie et le câble avec la lavette (seau bleu)	Rincer à l'eauclaire Avec une lavette pour la cuve, la carrosserie et le câble (seau rouge)		Laisser sécher et replacer les éléments. Filmer les disques et les conserver enchambre froide.	Contrôle visuel Absence de salissures
Batteur-mélangeur	Détergent désinfectantEau chaude Lavettes Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Élèves	Éteindre et débrancher le batteur-mélangeur Démonter l'ustensile, le bol et l'écran de protection	Laver le bol, les ustensiles et l'écran de protection à la plonge. Appliquer le détergent / désinfectant - sur la carrosserie - sur le câble	Laisser agir 5 min	Frotter à la lavette en plonge. Frotter la cuve, la carrosserie et le câble avec la lavette (seau bleu)	Rincer à l'eauclaire Avec une lavette pour la carrosserie et le câble (seau rouge)		Laisser sécher et replacer les éléments.	Contrôle visuel Absence de salissures
Cellules de refroidissement	Détergent désinfectantEau chaude Lavettes Seaux bleu et rouge	Après chaque production	Élèves	Éteindre l'appareil. Ôter les grilles	Appliquer le détergent / désinfectant dans l'enceinte et sur lasonde	Laisser agir 5 min	Frotter avec une lavette (seau bleu)	Oui avec une lavette (seau rouge)		Laisser sécher et replacer les grilles.	Contrôle visuel Absence de salissures Contrôle micro-biologique occasionnel avec lame contact
Thermomètre	Lingette désinfectantepour contact alimentaire sans rinçage	Après chaque utilisation	Élèves	Éliminer les salissures	Essuyer le thermomètreavec la lingette désinfectante.	Laisser agir 5 min					Contrôle visuel Absence de salissures
Ouvre-boîte	Lingette désinfectantepour contact alimentaire sans rinçage	Avant chaque utilisation	Élèves		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		À 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 àrespecter (exemple port de lunettes de sécurité, de gants)	Il n'y a plus de contrainte liée à la manipulation d'une préparation dangereuse.



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	Rinçage	Raclage		
Siphons etcaniveaux											
Sol zone de production											
Sol restaurant pédagogique											
Matériel de nettoyage											
Plans de travail inox et mobiliers											
Murs											
Plafonds											
Portes											
Luminaires											
Autre											

Plan de maintenance des équipements

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
Électricité	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

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

<table>
<tr><th>But</th><th>Protocole</th><th>Sécurité</th></tr>
<tr><td>Éliminer les salissureset
les microorganismes</td><td rowspan="8">Éliminer les gros déchets

Dérouler le fil de la centrale et le bloquer

Asperger le sol d'eau et de produit

Frotter avec un balai brosse alimentaire

Laisser agir 5 min au minimum

Rincer à l'eau claire

Racler l'eau dans les évacuations</td><td rowspan="2"><u>Risque de chute</u>

Prévention : Balisage de la zone humide
</td></tr>
<tr><td>Matériels
 
</td></tr>
<tr><td><u>Risque lié au produit concentré situé dans le bidon</u>

Prévention</td></tr>
<tr><td>Produit</td></tr>
</table>

3 - La maîtrise des températures

Attendus	Mesures de contrôles mises en œuvre	Enregistrements, documents à rédiger ou à conserver	Actions correctives
- 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. - 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.	**Avant la production** - 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. - Suivant les formations proposées : enceinte avec dispositif de surveillance automatique avec alarme **ou** surveillance visuelle des températures à une fréquence appropriée (au minimum quotidienne) - Dispositif d'enregistrement pour les enceintes négatives d'une capacité supérieure ou égale à 10 m^3.	- Protocoles n°7 à 10 sur les prises,relevés des températures : • à réception, • de stockage des denrées auniveau des enceintes, • de refroidissement, • de remise en température. - Documents à conserver : Bons de maintenance ou interventionssur les équipements frigorifiques. - Enregistrements : - Pour toutes les enceintes : enregistrement des non-conformités, avec précision sur le devenir des produis et des actions correctives menées. - Pour les enceintes négatives d'une capacité supérieure ou égale à 10 m^3, enregistrement continu des températures.	- 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

TRAÇABILITÉ DES NON-CONFORMITÉS ET DES ACTIONS CORRECTIVES

Enceinte ouactivité concernée	Température attendue	Nom du produit	Date	Nom de la personne ayantidentifié 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						

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

Quand ? Où ?	
<u>À réception</u> des matières premières qui doivent êtreréfrigérées ou surgelées	**Avant l'activité** **<u>Dans l'enceinte</u> 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 stockées 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/RÉCEPTION**	
		Température réglementaire de <u>conservation</u>	**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**
Produitsfrais	**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 àl'avance	**≤ + 3°C**	**+ 3,1 à + 5 °C**	**≥ 5,1°C au contact et > 4°C à coeur**
	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 coeur**

Vis-à-vis des températures réglementaires, un écart est toléré lors de la prise de température àréception. 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 ≤ 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 ≤ 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

Protocole n° 8 - Relevé des températures des enceintes

FICHE DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURES		RÉFRIGÉRATEUR (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

Consignes :

- ✓ 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'adjointgestionnaire et complète la fiche de non-conformité.

FICHE DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURES	ENCEINTE NÉGATIVE
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 :

- ✓ 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'adjointgestionnaire et complète la fiche de non-conformité.

Protocole n° 9 - Relevé des températures de refroidissement

FICHE DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURES	CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Consigne :

- Noter la date et la nature du produit concerné par le refroidissement
- Relever les températures à cœur en début et en fin d'opération de refroidissement
- Relever l'heure de début et l'heure de fin de refroidissement
- Calculer la durée du refroidissement
- Dans la colonne observation, cocher :
  - « Conforme » si la durée de refroidissement de + 63°C à + 10°C est inférieure ou égale à 2h
  - « Non conforme » si la durée de refroidissement de + 63°C à + 10°C est supérieure à 2h

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	×	

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

FICHE DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURES	REMISE EN TEMPÉRATURE

Consigne :

- Noter la date et la nature du produit concerné par la remise en température
- Relever les températures à cœur en début et en fin d'opération de remise en température
- Relever l'heure de début et l'heure de fin de remise en température
- Calculer la durée de la remise en température
- Dans la colonne observation, cocher :
  - « Conforme » si la durée de remise en température de + 10°C à + 63°C est inférieure ou égale à 1 h
  - « Non conforme » si la durée de remise en température de + 10°C à + 63°C est supérieure à 1h

Date	Désignationdu produit	T° à cœur avant remise en température	Remise en température			T° à cœur après remise en température	Observations	
			Heure début	Heurefin	Durée		Conforme	Non conforme

4 - Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre	Enregistrements, documents à rédiger ou à conserver	Actions correctives
Matières premières et contrôles à réception			
- Matières premières conformes aux exigences réglementaires : • 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 Élaborées 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.	- 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 températuresselon le protocole n°7	- Circuit des denrées - Protocoles n°11 et n°12 de déconditionnement et de contrôle des denrées à réception - Enregistrements des non-conformités et des actions correctives.	- 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			
- Maîtrise des dangers biologiques, chimiques (dont allergènes) et physiques : • 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. *Par exemple :* - 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…). Points spécifiques : • Maîtrise des allergènes dans les matières premières (liste d'ingrédients) ou les additifs. • Garder un inventaire à jour des allergènespotentiels. • 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.	Contrôle visuel du respect : - 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 desnettoyages ; - de la bonne connaissance et de la bonne exécution des tâches.	**Enregistrements :** - de la surveillance des points déterminants (CCP et/ou PRPO). - documents de validation des procédés à risque - des non-conformités etdes actions correctives.	- Revoir les exigences « fournisseur ». - 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 œuvre les procédures de retrait/rappel des produits.

<table>
<tr><th colspan="4">Conformité des produits finis et informations du consommateur</th></tr>
<tr>
<td>- 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 :
▪ la liste, des Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO), présente dans les préparations culinaires.
▪ l'origine des viandes bovines contenues dans les plats.
▪ l'origine ou la provenance de certaines catégories de viandes de porc, d'ovin et de volaille dans les établissements de restauration. S'applique aux viandes achetées crues par les restaurateurs et non aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées. L'obligation concerne les pays d'élevage et d'abattage à l'instar de la réglementation européenne. (décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022)</td>
<td>Contrôles visuels quotidiens.</td>
<td><u>Enregistrements</u> :

- non-conformités (erreurs sur les DDM/DLC, retraits etrappels) et actions correctives.

- Plaintes / Réclamationsclients</td>
<td></td>
</tr>
<tr><th colspan="4">Traçabilité</th></tr>
<tr>
<td>Traçabilité : l'exploitant est en mesure de présenter les informations suivantes :

<u>Traçabilité en aval</u> :
- nom(s), adresse(s) du ou des fournisseur(s), nature et quantités des produits fournis,
- dates de réception / livraison,
- n° de lots de fabrication.

<u>Traçabilité en interne</u> (identification des produits en stock) :
- 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.</td>
<td></td>
<td><u>Documents à conserver</u> :
- Bons de livraison des fournisseurs et factures d'achat
▪ Informations fournies parles 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.
▪ Étiquetages des denrées déconditionnées pendant leurs durées d'utilisation, le cas échéant.
▪ Conservation des étiquettes sanitaires de colisde coquillages durant 60 jours (règlement 853 /2004 annexe 2, section 7, chapitre VII, marquage d'identificationet étiquetage point 3.).
▪ Factures de vente
▪ Bons de livraison dédiés aux clients</td>
<td></td>
</tr>
</table>

Gestion des déchets			
- 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, préétablie 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 localdéchets, des contenants situés aux postes de travail.	Documents à conserver : - 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).	• Retirer les déchets des plans de travail au fur et à mesure. • Ne pas déposer au solles déchets • Stocker les déchets dans des contenants oulocaux dédiés et adaptés. • Revoir les circuits d'élimination de déchets/ ou leur fréquence d'enlèvement
Gestion de l'eau			
- Utilisation d'eau potable - Équipements 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).	- 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.).	Documents à conserver : - Facture d'eau si adductionau réseau public. - Arrêté préfectoral lorsque l'eau utilisée ne provient pas du réseau public. - Résultats d'analyses, lecas échéant. Enregistrements : - Des non-conformités et des actions correctives.	▪ Effectuer une demande : - de raccordement auréseau 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

TRAÇABILITÉ DES NON-CONFORMITÉS ET DES ACTIONS CORRECTIVES

Contrôle du produit	Date	Produit	Fournisseur / transporteur	Nom de lapersonne ayant identifié lanon-conformité	Non-conformitéset causes éventuelles identifiées	Actions correctives
DLC						
DDM						
Température						
Visuel						

CIRCUIT DES DENRÉES

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 ▪ Boulangers, producteurs agrées
Personne chargéede réceptionner	▪ Le magasinier et/ou le chef de cuisine
Modalités deréception	▪ Hygiène corporelle et vestimentaire satisfaisante ▪ Espaces de réception des marchandises adaptés et propres
Contrôles à réception	▪ 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,…)	▪ Chambres froide et négative situées dans la cuisine pédagogique ▪ Température des enceintes réglementaires (si réfrigérateur : t° cible = produit le plus fragile) ▪ État satisfaisant (propre, non oxydé)
Modalités de stockage	▪ 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)

Protocole n°11 - Déconditionnement des marchandises

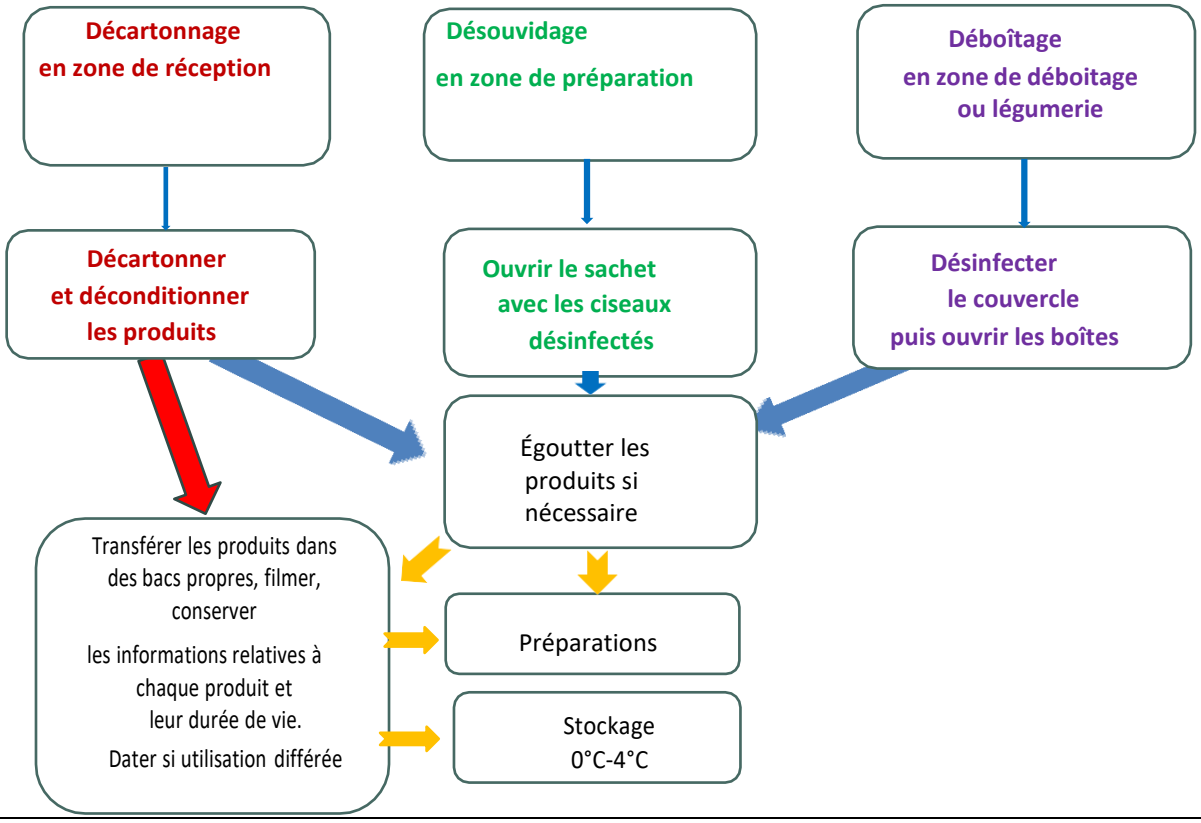
Les conditions d'hygiène

 Chambre de stockagepropre	 Tenue propre	 Mains propres	 Chambres froides-positive : 0°C à + 4°C et négative : -18°C

Les procédures de déconditionnement

- Éliminer 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



Protocole n°12 - Contrôle à réception

<table>
<tr><th colspan="5">Rappel des consignes</th></tr>
<tr>
<td>
Zone de réception de stockage propre Chambres froides et réserves propres</td>
<td>
Véhicule propre réfrigéré ou avec containers isothermeset plaques réfrigérantes</td>
<td>
Mains propres</td>
<td>
Tenue propre</td>
<td>
Thermomètre à sonde propre et en état de fonctionnement</td>
</tr>
<tr><th colspan="5">Procédures de contrôles</th></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="4">Procéder à des achats auprès des fournisseurs agréés.Vérifier la propreté des camions de livraison.</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="4">Vérifier les températures de livraison dès l'ouverture des portes du véhicule de transport (voir protocole n°7)</td></tr>
<tr><td>3</td><td colspan="4">Vérifier les étiquettes des produits (Marque d'identification, DLC /DDM), leur protection (emballage d'origine, film alimentaire) et l'état des emballages (ex : boite de conserve non bombée…)</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="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.</td></tr>
</table>

5- La lutte contre les nuisibles

Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre	Enregistrements, documents à rédiger ou àconserver	Actions correctives
- 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	**Documents à conserver** : - Fiches techniques des produits biocides utilisés. **Enregistrements** : - des non-conformités etactions 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.	- 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.

Tableau à compléter par les personnels

TRAÇABILITÉ DES NON-CONFORMITÉS ET DES ACTIONS CORRECTIVES

Rubrique	Date	Nom de la personne ayantidentifié la non-conformité	Non-conformités etcauses identifiées	Actions correctives
Présence de nuisibles				
Présence de points d'entrée des nuisibles				
Produits alimentaires au contact des produits biocides				