Plan de Maîtrise Sanitaire

Nom de l'Établissement :

PRÉSENTATION DU PMS

L'objectif de notre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est de répondre à la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, dans un souci de sécurité pour nos clients.

Cet outil décrit les mesures prises dans notre établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de nos productions vis-à-vis des dangers biologiques, chimiques et physiques.

Ces mesures sont constituées notamment de pré-requis ou bonnes pratiques d'hygiène (BPH), de procédures fondées sur les sept principes de l'HACCP[1] et de procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités

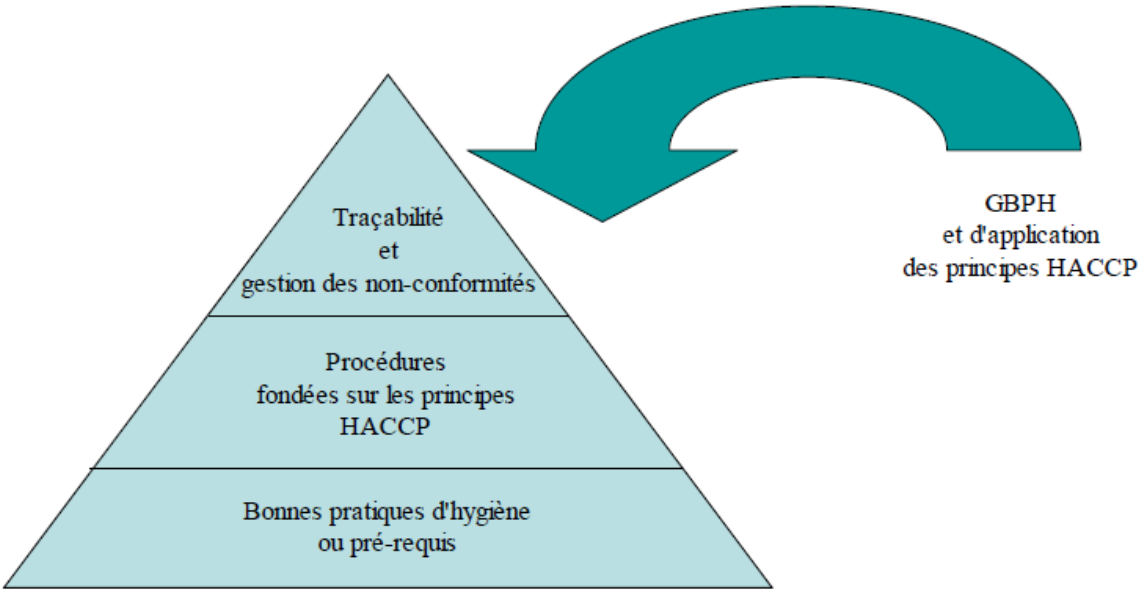

Schéma présentant le PMS et notamment la place prépondérante des Bonnes Pratiques d'Hygiène

Pour mettre en place les Bonnes Pratiques d''Hygiène dans notre établissement, nous utilisons le **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du Restaurateur**.

[1] HACCP : Hasard Analysis Critical Control Point - Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise

LE GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène est un document :

- ◊ élaboré par des professionnels pour des professionnels,
- ◊ validé par les administrations (Direction Générale de l'Alimentation, Direction Générale de la Santé, Direction Générale de la Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes,
- ◊ d'application volontaire,
- ◊ qui fait office également de base au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS),
- ◊ qui valide des procédés de fabrication notamment au travers de tests de vieillissement ainsi que la durée de vie de certains produits

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du Restaurateur peut être

⇒ commandé sur le site de la Documentation Française
www.ladocumentationfrancaise.fr

⇒ Ou téléchargé sur le site du Ministère de l'agriculture
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20085905_0001_p000_cle0b8fb7.pdf

INFORMATIONS

SUR L'ÉTABLISSEMENT

n° SIRET	
Nb repas / jour en moyenne	
Nom et fonction de la personne responsable de l'hygiène	
Nom de l'exploitant	

Les activités de restauration doivent obligatoirement faire l'objet d'une déclaration avant ouverture de l'établissement, et après chaque changement d'exploitant ou d'activité.

□ Joindre au PMS la copie du Cerfa de déclaration qui a été envoyée à votre DD(CS)PP

http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/

SUIVI MÉDICAL

DU PERSONNEL

Archiver les certificats d'aptitude

Nom et fonction de la personne ayant fait l'objet d'une visite médicale	**Date de la visite médicale**

Une visite médicale doit être prévue à l'embauche d'un salarié, puis au minimum tous les 2 ans.
Dans certains cas particuliers, d'autres visites doivent être réalisées (visite de pré-reprise, visite de reprise, surveillance médicale renforcée). Pour plus d'informations sur ces cas particuliers, contacter votre syndicat départemental UMIH.

PLAN DE FORMATION

DU PERSONNEL À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Archiver la copie des attestations de formation

Nom et fonction de la personne ayant suivi une formation hygiène en restauration	Intitulé de la formation	Date et durée de la formation	Organisme ayant délivré la formation

Le décret 2011-731 du 24 juin 2011 rend obligatoire la formation à l'hygiène alimentaire d'au moins une personne dans chaque établissement de restauration. Cette formation doit être d'une durée de 14h. Les personnes ayant une expérience d'au moins 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant, ainsi que ceux ayant obtenus après 2006 un diplôme à finalité professionnelle de niveau V et supérieur sont réputés satisfaire à cette obligation. **Pour tout complément d'informations sur ce sujet, contacter votre syndicat départemental UMIH.**
Par ailleurs, le règlement européen 852-2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prévoit que les exploitants doivent veiller à ce que les manipulateurs de denrées alimentaires disposent d'instructions / formations en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité.

HYGIÈNE DU PERSONNEL

INSTRUCTIONS À L'ATTENTION DU PERSONNEL EN CUISINE

Le personnel qui manipule les aliments peut être une source de contamination importante, soit du fait de son mauvais état de santé, d'un comportement inapproprié mais également du fait d'une hygiène corporelle inadéquate.

Tous nos collaborateurs sont donc sensibilisés à ces règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.

HYGIÈNE VESTIMENTAIRE

Les cheveux doivent être attachés et/ou couverts par une coiffe.

Les bijoux (l'alliance ainsi que les bijoux portés en-dessous de la tenue sont tolérés), montres et piercing ne doivent pas être portés en zone de fabrication.

Description de la tenue de travail en cuisine	
Fréquence de nettoyage	

HYGIÈNE DES MAINS

Le personnel doit se laver les mains de façon régulière et efficace (savon liquide, brosse à ongles, système d'essuyage à usage unique), et au moins :

⇒ A la prise ou à la reprise du travail
⇒ Après passage aux toilettes
⇒ Après s'être mouché, avoir toussé, s'être touché le nez, les cheveux ou la tête
⇒ Après une opération contaminante (manipulation des poubelles, des emballages et des œufs coquille, épluchage des légumes...)
⇒ Avant des opérations sensibles (hachage, etc.) ou avant manipulation de produits sensibles (mayonnaise, tartare, carpaccio...)

Toute personne dont l'état de santé (vomissements, diarrhées, plaie infectée, rhinites, …) pourrait conduire à la contamination des produits et/ou de l'environnement de travail, doit le signaler.

Des mesures appropriées doivent être prises en conséquence (port d'un masque bucco-nasal, protection des plaies…).

MAINTENANCE

DES ÉQUIPEMENTS

L'entreprise a le choix de prendre en charge la maintenance de ses équipements ou de la sous-traiter à un prestataire.

En cas d'entretien en interne, il convient de se reporter aux notices techniques des équipements pour avoir des informations sur la nature et la fréquence de leur maintenance.

Équipement	**Nature de l'entretien**	**Réalisé par (prestataire ou entretien interne)**	**Fréquence d'entretien**
<u>Exemples :</u> *Chambre froide* *Hotte*	*Dépoussiérage des grilles* *Vérification des joints* *Conduit d'extraction*		*1x/mois* *1x/mois* *1x/an*

PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

N & D

Le nettoyage et la désinfection ont un triple objectif :
- le nettoyage permet d'éliminer les résidus alimentaires et les souillures visibles (utilisation d'un détergent) : propreté physique et visuelle ;
- la désinfection permet de détruire les microbes (utilisation d'un désinfectant) : propreté microbiologique ;
- le rinçage permet d'éliminer les résidus des produits de nettoyage et désinfection : propreté chimique.

Le mode opératoire utilisé pour le N & D doit respecter la méthode TACT : Température, Action mécanique, Concentration, Temps d'action.

Le plan de N&D doit comprendre les locaux et tout le matériel de travail, de rangement et d'éclairage.

Quoi ? Surface concernée (locaux ou matériels)	**Quand ?** Fréquences indicatives (À adapter)	**Comment ?** Produits utilisés / Mode opératoire	**Par qui ?**	**Qui contrôle le N&D ?**
Plans de travail	Entre 2 opérations de natures différentes Après chaque opération contaminante À la fin de chaque service			
Sols	À la fin de chaque service			
Ustensiles (couteaux, fouets…)	Après chaque utilisation			
Machines (trancheuses, hachoir…)	Après chaque service			
Chambre froide positive	1 fois / semaine			
Chambre froide négative	1 fois / an			
Cellule de refroidissement	En cas d'utilisation : 1 fois/jour			

PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

N & D

Quoi ? Surface concernée (locaux ou matériels)	**Quand ?** Fréquences indicatives (À adapter)	**Comment ?** Produits utilisés / Mode opératoire	**Par qui ?**	**Qui contrôle le N&D ?**
Murs	1 fois /semaine			
Plafonds	1 fois /an			
Hottes	Grilles : nettoyer 1 fois/ semaine et désinfecter 1 fois/mois Conduit : 1 fois/an			
Poubelles	De cuisine : après chaque service De voirie : après chaque passage			
Matériel de nettoyage	Après chaque utilisation, rincer à l'eau claire En fin de journée, placer le matériel dans une solution désinfectante. Après rinçage, sécher à l'abri des contaminations			

CONTRÔLE À RÉCEPTIONS

Objectif : évaluer la conformité des matières premières

Lors de la réception, le restaurateur doit vérifier :

⇒ La température des denrées

⇒ Les conditions de transport (propreté du camion, température adéquate…)

⇒ L'état des produits (emballage, couleur, odeur…)

⇒ Les dates de péremption des produits

⇒ L'origine des produits

Le restaurateur est responsable des denrées qu'il a acceptées dans son établissement

En cas d'anomalie,

⇒ émettre des réserves sur le bon de livraison ou la facture,

⇒ Éventuellement, refuser la marchandise en justifiant le motif

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES[1]

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les restaurants
Viandes hachées, Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C
Préparations de viandes, viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de petit gibier sauvage	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros et + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+ 2 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT, Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C
Lait pasteurisé, Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES CONGELÉES[1]

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les restaurants
Glaces, crèmes glacées	— 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	— 18 °C
Produits de la pêche congelés	— 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	— 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	— 12 °C

Un écart de +2°C peut être toléré mais doit être uniquement occasionnel et réduit dans le temps.

Il convient de régler la température de l'enceinte en fonction de la température du produit le plus fragile.

Tout dépassement des valeurs limites doit donner lieu à des actions correctives :

⇒ Prévenir le responsable

⇒ Au niveau de l'équipement : augmenter la puissance, contacter la maintenance si pas d'amélioration observée

⇒ Si la température est comprise entre la température de référence et celle de tolérance, utiliser immédiatement les produits.

[1] *Source : 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*

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

EQUIPEMENT : CHAMBRE FROIDE POSITIVE

MOIS : **ANNEE :**

Jour T (°C)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
8																															
7																															
6																															
5																															
4																															
3																															
2																															
1																															
0																															

Contrôler la température au moins une fois par jour, et à chaque fois au même moment

(de préférence le matin en arrivant et/ou le soir en fin de service)

Gestion des non-conformités			
Date	Problème rencontré	Actions correctives effectuées	Par qui ?

MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

EQUIPEMENT : CHAMBRE FROIDE NEGATIVE

MOIS : **ANNEE :**

Jour T (°C)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-24																															
-25																															

Contrôler la température au moins une fois par jour, et à chaque fois au même moment

(de préférence le matin en arrivant et/ou le soir en fin de service)

Gestion des non-conformités			
Date	Problème rencontré	Actions correctives effectuées	Par qui ?

REFROIDISSEMENT

Objectif : abaisser rapidement la température (+63°C à +10°C) à cœur du produit pour limiter le développement des micro-organismes

Assurer un refroidissement **en 2h pour atteindre une température à cœur de 6°C** (sauf pour certaines pièces volumineuses), au moyen, par exemple :

⇒ D'un bain d'eau glacé

⇒ D'eau courante froide

⇒ D'une cellule de refroidissement

RÉCHAUFFAGE

Objectif : élever rapidement la température à cœur du produit à +63°C pour limiter le développement des micro-organismes

Assurer un réchauffage des produits pour atteindre une température à cœur de **+63°C en moins d'1 heure** (sauf préparation culinaire ne le permettant pas à justifier au cas par cas)

Conserver les produits à une température à cœur supérieure ou égale à +63°C, à l'abri de toute contamination, jusqu'à ce qu'ils soient servis au client.

Lorsque cela n'est pas possible, réaliser les préparations au moment du service.

DURÉE DE VIE DES PRODUITS

Produits achetés par le restaurateur :
Respecter les durées de vie des produits indiqués sur l'emballage ou par le fournisseur

Utiliser les produits avant leur DLC (Date limite de consommation) et de préférence avant leur DDM (Date de Durabilité Minimale).

Produits fabriqués par le restaurateur :
La durée de vie des produits fabriqués dans le restaurant
est sous la responsabilité de l'exploitant

La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie.

Certaines durées de vie sont définies par le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du restaurateur.

Si l'établissement veut appliquer d'autres durées de vie, les produits doivent faire l'objet d'une analyse de durée de vie.

TRAÇABILITÉ DES ALIMENTS

INFORMATIONS À CONSERVER

1/ informations dont les autorités compétentes doivent disposer dans les meilleurs délais

⇒ nom et adresse du fournisseur, nature des produits fournis par ce dernier

⇒ nom et adresse des clients professionnels, nature des produits livrés

⇒ date de transaction/livraison

Astuces :

Agrafer les bons de livraison aux factures

Photographier les étiquettes des produits

2/ informations dont la conservation est fortement recommandée

⇒ volume ou quantité

⇒ numéro de lot, s'il y a lieu

⇒ description plus détaillée du produit (produit préemballé ou en vrac, variété de fruits /légumes, produit brut ou produit transformé)

La procédure de traçabilité doit être adaptée en fonction de la taille et la nature de l'entreprise

DURÉE DE CONSERVATION DES INFORMATIONS

Cas général : Les informations **obligatoires** doivent être conservées au minimum pendant 5 ans à compter de la date de fabrication ou de la date de livraison (expédition/réception) des produits.

Exceptions :

⇒ Pour les produits sans DDM comme le vin : durée d'archivage de 5 ans,

⇒ Pour les produits dont la DDM dépasse 5 ans : durée d'archivage égale à la durée de la DDM plus 6 mois, (certaines conserves)

⇒ Pour les produits périssables ayant une DLC inférieure à 3 mois ou sans date limite (fruits et légumes, viande non préemballée, etc.) destinés au consommateur final : durée d'archivage égale à une durée de 6 mois à partir de la date de livraison ou de fabrication du produit.

Conseil : Concernant les étiquettes, vous pouvez les conserver environ 2 mois après la vente des denrées ou les numériser lors du contrôle à réception avec un appareil-photo (et les stocker sur un ordinateur/ une tablette numérique), sauf pour les coquillages pour lesquels la conservation des étiquettes est indispensable

GESTION DES NON-CONFORMITÉS

RETRAIT[1], RAPPEL[2], NOTIFICATION[3]

Fiche issue du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du restaurateur

<u>Procédure à mettre en place en cas d'alerte sanitaire</u>

⇒ information d'un fournisseur ou de l'administration

⇒ résultat d'analyse non-conforme et présentant un risque pour le consommateur

Cas : alerte sur une matière première	Cas : alerte sur un produit fabriqué par le restaurateur
Alerte donnée par le fournisseur Eléments transmis : nom de la matière 1ère, date de fabrication, n° de lot, quantité, … 1/ Rechercher la matière 1ère dans les différentes enceintes de stockage (chambre froide positive ou négative, réserves, y compris les vitrines) → <u>l'identifier et l'isoler</u> 2/ Si la matière 1ère a déjà été utilisée en fabrication : rechercher à partir de la date de réception de celle-ci tous les produits fabriqués avec - dans les différentes enceintes de stockage - dans les points de vente - revendus à des professionnels → <u>isoler les produits susceptibles d'avoir été fabriqués avec la matière 1ère incriminée et les identifier</u> « ne pas utiliser-produits défectueux » 3/ Organiser le rappel des produits déjà vendus - information des consommateurs finaux (affichage, …) - appel/ fax/ mail pour les clients professionnels → <u>isoler les produits retournés et les identifier</u> 4/ Retourner les produits au fournisseur ou procéder à leur destruction	Dans quel cas, « déclencher » une alerte sanitaire : Analyse non-conforme sur un produit fini telle que la denrée ne réponde pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires Remontées des clients **Alerte organisée par le professionnel, <u>après avoir informé les services de contrôle départementaux</u>** Eléments à transmettre[3] : nom du produit, date de fabrication, n° de lot quand il existe, mesures de gestions mises en œuvre et/ou prévues, éléments de traçabilité amont/aval, … 1/ Rechercher les produits concernés dans les enceintes de stockage → <u>isoler les produits et les identifier</u> « ne pas utiliser-produits défectueux » 2/ Organiser le rappel des produits déjà vendus - information des consommateurs finaux (affichage, …) - appel/ fax/ mail pour les clients professionnels → <u>isoler les produits retournés et les identifier</u> 3/ Procéder à la destruction des produits concernés

⇒ **Rechercher les causes du dysfonctionnement et mettre en place les actions correctives**

[1] *Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit, ainsi que son offre au consommateur.*

[2] *Toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit dangereux que le producteur ou le distributeur a déjà fourni au consommateur ou mis à sa disposition. En France, l'information des consommateurs fait partie intégrante des opérations de rappel. La définition ci-dessous peut donc être retenue : Toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.*

[3] *Formulaire de notification d'un signalement : http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/securite/alertes/documents/*

LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Le restaurateur a le choix entre :

⇒ Prendre en charge lui-même la prévention et la lutte contre les nuisibles

⇒ Faire appel à un prestataire privé (dans ce cas, joindre au PMS la copie du contrat ainsi que les rapports de visite)

les nuisibles constituent, par leur présence, une source de contamination microbiologique considérable par l'importance et la diversité des germes qu'ils véhiculent, et une source de contamination physique par la présence de corps étrangers (insectes, déjections, poils…). Par ailleurs, ils peuvent occasionner des dégâts matériels importants et intervenir de manière très négative sur l'image de l'établissement. Il est donc important de mettre en place de manière prévention des mesures efficaces pour en éviter toute apparition.

PLAN DE PREVENTION DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

(dans le cas où le restaurateur prend lui-même en charge la lutte contre les nuisibles)

Utiliser des produits « grand public » (l'utilisation de produits des professionnels de la Désinsectisation / dératisation nécessite d'avoir suivi une formation « Certi-Biocide »

Privilégier les moyens de lutte passive : Etre Attentif aux signes de présence de nuisibles. Les signaler au responsable sans délais. Apporter un soin particulier au nettoyage, veiller à s'assurer de la bonne herméticité des locaux (boucher les orifices éventuels)…

	Insectes	Rongeurs
Localisation et nature des pièges *Pour les rongeurs : tapette, nasse…* *Pour les insectes : tube fluorescent, moustiquaire...*		
Nature des traitements utilisés / Mode d'emploi / Fréquence d'application		

Documents à conserver

⇒ fiches techniques d'utilisation de ces produits

⇒ factures d'achats des pièges et des traitements

En cas d'infestation persistante

⇒ Contacter une entreprise spécialisée

APPROVISIONNEMENT EN EAU

Seule l'eau potable peut être utilisée pour les opérations réalisées en cuisine et en salle

Mon établissement est-il raccordé en eau potable par le réseau public de la collectivité ?

Oui □

Non □

Dans le cas où l'établissement utilise des ressources en eau privées, joindre au PMS une copie de l'arrêté préfectoral autorisant son utilisation ainsi que le dispositif prévu pour vérifier sa potabilité