PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

annexe délibération 2025-7 du conseil municipal du 27 janvier 2025

Restaurant Scolaire Ecole Maternelle & Elémentaire

Mairie de Saint-Gervais-la-Forêt

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

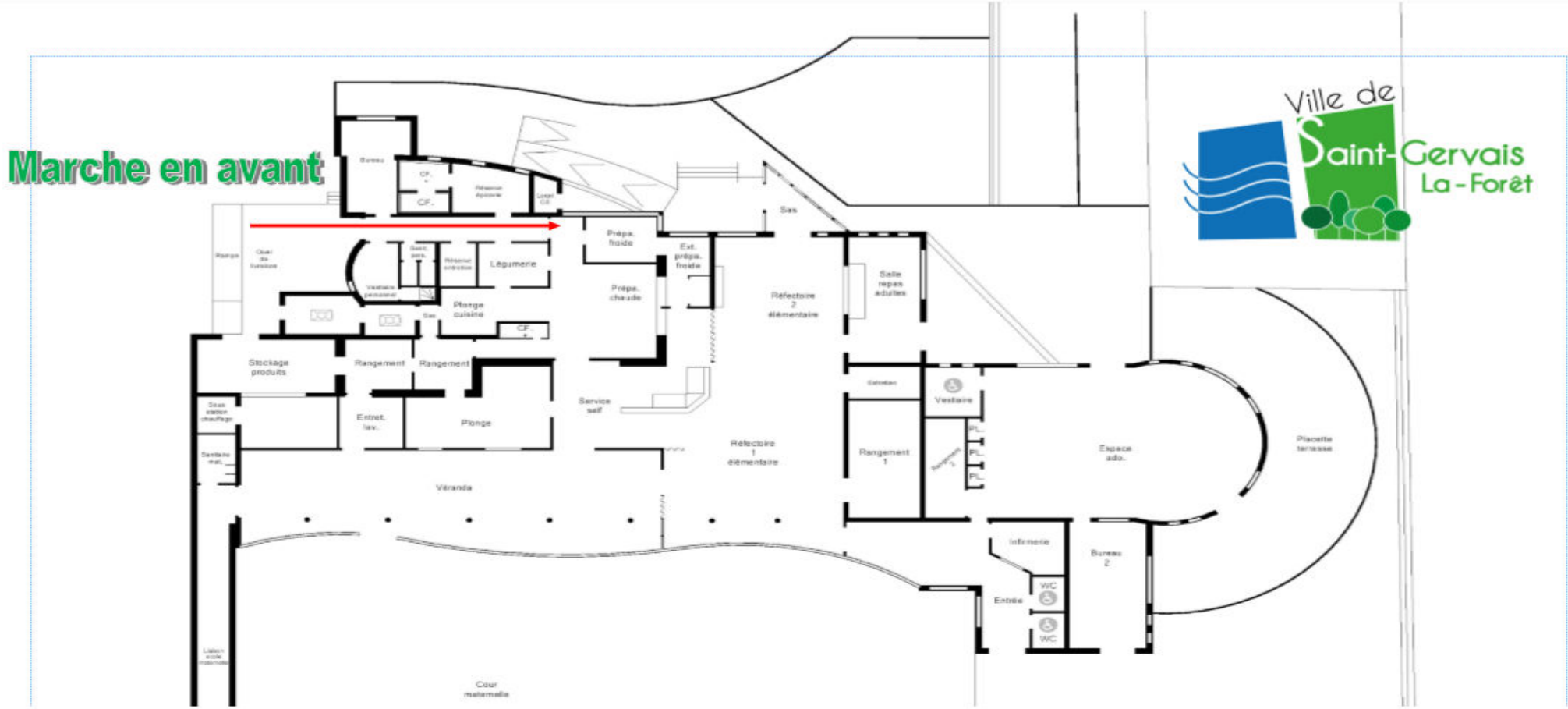
PRESENTATION DU RESTAURANT SCOLAIRE

Après deux ans de travaux d'aménagement et de mise en conformité, le restaurant scolaire a ouvert en février 2018.

Le bâtiment regroupe une cuisine avec une marche en avant :

- Un bureau
- Un vestiaire homme et femme avec une douche
- Un couloir de dégagement qui dessert :
  - Deux sanitaires
  - Deux réserves alimentaires (dont une climatisée) où nous accédons à une chambre froide de stockage et une chambre négative
  - Une légumerie
- Un local pour la préparation froide (12°C)
- Un local pour la préparation chaude
- Une plonge grosse batterie
- Une plonge petites vaisselles
- Un local poubelle
- Deux locaux d'entretien
- Une laverie
- 3 salles de restauration (adultes, élémentaires et maternels)
- Une infirmerie
- Un local ados
- Un couloir d'accès à l'école maternelle pratique et sécurisant qui permet aux élèves de ne pas sortir des locaux

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025



RESTAURANT SCOLAIRE

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

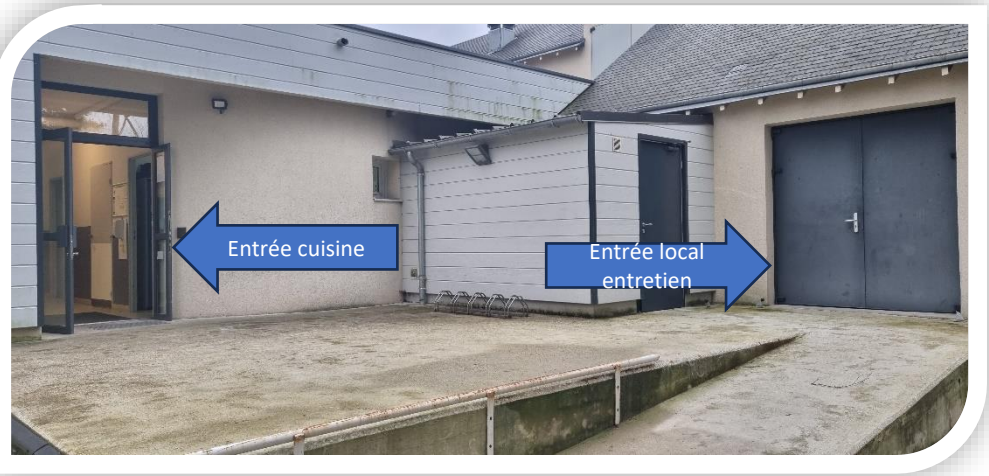
PHOTOS EXTERIEURES DU RESTAURANT SCOLAIRE





Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

ENTREE PRINCIPALE DES AGENTS





Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025





CUISINE ET ENTREE SALLE DE RESTAURANT





Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

SELF



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

PETITE ET GROSSE PLONGE





Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

SALLE DE RESTAURANT SCOLAIRE

Maternels





Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

SALLE DE RESTAURANT SCOLAIRE

Élémentaires





Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

UNE SALLE POUR LES ADULTES





Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

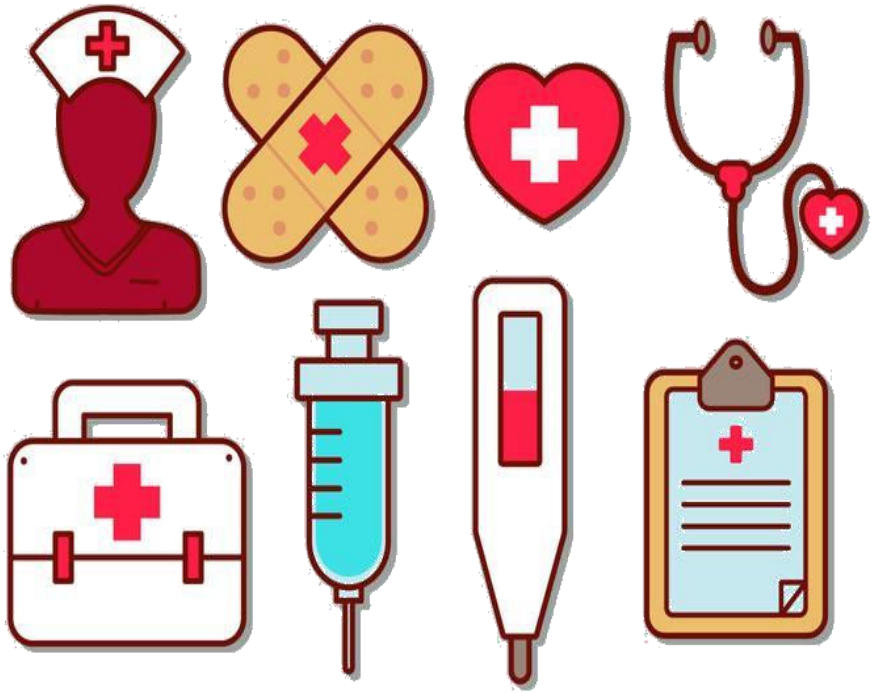
LOCAL ENTRETIEN





Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

L’ INFIRMERIE





Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Côté entrée CAP ADOS

L'accueil « ados » fonctionne pendant les congés scolaires de Toussaint, d'Hiver, de Printemps et d'Eté; réservation à la journée ou à la demi-journée avec des horaires variables selon les activités et sorties mises en place par le service Jeunesse et Sport.

Il s'adresse aux jeunes mineurs de 11 à 17 ans habitant la commune de Saint Gervais la Forêt



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

SOMMAIRE

A. Les bonnes pratiques d'hygiène

I- Le personnel

1. Organigramme
2. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
3. Tenue vestimentaire
4. Hygiène des mains
5. Port de gants de protection
6. Visite médicale

II- La maintenance des locaux, matériels et équipements

1. Plan de maintenance
2. Interventions sur équipements

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

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

1. Plan de nettoyage & désinfection des locaux et matériels
2. Déconditionnement & déboîtage
3. Epluchage, lavage & décontamination des végétaux
4. Décongélation des denrées alimentaires
5. Préparation des denrées alimentaires
6. Cuisson des denrées alimentaires
7. Refroidissement des denrées alimentaires
8. Contrôle du refroidissement rapide et remise en température
9. Conservation des aliments après le service
10. Contrôles microbiologiques
11. Gestion des déchets alimentaires
12. Gestion du gaspillage alimentaire

IV- L'analyse des dangers

1. Plan de lutte contre les nuisibles
2. Utilisation méthodologie HACCP

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

V- L’approvisionnement en eau, les circuits d’arrivée d’eau potable et l’évacuation des eaux résiduaires

1. Approvisionnement en eau et le plan des circuits d’arrivée d’eau potable
2. Contrôles sanitaires des eaux
3. Evacuation des eaux usées

VI- La maitrise des températures

1. Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées
2. Enregistrement des températures des plats produits
3. Enregistrement à réception de la marchandise
4. Enregistrement des changements des huiles de friture

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

B- La traçabilité et la gestion des produits conformes et non-conformes

I. La traçabilité

1. Les fournisseurs avec registre correspondant
2. Le plat échantillon témoin
3. La procédure TIAC
4. Le registre des préparations du jour
5. Informations obligatoires au consommateur
6. Modalités de l'étiquetage
7. Déroulement d'une préparation journée scolaire et vacances avec protocoles
8. Fiches et photos recettes

II- Gestion des produits non-conformes

1. Retrait du produit
2. Rappel du produit

Réglementations

Annexes

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

A- Les bonnes pratiques de l’hygiène



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AI- Le personnel



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AI-1 Organigramme



M. Le maire
Jean-Noël CHAPPUIS

Directrice Générale des Services
Elisabeth MATIB

Responsable restaurant scolaire et entretien des locaux
Stéphane SEROT

Cuisine
Nathalie ROGER
Marie-Pierre MARTINEAU
Julie CHANE KAYE BONE

Missions administratives
Sandra MARIE-ADOLPHE

Entretien des locaux
Laurence RABOT
Valérie LANGEVIN
Priscilla GAUTHIER
Elodie MASSE
Alissa GARRAIO

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AI-2 Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments

La formation aux règles d'hygiène alimentaire est obligatoire dans les restaurants scolaires. Il suffit qu'une seule des personnes de l'établissement ait suivi la formation.

Cette formation permet de maitriser les dangers biologiques, chimiques, et physiques, garantir la sécurité alimentaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaine alimentaire (de la réception à la distribution).

Les attestations de formations des agents sont rangées dans le placard du bureau du restaurant scolaire.



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

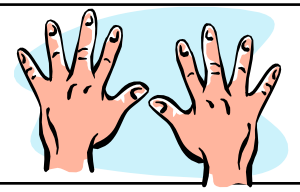
AI-3 Tenue vestimentaire & hygiène

Descriptif	Tenues du personnel de cuisine: - Chaussures de sécurité - Pantalon de travail - Veste manches longues retroussables - Charlotte Tenues du personnel d'entretien : - Blouse - Chaussures de sécurité Tenue visiteurs et intervenants extérieurs : Mise à disposition des kits visiteurs jetables (blouse, charlotte, masque et sur-chaussure).
Consignes	- Porter une attention toute particulière à son hygiène corporelle - Changer de tenue tous les jours (réserver les tenues souillées dans le sac prévu à cet effet) - Stocker les tenues séparément des tenues personnelles - Avant la prise de travail, retirer bagues, montres et bracelets (l'alliance est tolérée) - Protéger l'ensemble de la chevelure avec la charlotte - Voir instruction lavage des mains et utilisation des gants
Modalités d'entretien	Les tenues sont traitées en interne par le personnel présent sur site. Elles sont stockées sur cintres et rangées dans les placards individuels après nettoyage. 1 tenue / jour



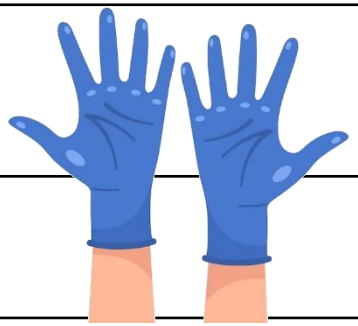
Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AI-4 Hygiène des mains

Qui	Toute personne pénétrant en cuisine 
Quand	- A la prise de travail - A la sortie des toilettes - Avant et après le port des gants - Après une pause - Après s'être mouché ou avoir éternué - Après manipulation d'emballage, de matériel, d'aliment
Matériels	- Lave mains à commande non manuelle ou manuelle équipé de savon désinfectant et brosse - Lavabo commande à genoux et brosse - Distributeur de papier à usage unique - Poubelle à pédale
Consignes	- Les mains et avant-bras doivent être exempts de bijoux - Les ongles doivent être courts, propres et sans vernis

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AI-5 Port de gants de protection

Quand	Les gants sont à porter si besoin lors des manipulations directes de denrées alimentaires. 
Qui	Toutes les personnes travaillant au contact des aliments.
Consignes	Le port des gants est obligatoire pour les opérations suivantes, lorsqu'elles sont effectuées manuellement : - Mélange, assaisonnement - Conditionnement, dressage - Tranchage - en cas de blessure (désinfectée et protégée par un doigtier) Les gants doivent être accessibles au niveau de chaque poste de travail, afin de pouvoir être enfilés et renouvelés autant que besoin. Ils ne doivent servir qu'une seule fois et préservés des souillures, ils sont jetés et une nouvelle paire doit être utilisée. Le port des gants à usage unique ne dispense en aucun cas de se laver les mains, avant de les enfiler et à chaque renouvellement, afin d'éliminer toute trace de transpiration.
Sécurité	Pour des raisons évidentes de sécurité, le port des gants à proximité des sources de chaleur (postes de cuisson) et lors d'utilisation des produits chimiques est interdit.

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AI-6 Etat de santé du personnel

La visite médicale est obligatoire pour le personnel manipulant les denrées alimentaires avant la prise de poste auprès de la médecine du travail. La visite médicale doit être effectuée afin de s'assurer que l'employé ne présente aucune contre-indication à la préparation des plats.

Cette visite médicale doit également être effectuée après un arrêt de travail de plus de 3 mois.

Les employés ne sont pas autorisés à manipuler les denrées alimentaires s'ils présentent des symptômes susceptibles de contaminer les aliments de matière directe ou indirecte.

L'employé doit tenir informer son responsable de son état de santé ainsi d'autres tâches lui seront confiées.

Les attestations des visites médicales des agents sont rangées dans le placard du bureau du restaurant scolaire.

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

En cas de besoin pour les agents, une armoire à pharmacie est présente dans le vestiaire du personnel.

Il y a notamment les médicaments de première nécessité:

- Doliprane, Efferalgan
- Compresse stérile, pansement, bande extensible sérum physiologique
- Spray antiseptique, gel réparateur cutané
- Biafine, crème arnica
- Sparadrap microporeux



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AII- La maintenance des locaux, matériels et équipements



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AII- 1 Maintenance des équipements

Equipements	Quoi	Fréquence	Qui
installations électriques	Vérification réglementaire exploitation électrique	1 fois/an Marché public géré par les services techniques	BUREAU VERITAS 02 47 71 13 10
Extincteurs	Vérification et maintenance des systèmes de sécurité incendie	1 fois/an Marché public géré par les services techniques	CHRONOFEU 02 54 81 78 43
Hottes/VMC	Fonctionnement et Dégraissage conduit Nettoyage et désinfection	2 fois/an Marché public du 29/03/2024 au 29/03/2025	STH 02 41 43 22 36
Cellules de refroidissement	Maintenance préventive	Contrat de maintenance annuel Marché public du 29/04/2022 Renouvelable 3 fois	EDCP 02 54 42 34 46
VARIO	Maintenance préventive	Contrat de maintenance annuel Marché public du 29/04/2022 Renouvelable 3 fois	EDCP 02 54 42 34 46
Friteuse, plancha, cafetière	Maintenance préventive	Contrat de maintenance annuel Marché public du 29/04/2022 Renouvelable 3 fois	EDCP 02 54 42 34 46

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Equipements	Quoi	Fréquence	Qui
Four, étuve, machine à laver, lave-vaisselle	Maintenance préventive	Contrat de maintenance annuel Marché public du 29/04/2022 Renouvelable 3 fois	EDCP 02 54 42 34 46
Petits équipements + équipements froids	Panne	Sur demande	EDCP 02 54 42 34 46
Bac à graisse	Dégraissage bac	3 fois/an Marché public du 01/01/2025 Renouvelable 3 fois	ORIAD 02 47 57 06 11
Aspirateurs, auto-laveuse	Réparation et nettoyage	Sur demande	NILFISK 01 69 59 87 00
Sèche-linge, lave-linge	Panne	Sur demande	GITEM 02 54 42 84 34

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Machine à laver **Lave-vaisselle**	Détartrage injecteur	Sur demande	VENDOME DIFFUSION 06 21 52 25 51
	Vérification pompe produit	Sur demande	VENDOME DIFFUSION 06 21 52 25 51
	Vérification température	Sur demande	VENDOME DIFFUSION 06 21 52 25 51
	Maintenance préventive	Contrat de maintenance annuel Marché public du 29/04/2022 Renouvelable 3 fois	EDCP 02 54 42 34 46

Les contrats de maintenance et marchés publics sont rangés dans le placard du bureau.

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AII-2 Interventions sur équipements

Qui	Type équipement	Date intervention
EDCP	➢ Eplucheuse DITO SAMA T10F Achat pièce TeSys LE1D ➢ Ouvre boite manuel LOUIS TELLIER OXV55 Achat pièce kit ouvre boite	28/03/2024
	➢ Bain-marie air pulsée avec étuve Achat pièce ventilateur tangentiel	05/04/2024
	➢ Fontaine à eau Achat cartouche filtante 4C	17/04/2024
STH	➢ Contrat de salubrité dératisation, désourisation Contrôle et nettoyage des différents poste d'appâtage	17/01/2024 09/08/2024
	➢ Dégraissage et nettoyage de l'ensemble des hottes (hotte centrale, hotte murale, hotte laveuse murale) ➢ Nettoyage VMC	29/05/2024

Les factures d'interventions sont rangées dans le placard du bureau.

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

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



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AIII-1 Plan de nettoyage & désinfection des locaux et matériels

Attente des nouveaux plans de nettoyage détaillés qui seront affichés dans chaque pièce du restaurant scolaire avec les différents produits utilisés.

Marché 2024/2028 – Vendôme Diffusion situé dans l'armoire du bureau

Contact commercial : Mme xxxxxxxxxxxxxx

Annexe n° 1 : exemple plan de nettoyage & désinfection

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Enregistrement du plan de nettoyage & désinfection

Les enregistrements de nettoyage de chaque pièce sont établis par les agents du restaurant scolaire et rangés dans le placard du bureau.

Annexe n° 2 : exemple enregistrement plan de nettoyage & désinfection



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Produits de nettoyage & désinfection utilisés

Chaque agent détient un classeur avec les consignes de sécurité et d'utilisation dans leurs locaux d'entretien.

2 jours de formation en interne sont proposés avec l'entreprise VENDOME DIFFUSION (marché 2024-2028)

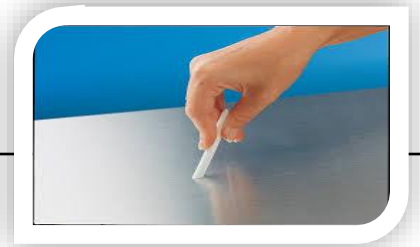
Les fiches techniques et fiches de sécurité des produits d'entretien sont rangées dans le placard du bureau.



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Protocole d'utilisation test de surface (Projet 2025)

Surfaces	Ensemble des surfaces listées au Plan N&D à choisir de façon aléatoire et par rotation.
Matériel	- Un écouvillon de test - Cadre de prélèvement - Etuve - Fiche d'auto contrôle tests de surface
Méthode	- Déchirer partiellement la languette de sécurité et extraire l'écouvillon de prélèvement - Prélever par frottement 10 cm^2 (cadre métallique) - Remettre en place l'écouvillon et fermer le blister - Noter au dos du test les indications concernant le prélèvement - Transférer le milieu réactif sur l'écouvillon - Mettre les tests dans l'étuve auto régulée à 37°C pendant 16 h - Sortir les tests après incubation et lire les résultats (code couleur au dos du test) - Noter les résultats sur la fiche d'auto contrôle - Si résultats Test Général positif recommencer l'opération avec Tests spécifiques (Coliformes, Staphylocoques, Salmonelles) - Remplir fiche de non-conformité si nécessaire



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Enregistrement Auto Contrôle tests de surface

Date	Agent	Lieu	Surface	Totaux		Coliformes		Staphylocoques		Salmonelles		Actions correctives	
				+	-	+	-	+	-	+	-	Oui	Non

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Fiche de non-conformité auto-contrôle test de surface

Date prélèvement	Matériel non conforme	Anomalie	Mesures prises

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025



AIII-2 Déconditionnement et déboitage

Quand	Les opérations de déconditionnement peuvent s'effectuer la veille de la production afin d'organiser celle-ci de façon rationnelle.
Qui	Tout le personnel de production.
Où	Zone de déboitage/déconditionnement dans le couloir ou la légumerie, qui sera totalement nettoyée et désinfectée après les opérations de déconditionnement.
Matériels	- Bacs et couvercles, caisses en plastique, plaques gastro - Ouvre boite, ciseaux, stylo - Lingettes désinfectante ou lavette et solution désinfectante

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Consignes	- Travailler dans un endroit dégagé, nettoyé et désinfecté - Contrôler la désinfection du matériel - Se laver les mains avant le début, entre et après les opérations - Vérifier les DLC et les DLUO avant ouverture - Décontaminer le couvercle des boîtes de conserves - Couper les emballages et vider le produit avec précaution - Travailler par séquence afin d'éviter les hausses de température - Identifier les produits avant stockage intermédiaire (Nom, quantité, date de déconditionnement) - Prélever les étiquettes de traçabilité - Evacuer les emballages rapidement - Nettoyer et désinfecter la zone de déconditionnement après les opérations
Documents	- Feuille de production prévisionnelle - Etiquettes d'identification - Enregistrement étiquettes de traçabilité *Annexe n° 3 : exemple étiquette de traçabilité* *Les enregistrements d'étiquettes de traçabilité sont rangés au sein du bureau.*

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AIII-3 Epluchage, lavage et décontamination des végétaux

Quand	Au plus près possible de la production.
Qui	Personnel de production.
Où	Zone « légumerie » ou dans une zone de production non utilisée et qui sera totalement nettoyée et désinfectée après les opérations.
Produit utilisé	Désinfectant fruits et légumes primeur 5L
Matériel	- Zone de dissolution du produit désinfectant fruits et légumes - Bacs de lavage - Bacs plastiques - Bacs inox pour stockage intermédiaire - Passoire - Eplucheuse électro mécanique - Essoreuse à salade



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Consignes	*Décontamination à l'eau :* - Décontaminer les végétaux dans 2 bains successifs (3 si nécessaire) avant épluchage - Veiller au nettoyage désinfection des appareils - Ne pas laisser les végétaux tremper dans leur eau de lavage (stocker dans bacs avec grille d'égouttage) *Décontamination dans une solution chlorée :* Méthode à utiliser pour des produits qui ne subissent pas de cuisson et qui sont particulièrement contaminés = - Ne pas utiliser sur des végétaux poreux : ex. pêche, kiwi, fraises… - Effectuer un premier lavage des végétaux, rincer - Nettoyer et désinfecter le bac de lavage - Respecter les consignes de dosage de la solution : « 6 à 20 cl d'eau de javel à 9 °chl soit 2,6 % pour 100 L d'eau » - Laisser agir 5 minutes - Rincer abondamment (2 fois) - Faire égoutter N.B : Méthode non utilisé au sein du restaurant scolaire, mise en place d'un autre produit ci-après.
Documents	Fiche technique du produit : désinfectant des fruits et des légumes

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025



AIII-4 Décongélation des denrées alimentaires

Quand	Anticiper et organiser les opérations de décongélation en fonction des besoins de la production et de la masse du produit (maximum J -3). Dans la mesure du possible et sans altérer les qualités organoleptiques des produits, cuire directement les produits sans décongélation préalable.
Qui	Tout le personnel de production.
Où	Préconisation en enceinte réfrigérée à + 3°C.
Matériels	- Bacs, grille d'égouttage, gastro inox - Couvercles - Plateaux filmés

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Consignes	- Contrôler le DLUO du produit avant sa mise en décongélation - Vérifier conformité du nettoyage désinfection du matériel - Déconditionner le produit (voir déconditionnement) ou le conserver dans son emballage d'origine - Si besoin prélever étiquettes de traçabilité et identifier le produit (nom, quantité, date de mise en congélation) - Isoler les denrées du liquide de décongélation (grille ou plaque au fond de bac)
Documents	- Feuille de production (plan de menus) - Etiquettes - Enregistrement traçabilité *Annexe n° 3 : exemple étiquette de traçabilité* *Annexe n° 4 : exemple plan de menus en cours* *Ces documents sont rangés dans l'armoire du bureau.*

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AIII-5 Préparation des denrées alimentaires

1. Désinfecter le plan de travail avec le produit
2. Sortir le produit du réfrigérateur puis prise de température du produit à préciser sur le tableau d'enregistrement
3. Contrôler la DLC ou la DLM du produit
4. Réaliser rapidement la préparation en respectant le protocole mis en place
5. Filmer et étiqueter le produit
6. Stocker le produit dans l'enceinte réfrigérée froide positive (0-5°C)

Lors de la manipulation des denrées alimentaires, la température ne doit pas excéder + 10°C.

Annexe 5 : exemple protocoles et procédures mis en place (rangés au sein du bureau)



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Enregistrements des températures de fabrication et de distribution

CONTRÔLE DES TEMPERATURES LORS DE LA DISTRIBUTION MATER ET SELF										
MOIS :		Préparations froides				Préparations chaudes				
		Température cible < +3°c				Température cible > 65°c				
Date	Nom de la préparation	Tolérance Température < +3°c + 7°C moins de 2h				Tolérance Température entre 52°c et 65°c moins de 2h				Nom du contrôleur
		Service maternelle		Service au self		Service maternelle		Service au self		
		Température	Heure	Température	Heure	Température	Heure	Température	Heure	

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Fiche de non-conformité enregistrements températures

Date	Produit non conforme	Anomalie	Mesures prises

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AIII-6 Cuisson des denrées alimentaires

Quand	Au plus près de la distribution ou au plus tôt J – 3, si refroidissement rapide du produit.
Qui	Personnel de production formé.
Où	Zone de préparations chaudes.
Matériel	- Piano, VARIO, four traditionnel –mixte – vapeur, friteuse - Thermomètre à sonde et thermomètre filaire (projet achat 2025), lingettes désinfectantes - Testeur huile de friture



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Consignes	- Contrôler les températures à cœur pour les cuissons et lors du maintien en température (cf tableau ci-après) - Enregistrer les couples temps/températures - Tester les huiles de fritures et les changer suivant le résultat obtenu (cf tableau ci-après)
Documents	- Couple temps/températures - Test huile de friture *Les enregistrements des températures et des changements d'huiles de friture sont placés dans l'armoire du bureau.*

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

CONTRÔLE DE LA CUISSON A CŒUR

CUISSON > 65°c à cœur

Date	Heure du début de cuisson	Heure de fin de cuisson	Cuisson à cœur > 65°c		Si non - conforme, continuer la cuisson	Nom du contrôleur
			Conforme	Non - conforme	relever l'heure de fin de cuisson > 65°C	

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Fiche de non-conformité contrôle cuisson à cœur

Date	Produit non conforme	Anomalie	Mesures prises

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Enregistrement des changements des huiles de friture

Année :	Cocher chaque jour de service avec une X. Indiquer C dans la case quand l'huile est changée.															
JANVIER	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	
FEVRIER	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	
MARS	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	
AVRIL	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	
MAI	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	
JUIN	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	

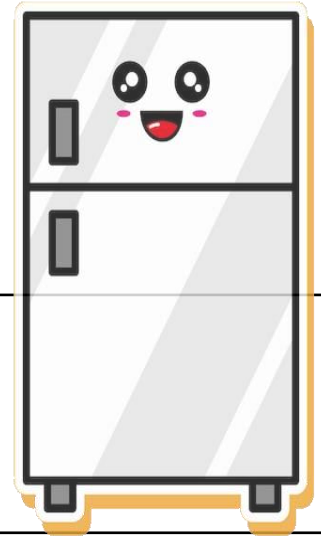
Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-31-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

JUILLET	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	
AOUT	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	
SEPTEMBRE	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	
OCTOBRE	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	
NOVEMBRE	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	
DECEMBRE	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	

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AIII-7 Refroidissement des denrées alimentaires

Quand	Dès la fin de la cuisson Passer de +65°C à + 6°C en moins de 2 heures
Qui	Personnel de production formé à ces opérations.
Où	Cuisine
Matériel	- Cellule de refroidissement rapide - Plaques gastro, plats



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Consignes	- Faire subir un refroidissement rapide à toutes les denrées dans le cas d'une restauration différée ou devant être conservée et consommée (maximum J + 3) - Organiser le planning des cuissons pour éviter l'attente avant la mise en cellule - Réduire autant que possible le volume du produit à refroidir (profondeur de la plaque, épaisseur de produits, séparation viande/sauce) - Refroidir les denrées telles que riz, pâtes, légumes sous de l'eau froide courante - Contrôler la descente en température (+65°C à +10°C en moins de 2 heures) et enregistrer les couples temps/températures
Documents	Enregistrement Couples temps/températures *Tous les documents sont rangés au sein du bureau.*

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AIII-8 Contrôle du refroidissement rapide et remise en température

CONTRÔLE DU REFROIDISSEMENT RAPIDE

Valeurs cibles : 2 heures pour passer de 65°C à 10°C à cœur du produit (Tolérance: 2 h 30 pour les grosses pièces)

Date	Nom de la préparation	Quantité (portions, poids)	Fin de cuisson (H0)	MISE EN CELLULE		SORTIE DE CELLULE		Durée de Refroidissement (D) **	Conformité***		Visa de l'agent
				à cœur (T1)	(H1)	Température à cœur (T2)*	(H2)		oui	non	

* T2 ne peut être supérieure à 10°C ** si T1 > 65°C : D = H2 - H1 si T1 < 65°C : D = H2 - H0 *** si nécessaire compléter la fiche de non conformité

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Fiche de non-conformité refroidissement rapide

Date	Produit non conforme	Anomalie	Mesures prises

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

REMISE EN TEMPERATURE

SEMAINE :

Date	Nom de la préparation	Début de remise en température		Fin de remise en température		La remise en température + 65°c en moins d'une heure		En cas de non-conformation		Nom du contrôleur
		Température à cœur	Heure	Température à cœur	Heure	Durée de la remise en température	Conforme / non conforme	Température à cœur	Heure	

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Fiche de non-conformité remise en température

Date	Produit non conforme	Anomalie	Mesures prises

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

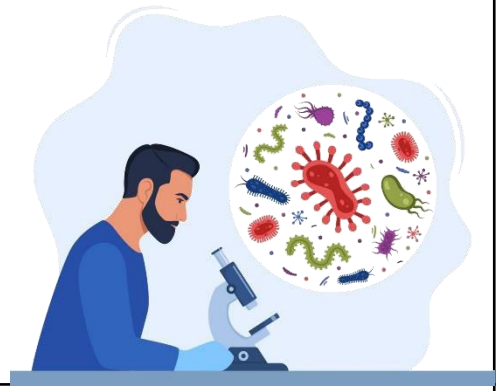
AIII-9 Conservation des aliments après le service

Quand ?	Après le service.
Qui ?	Par le personnel.
Où ?	- Enceinte réfrigérée avec étiquette de traçabilité - Poubelle
Comment ?	- Jeter tous les aliments ayant subi une rupture de la chaine du froid ou du chaud - Pour les autres aliments, filmer et apposer une nouvelle DLC - Entreposer les produits dans une enceinte réfrigérée



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AIII-10 Contrôles microbiologiques

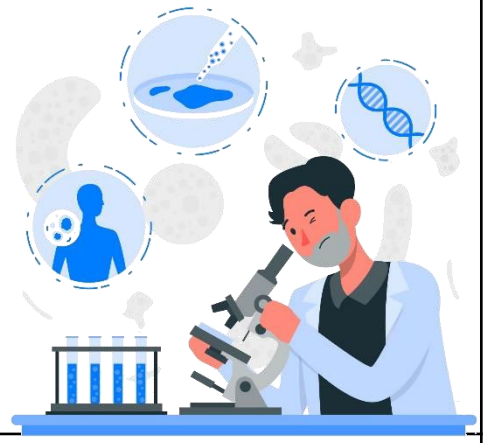
	Micro-organismes aérobies à 30°C (Flore totale)
Origine	- Environnement - Conservation - Matières premières - Manipulations 
Sources de contamination et/ou de multiplication	- Développement dû à non-respect de la température de conservation - Conservation à température ambiante - Personnel sans coiffe - Propreté insuffisante des locaux - Manque de précaution dans les manipulations - Ustensiles mal lavés ou non protégés

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Interprétation	- Témoins de l'hygiène générale de l'établissement sans qu'il soit possible avec ce seul critère de distinguer une origine environnementale d'une erreur de manipulation ou de traitement de la denrée - Altération organoleptique des denrées (mauvaises conditions de conservation ou de transport…)
Mesures préventives	- Respect des températures : chaîne du froid (fonctionnement des enceintes réfrigérées), liaison chaude (>+63°C) - Qualité des revêtements (régularité des sols et des murs) et efficacité des opérations de nettoyage désinfection - Qualité de l'air : Ventilation des locaux, extraction des vapeurs, absence de condensation - Qualité et propreté du matériel et des surfaces en contact avec l'aliment (plan de travail : « marche en avant », lutte contre les nuisibles (insectes et rongeurs), bonne répartition des tâches en production - Propreté et renouvellement des tenues de travail - Maîtrise des produits : protection vis-à-vis des pollutions et souillures diverses (couvercles, films…), durée de vie adaptée.

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

	Coliformes à 30°C (totaux) ***Coliformes thermo tolérants à 44°C (fécaux) (+Escherichia Coli)***
Origine	- Intestin de l'homme et des animaux - Sols - Eaux, légumes et fruits - Viandes crues contaminées
Sources de contamination et/ou de multiplication	- Non-respect des règles d'hygiène relatives aux manipulations - Mains mal nettoyées en sortie des toilettes - Mauvais nettoyage & désinfection des sols ou matériels - Présence de cartons ou cageots souillés - Nettoyage & désinfection insuffisants des légumes - Aliments posés à même le sol, poussières et insectes - Aliments recontaminés après cuisson



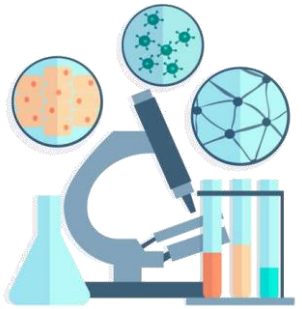
Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Interprétation	- Témoins de l'hygiène générale de l'établissement sans qu'il soit possible avec ce seul critère de distinguer une origine environnementale d'une erreur de manipulation ou de traitement de la denrée - Témoins de recontamination après traitement thermique - Ils révèlent cependant la présence possible d'autres germes d'origine fécale (salmonella, shigella,…) et sont davantage révélateurs de fautes d'hygiène lors des manipulations que la flore totale
Mesures préventives	- Lavage régulier des mains, renouvellement des gants - Régularité et efficacité des opérations de nettoyage & désinfection - Equipement et entretien des lave-mains et WC - Rinçage et désinfection des fruits et légumes – Qualité de l'eau - Manipulation et évacuation des emballages (cartons, plastiques) et déchets – Qualité du réseau d'évacuation des eaux usées - Lutte contre les nuisibles, renouvellement et port des tenues de travail, absence de port de bijoux

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

	Staphylococcus aureus ***Risque de toxi-infection alimentaire fulgurante avec vomissements incoercibles (Environ 2 heures après ingestion)***
Origine	- Humaine : nez, bouche, gorge, peau et plaies infectées - Matières premières contaminées par l'homme
Sources de contamination et/ou de multiplication	- Plaies non protégées, non soignées - Absence de masque en cas d'infection e la gorge, bouche, angine... - Goûter avec le doigt 
Interprétation	- Témoin d'une contamination par les mains
Mesures préventives	- Surveillance médicale du personnel - Protection des plaies et coupures éventuelles par un pansement (renouvelé régulièrement) - Respect de l'interdiction de fumer et de manger en cuisine - Lavage régulier des mains et port de gants, port du masque en cas de mal de gorge

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

	Anaérobies sulfito-réducteurs ***Risque de toxi-infection alimentaire avec manifestations diarrhéiques qui cessent après 24 heures (incubation de 12 à 24 heures)***
Origine	- Intestin de l'homme et des animaux - Matières premières contaminées - Terre 
Sources de contamination et/ou de multiplication	- Non-respect des règles de refroidissement des denrées et notamment des viandes, responsable de la germination des spores - Mauvais nettoyage du matériel, des fruits et légumes
Interprétation	- Témoin d'une erreur dans la procédure de liaison froide - Témoin de contaminations à l'abattoir (viandes)
Mesures préventives	- Hygiène du personnel, lavage des mains - Gestion des restes, refroidissement des produits après cuisson - Surveillance des approvisionnements, qualité du transport et de l'abattage des animaux

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

	Salmonella *Première source de TIAC en France avec une symptomatologie grave (après 12 à 36 heures d'incubation) avec fièvre et gastro-entérite parfois hémorragique*
Origine	- Intestin des animaux contaminés - Intestin de l'homme « porteur sain » - Sols - Eaux et matières premières contaminées (œufs et volailles) 
Sources de contamination et/ou de multiplication	- Présence de porteur sain dans le personnel et mauvaise hygiène des mains à la sortie des toilettes - Sols souillés et mal nettoyés - Poubelle à couvercle sans pédale - Rongeurs et nuisibles (cafards, souris…) - Cuissons insuffisantes à cœur

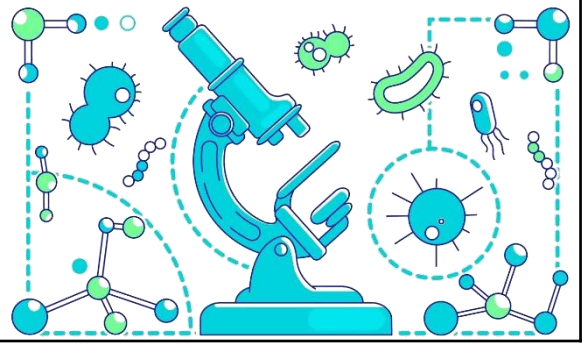
Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Interprétation	- Mauvaise utilisation des œufs coquilles - Viandes et volailles insuffisamment cuites ou contamination croisée (couteau ayant servi à découper de la volaille crue) - Portage humain
Mesures préventives	- Manipulation des viandes de volailles crues et œufs coquilles dans le respect des règles d'hygiène - Lavage des mains et qualité du nettoyage & désinfection du matériel en contact - Qualité de la cuisson à cœur et des températures notamment en liaison chaude - Respect de la chaîne du froid

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Prélèvements test de surface – Laboratoire d'analyses de Blois

Qui	Laboratoire d'analyse de Blois LDA 41 4 rue Louis Bodin 41000 BLOIS 02 54 55 74 43
Quand	1 fois/mois
Comment	- Un écouvillon de test - Cadre de prélèvement - Etuve - Fiche d'auto contrôle tests de surface



Les rapports d'analyses du laboratoire de Blois sont rangés dans le placard du bureau.

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AIII-11 Gestion des déchets alimentaires

Quand ?	Après chaque repas ou préparation
Qui ?	Agents du restaurant scolaire en collaboration avec le service ALSH pour le compost
Où ?	Au sein du compost mis en place ou poubelles
Comment ?	Pédagogie et apprentissage avec les enfants en mettant les restes alimentaires type végétaux = entrées composées uniquement de légumes, épluchures de légumes et fruits. Les autres aliments non végétaux sont placés dans des sacs poubelles.



Annexe n° 6 : exemple tableau du poids des déchets organiques (rangés au sein du bureau)

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 10/02/2025

AIII-12 Gestion du gaspillage alimentaire

Quand ?	- Après chaque production - Après chaque repas
Qui ?	Agents du restaurant scolaire
Où ?	Dans les poubelles
Comment ?	Les aliments seront pesés pendant la production et pendant le service cantine. Il y aura aussi une pesée des repas en 2025. Un tableau est en cours de réalisation.



Annexe n° 7 : exemple tableau du poids des autres déchets (rangés au sein du bureau)

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AIV- L’analyse des dangers



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

IV-1 Plan de lutte contre les nuisibles

Quand ?	1 fois par trimestre 
Qui ?	Intervention Entreprise STH
Où ?	Au sein du restaurant scolaire
Comment ?	- Pose d'appâts - Utilisation de produits adéquats

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Nom de l'entreprise	STH
Coordonnées	52 Boulevard de la Romanerie 49124 SAINT BARTHELEMY D'ANJOU 02 41 43 22 36 contact@sth-angers.fr
Dates du marché	Marché public du 29/03/2024 au 29/03/2025 (cf armoire du bureau)
Quels types de nuisibles	✓ rats ✓ Souris ✓ loirs – lérots ✓ Mulots

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AIV- 2 Utilisation méthodologie HACCP



<u>Avantages de la méthode HACCP (analyse des risques et des points critiques de maitrise)</u>:

- Réduction significative des risques d'intoxication alimentaire et d'autres problèmes de sécurité alimentaire
- Amélioration de la confiance des consommateurs et de la réputation de l'établissement
- Respect des normes réglementaires en matière de sécurité alimentaire
- Optimisation des processus de production et réduction des couts liés aux gaspillages et aux incidents de sécurité alimentaire
- Démonstration d'un engagement fort envers la qualité et la sécurité des aliments servis

<u>Conclusion :</u>

La méthode HACCP s'impose comme un outil indispensable pour garantir la sécurité alimentaire en restauration collective. En identifiant et en maitrisant les dangers potentiels tout au long de la chaine de production.

Selon la loi INCO N° 1169/2011 et le décret N° 2015-447 du 17 avril 2015, les agents veillent au respect de la présence d'allergènes dans les produits alimentaires avec prise en compte des PAI transmis par les parents d'élèves.

Les agents de restauration sont formés aux procédures de la méthode HACCP.

L'établissement peut offrir des repas sains et sûrs aux enfants, tout en contribuant à la protection de la santé publique.

Accusé de réception en préfecture
04-214102121-20250203-DE-2021-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AV- L’approvisionnement en eau, les circuits d’arrivée en eau potable



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AV-1 l'approvisionnement en eau



Quand ?	Pendant le service.
Qui ?	Eau de Blois AGGLOPOLYS

Les factures d'eau sont rangées au sein du bureau

Annexe n° 8 : le plan des circuits d'arrivées d'eau

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AV-2 Résultat d'analyses de la qualité de l'eau



Qui ?	Agence Régionale de Santé
Comment ?	- Prélèvement aléatoire au sein de la commune - Analyse en laboratoire

Les résultats des contrôles sont rangés au sein du bureau

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AV-3 Evacuation des eaux usées

L’établissement utilise un bac à graisse placé sous la plonge. Le bac récupère toutes les eaux usées ainsi que l’eau des légumes. La graisse récupérée est prise lors de la collecte des huiles usagées par l’entreprise ORIAD. Le dégraissage du bac est effectué 4 fois par an.



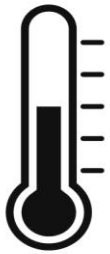
Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025



AVI – La maitrise des températures

Les enregistrements des températures sont placés au sein du bureau

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025



AVI-1 Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées

CONTRÔLE A L'ARRIVEE ET AU DEPART DES TEMPERATURES ET FERMETURES DES FRIGOS, CHAMBRES FROIDES ET CONGELATEUR											
SEMAINE :					Du :			au			
Jours	Agent	Heure	Chambre Froide stockage	Frigo légumes	Table réf Yaourt-fromage	Frigo plat prép élém	Frigo plats prép mater	Chambre F dépannage	Congélateur	Réserve alimentaire H et T	OBS
LUNDI											
MARDI											
MERCREDI											
JEUDI											
VENDREDI											
Anomalie mesure prises											
			Viandes / B O F		Légumes						
Valeurs			0 / + 3°c		0 / + 4°c						
Tolérance			Inférieur + 5°c avec vérification 15mn après		Inférieur + 4°c avec vérification 15mn après		Si température négative : procédure de rectification				

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025



AVI-2 Enregistrement des températures des plats produits

MOIS :		Préparations froides				Préparations chaudes			
		Température cible < +3°c				Température cible > 65°c			
Date	Nom de la préparation	Tolérance Température < +3°c + 7°C moins de 2h				Tolérance Température entre 52°c et 65°c moins de 2h			
		Service maternelle		Service au self		Service maternelle		Service au self	
		Température	Heure	Température	Heure	Température	Heure	Température	Heure

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025



AVI3- Enregistrement à réception de la marchandise

Date	Fournisseur	N° BL ou facture	Produit	Poids net	DLC/DLUO	Agrément sanitaire	T° produit	T° camion	Accepté	Refusé	Visa

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

AVI-4 Enregistrement des changements des huiles de friture

Année :	Cocher chaque jour de service avec une X. Indiquer C dans la case quand l'huile est changée.															
Mois :																
JANVIER	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	
FEVRIER	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	
MARS	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	
AVRIL	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	
MAI	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	
JUIN	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	

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

JUILLET	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	
AOUT	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	
SEPTEMBRE	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	
OCTOBRE	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	
NOVEMBRE	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	
DECEMBRE	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	

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

B- La traçabilité et la gestion des produits conformes ou non conformes





Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

BI- La traçabilité



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

BI-1 Le registre des fournisseurs

Nom	Coordonnées	Type produit
GUILMOT-GAUDAIS	ZAC Les Fougerolles 37700 LA VILLE AUX DAMES	Lot n° 1 : viandes fraiches, volaille Lot n° 9 : BOF, produits laitiers AOP et BIO
SOLOGNE FRAIS	64 Rue André BOULLE 41000 BLOIS	Lot n° 2 : viandes fraiches, agneau, bœuf, porc et veau
DISVAL	47 Rue du Clos Renard BP 21 45110 CHATEAUNEUF SUR LOIRE	Lot n° 3 : viandes fraiches et charcuterie Lot n° 5 : surgelés, légumes poissons, plats végétariens, viandes

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Nom	Coordonnées	Type de produit
SYSCO FRANCE	CS 30041 76201 DIEPPE Cedex	Lot n° 4 : produits frais et de 5ème gamme Lot n° 6 : surgelés, pâtisseries, réceptions salées et sucrées
EPISAVEURS	ZAC de la Liodière n° 2 20-22 rue de la Liodière BP 80102 37300 JOUE LES TOURS	Lot n° 7 : épicerie, boissons, conserves, gâteaux secs, pâtes et produits divers
FERME DU CHAT BLANC	7 rue du Bas des Cerfs 41500 MAVES	Lot n° 8 : épicerie BIO, produits secs, céréales, pâtes et produits dérivés
LAITERIE DE MONTOIRE SUR LE LOIR	52 Rue Denis Papin 41800 MONTOIRE SUR LE LOIR	Lot n° 10 : BOF, produits laitiers et fromages frais

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Nom	Coordonnées	Type de produit
MANGER BIO	5 Rue Pierre et Marie Curie 45140 INGRE	Lot n° 11 : légumes, fruits et graines BIO
SASTRE	52 avenue de Châteaudun 41000 BLOIS	Lot n° 12 : légumes et fruits conventionnels Lot n° 13 : poissons frais
LE FOURNIL DE LOLA	11 avenue du Maréchal Foch 41000 BLOIS	Lot n° 14 : pains standards et pains BIO (ou équivalent)
LE PETIT GERVAISIEN	3 Rue de la Poissonnière 41350 SAINT GERVAIS LA FORET	• Epicerie • Boissons
GOURMALLIANCE	Rue du Capitaine Dreyfus ZA de l'Ermitage 95132 FRANCONVILLE	• Boites de chocolat
LE RELAIS DES CAVES	48 Rue des Perrières 41350 SAINT GERVAIS LA FORET	• Bouteilles, cubis vins

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

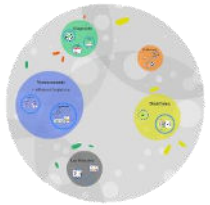
BI-2 Le plat échantillon témoin

Quand	Le plus près possible du début du service.
Qui	Personne habilitée et formée.
Matériel	- Sacs congélation, boite hermétique - Matériel de manipulation (louche, cuillère…)
Consignes	- Prélever un échantillon (une portion d'environ 100 g) de chaque plat séparément (hors d'œuvre, viande, légume, produit laitier, dessert) - Exception : Portion individuelle (yaourt, fromage emballé, compote…) fruit entier, pain - Fermer le contenant hermétiquement et identifier le produit (nature et date) - Stocker à 3°C pendant 5 jours (Isoler les échantillons des autres produits présents dans l'armoire réfrigérée) - Ne jamais faire analyser les échantillons de sa propre initiative (à réserver exclusivement aux services de contrôle lors d'une suspicion de TIAC)
Documents	Etiquette d'identification *Annexe 9 : exemple étiquette plat échantillon témoin*



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

BI-3 Procédure TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective)

Quand	Dès la connaissance de 2 cas similaires présentant des symptômes de maladie alimentaire.
Qui	Responsable de site ou personnel présent.
Consignes	- Alerter les secours pour une prise en charge rapide des malades : Samu : 15 (d'une ligne fixe) ou 112 (portable) - Prévenir votre autorité hiérarchique - Surtout ne rien jeter, Mais : • Consigner et conserver au froid les restes de matières premières et de denrées servies aux convives. • Prélever selles et vomissements. • Tenir les plats témoins à disposition des services chargés de l'enquête • Préparer tous les documents d'enregistrement (traçabilité, température…) - Déclarer la TIAC aux autorités compétentes : • DDCSPP (Direction départementale cohésion sociale et protection de la population) Adresse et coordonnées téléphoniques *Toxi-Infection Alimentaire* 
Documents	- Echantillons témoins - Interprétation analyses microbiologiques

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Fiche de non-conformité en cas d'infection alimentaire

Date	Produit non conforme	Anomalie	Mesures prises

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

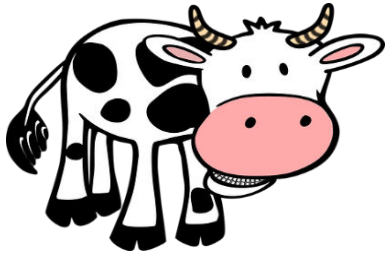
BI-4 Le registre des préparations du jour

REPAS ET GOUTER						
	Menus	**Etiquettes à garder**	**Echantillons**	**Goûter**	**Etiquettes à garder**	**Echantillons**
Entrées						
Viande / poissons						
Légumes						
Fromages						
Desserts						

PRODUITS ET QUANTITE				
Produits	**Quantités**		**Produits**	**Quantités**

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Information consommateur provenance et traçabilité viande



AUJOURD'HUI LE :

PAYS DE NAISSANCE :

PAYS D'ELEVAGE :

PAYS D'ABATTAGE :

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

BI-5 Information consommateur provenance et traçabilité viande

AUJOURD'HUI	LE :

PAYS DE NAISSANCE :

PAYS D'ELEVAGE :

PAYS D'ABATTAGE :

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

BI-6 Modalités de l'étiquetage

Quand	Suite à l'ouverture d'un produit, à la préparation d'un plat.
Qui	Par le personnel.
Avec quoi	- Etiquettes alimentaire vierge - Ciseaux
Comment	- Découper une étiquette alimentaire vierge - Ecrire le nom du produit - Ecrire la date d'ouverture du produit - Ecrire la date DLC si changement - Coller l'étiquette sur le produit

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

BI-7 Déroulement d'une préparation en journée scolaire et en journée vacances

Procédure non obligatoire pour les établissements distribuant moins de 300 repas par jour, cependant cela sera mis en place durant le 1er trimestre 2025.

Annexe n° 10 : protocoles

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

BI-8 Fiches et photos des recettes

Les recettes des plats effectuées au sein du restaurant scolaire sont placés dans un classeur situé dans le bureau, cela permet d'avoir les ingrédients et les quantités pour faire la recette.



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

BII- Gestion des produits non-conforme



Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

BII-1 Retrait du produit

Quand	- Lors de la livraison : température du camion et/ou de la denrée non conforme, denrée alimentaire abimée, DLC OU DDM dépassée - Pendant le service : température non-conforme, qualité organoleptique altérée
Qui ?	Par le personnel.
Avec quoi ?	Etiquettes alimentaire vierge.
Comment ?	Lors de la livraison : refuser le(s) produit(s) Pendant le service : - Identifier le(s) plat(s) et écrire sur le(s) produit(s) « RETRAIT DU PRODUIT » - Stocker le(s) produit(s) dans la zone de stockage prévue à cet effet - Informer le responsable et le personnel sur la procédure en cours

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

BII-2 Rappel du produit

Quand ?	Suite à une anomalie sur un des plat(s) préparé(s).
Qui ?	Par le responsable.
Avec quoi ?	- Etiquettes vierge - Fiche rappel du produit
Comment ?	- Prendre une étiquette vierge et préciser « IMPROPRE A LA CONSOMMATION » - Conserver le(s) produit(s) dans l'enceinte prévue à cet effet - Coller l'affiche rappel du produit - Ecrire la date DLC si changement - Coller l'étiquette sur le produit C.II.2.a à l'entrée de l'établissement - Informer le personnel sur la procédure en cours

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

Réglementations

Les règlements européens du paquet hygiène :

- ✓ Le règlement (CE) n°178/2002 est le texte clé du Paquet Hygiène : la Food Law, la législation alimentaire. Il édicte les principes généraux du corpus réglementaire et est applicable à tous les acteurs des filières alimentaires et de l'alimentation animale. Il assigne la responsabilité de la sécurité des denrées aux professionnels qui les placent sur le marché. Il définit des obligations spécifiques: obligation de traçabilité, obligation de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique, obligation d'information des services de contrôle... En outre, il crée l'AESA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments) qui est l'équivalent européen de l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire) et le réseau d'alerte rapide européen RASFF ;
- ✓ Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des aliments est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire : qu'ils soient au stade de la production primaire, de la transformation ou de la distribution ; et quelles que soient les filières de production. Il exige entre autres, la mise en place de procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre d'un plan de maîtrise sanitaire (sauf pour la production primaire) ;
- ✓ Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire manipulant ou transformant des denrées animales ou d'origine animale. Il précise l'obligation d'agrément sanitaire et apporte des spécifications techniques par secteur dans son annexe III ;
- ✓ Règlement (CE) n°183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;
- ✓ Le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

ANNEXES

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

ANNEXE 1
Exemple Plan de nettoyage & désinfection

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

ANNEXE 2
Exemple enregistrements plans de nettoyage & désinfection

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

ANNEXE 3
Exemple étiquette de traçabilité

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

ANNEXE 4
Exemple plan de menus

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

ANNEXE 5
Exemple protocoles et procédures mis en place

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

ANNEXE 6
Exemple tableau du poids des déchets organiques

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

ANNEXE 7
Exemple tableau du poids des autres déchets

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

ANNEXE 8
Plan circuits d’arrivées d’eau

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

ANNEXE 9
Exemple étiquette plat échantillon témoin

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025

ANNEXE 10
Protocoles préparation journée scolaire et journée vacances

Accusé de réception en préfecture
041-214102121-20250203-DEL2025-7-DE
Date de réception préfecture : 03/02/2025