

Le contenu du PMS en restauration (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Objectifs :

Appliquer la réglementation

Concevoir un plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Sources :

- Textes du paquet hygiène
- DGAL/SDSSA/2020-289 du 19/05/2020
- Arrêtés : 18 dec. 2009 - 21 déc. 2009 – 8 juin 2006
- GBPH
- ...

Pour se tenir informé :



[https://agriculture.gouv.fr/
thematique-generale/alimentation](https://agriculture.gouv.fr/thematique-generale/alimentation)



<https://restolegis.fr>



[Télécharger l'intégralité du
diaporama](#)



Le Contenu du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)		Cc	Coll	Sat	Com
1	<u>Déclaration d'activité</u> Compléter et adresser à la DDPP le document Cerfa. Copie en entête du Classeur	+	+	+	+
2	<u>Présentation de l'établissement et des partenaires</u> Type de restauration, matières d'œuvre utilisées, coordonnées DDPP, médecin.	+			
3	<u>Protocoles en cas de TIAC et d'alerte sanitaire</u>	+	+	+	+
4	<u>Présentation des personnels</u> Noms et fonctions, attestations de formation à l'hygiène et certificats médicaux	+	+	+	+
5	<u>Fournisseurs, livraisons et achats</u> Coordonnées des fournisseurs, organisation des livraisons et des achats sur place	+	+	+	+
6	<u>Tenues, EPI, Trousse à pharmacie, entretien du linge</u> Contenus des tenues, EPI, trousse à pharmacie et comment est entretenu du linge	+	+	+	+
7	<u>Etude la marche en avant</u> Repérer les croisements sales et propres. Solutionner	+			
8	<u>Entretien de la hotte et des chambres froides</u> Présenter les contrats d'entretien des frigos et de la hotte aspirante.	+	+	+	+
9	<u>Raccordement en eau potable, résultats des analyses</u> : Attestation de la mairie du raccordement au réseau public ou facture. Résultats des analyses	+	+	+	+
10	<u>Plan de lutte contre les nuisibles</u> Plan des emplacements des pièges. Fréquences des passages. Contrat (si)	+	+	+	+
11	<u>Plan de nettoyage et de désinfection (PND)</u> : Protocoles affichés dans les zones. Fiche de suivi (qui a nettoyé quoi). Contrôles visuels et prélèvements de surface	+	+	+	+
12	<u>FDS des produits d'entretien (Fiches de Données de Sécurité)</u> Former le personnel à l'utilisation. Archiver ces FDS dans le classeur PMS	+	+	+	+
Cc : Cuisine centrale - Coll : Collectivité - Sat : Satellite - Com : Commerciale					



Le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire (suite)		Cc	Coll	Sat	Com
13	<u>Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)</u> Former les personnels. Afficher celles concernant la désinfection (légumes, mains,...)	+	+	+	+
14	<u>CCP, PrPO et gestion des non conformités</u> Enregistrer les points critiques tels que « T°C frigos », « Friteuse »...	+	+	+	+ -
15	<u>Traçabilité</u> : Archiver 6 mois les étiquettes des produits. Les mettre en lien avec le jour ou la période d'utilisation	+	+	+	+
16	<u>Repas témoins</u> Conserver 5 jours et à +3°C, 100g de chaque plat présenté aux consommateurs	+	+	+ -	
17	<u>Informations aux consommateurs</u> : Origine de toutes les viandes, les allergènes à déclaration obligatoire présents et la congélation du produit	+	+	+	+
18	<u>Analyses laboratoires</u> Effectuer les mesures correctives si nécessaire.	+	+		
19	<u>Rapports des contrôles de la DDPP</u> Appliquer les mesures correctives en fonction du rapport.	+	+	+	+
20	<u>GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)</u> : Posséder le GBPH de son métier. Appliquer les diagrammes de fabrication, BPH et CCP	+	+	+	+
21	<u>Diagrammes de fabrication</u> : Lister les étapes des fabrications, identifier les dangers et les mesures préventives (obligatoire dans tous secteurs si productions inhabituelles)	+	Voir GBPH	Voir GBPH	Voir GBPH
22	<u>Gestion des déchets</u> : Tris, recyclage huile de friteuse, évacuation des déchets organiques, moyens mis en oeuvre,...	+	+	+	+
23	<u>Registre du gibier</u> Tenir à jour les entrées et sorties des gibiers sauvages				+
24	<u>Analyse du PMS (audit externe ou interne)</u> Analyser la mise en application du PMS et apporter les mesures correctives	+	+	+	+

Cc : Cuisine centrale - Coll : Collectivité - Sat : Satellite - Com : Commerciale

1. Les déclarations d'activité auprès de la DDPP à l'aide du document Cerfa (Direction Départementale pour la Protection des Populations)

Les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale doivent déclarer leurs activités à la DDPP de leur département.

Conserver une copie et la mettre en 1^{ère} page du classeur PMS.

Ce Cerfa peut être complété en ligne sur Internet

<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R17520>

The image shows a Cerfa form titled 'Déclaration d'activité simple' from the Direction Départementale de la Protection des Populations. It includes fields for the establishment's name, address, and contact information, as well as checkboxes for various types of activities like food preparation, handling, or transport. There are also sections for 'Informations complémentaires' and 'Déclaration de l'établissement'.

Cerfa : La Déclaration d'activité simple concerne les collectivités, restaurants, commerçants,...

Cerfa : L'Agrément.

Concerne les fournisseurs, cuisines centrales, ...

Le professionnel doit réaliser un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le PMS (plan de maîtrise sanitaire) fondé sur les principes de l'HACCP.

Possibilité d'une dérogation

Cerfa : La Dérogation à l'agrément.

Ces établissements peuvent obtenir une dérogation à l'agrément sous certaines conditions. Le professionnel contacte la DDPP afin d'obtenir les informations nécessaires à sa situation.

(Règlement CE n°852/2004)

2. Présentation de l'établissement et des partenaires

- ✓ Présentation et nature de l'établissement :
 - Raison sociale, adresse et environnement géographique
 - Type de restauration : Cuisine centrale, collectivité, traditionnel, gastronomique, brasserie, rapide, food-truc, marché, autres, ...
 - Profil(s) du ou des consommateur(s)
 - Nombre de places assises de la clientèle
 - Nombre de couverts moyens annuels servis ou prévus
 - Nature des matières d'œuvre utilisées (gammes 1.2.3.4.5)

- ✓ Coordonnées des partenaires :
 - Médecin en cas d'urgences ou de TIAC
 - ARS (Agence Régionale de santé)
 - Direction Départementale pour la Protection des Populations (DDPP)
 - Laboratoire d'analyses bactériologiques (si)

3. Protocoles en cas de TIAC et d'alerte sanitaire

La TIAC

Dans le cas d'une suspicion de TIAC (Toxi-infection alimentaire collective),

le professionnel doit :

- Cesser d'utiliser ou de servir les produits suspectés
- Inviter les malades à consulter rapidement un médecin
- informer l'ARS et la DDPP
- Conserver :
 - les matières premières ou restes de plats utilisés ou servis au cours des derniers repas
 - les menus
 - les bons de livraison, factures et d'expédition
 - Les enregistrements des CCP
- Compléter la fiche de déclaration d'une TIAC

2
malades
ayant les mêmes
symptômes et dont on
peut rapporter la cause
à une même origine
alimentaire.

L'alerte

Dès connaissance de l'alerte et de la mise en veille des produits qu'il possède, le personnel de cuisine doit :

- Cesser d'utiliser ou de servir les produits suspectés
- Identifier les produits à l'aide des étiquettes et n° de lots
- Retirer du service les préparations culinaires réalisées avec les produits suspectés
- Isoler les produits et indiquer « Ne pas utiliser ! »
- Identifier les consommateurs susceptibles d'avoir consommé les produits
- Appeler la DDPP et mettre à sa disposition :
 - Les matières premières ou restes de plats utilisés ou servis au cours des derniers repas
 - Les menus
 - Les bons de livraison, factures, d'expédition
 - Les plats témoins (pour les cuisines de collectivité)



L'alerte peut être donnée par le producteur, le fournisseur, le consommateur et/ou être indiquée sur le site : <http://agriculture.gouv.fr/alerte-alimentation>

4. Présentation des personnels

- ✓ Nom, prénoms, fonctions des personnels
- ✓ Attestation de formation à l'hygiène-HACCP (Les titulaires d'un diplôme (après 01/01/2006) d'un métier de bouche sont dispensés)
- ✓ Certificats médicaux d'aptitude à manipuler des denrées alimentaires (valable 5 ans)

5. Fournisseurs et livraisons

- ✓ Coordonnées des fournisseurs
- ✓ Organisation (jours/heures) des livraisons

Fournisseurs	Tel	Fax	Mails	N° compte	Jours des livraisons

Les achats sur place (marché, grande surface, etc.) sont possibles.
La maîtrise de la chaîne du froid et la traçabilité sont obligatoires

8. Descriptif et entretien du matériel

- Les matériels et matériaux sont lessivables, imputrescibles et faciles à nettoyer
- La ventilation est adéquate, suffisante et facile d'entretien
- L'éclairage naturel et/ou artificiel est suffisant
- Les évacuations des eaux usées sont conçues pour éviter tout risque de contamination
- Le sol est antidérapant avec des plinthes arrondies et sans eau stagnante
- Les fenêtres sont équipées d'une protection contre les insectes ou restent fermées durant la production



Les réfrigérateurs, congélateurs, cellule de refroidissement et la hotte aspirante sont entretenues par une entreprise spécialisée (1 fois par an minimum)



Dans le PMS :

- ✓ Liste des matériels électroménagers
- ✓ Contrats d'entretien des armoires réfrigérées et de la hotte aspirante. Fiches des passables des professionnels

9. Raccordement en eau potable, résultats des analyses

- ✓ Attestation de raccordement en eau potable (à demander à la mairie ou service des eaux)
- ✓ Résultats des analyses de l'eau

10. Plan de lutte contre les nuisibles

- ✓ Contrat avec l'entreprise ou plan de lutte effectuée par l'établissement
- ✓ Emplacements des pièges indiqués sur le plan de l'établissement
- ✓ produits utilisés
- ✓ Fréquences des contrôles

ECOLAB JUSTIFICATIF DE PASSAGE
Compte-rendu de l'intervention

Adresse du client
ETABLISSEMENT REGIONAL
D'ENSEIGNEMENT ADAPTE ALIM SCOL
1 RTE DE COLOMBELLES
14200 HEROUVILLE ST CLAIR

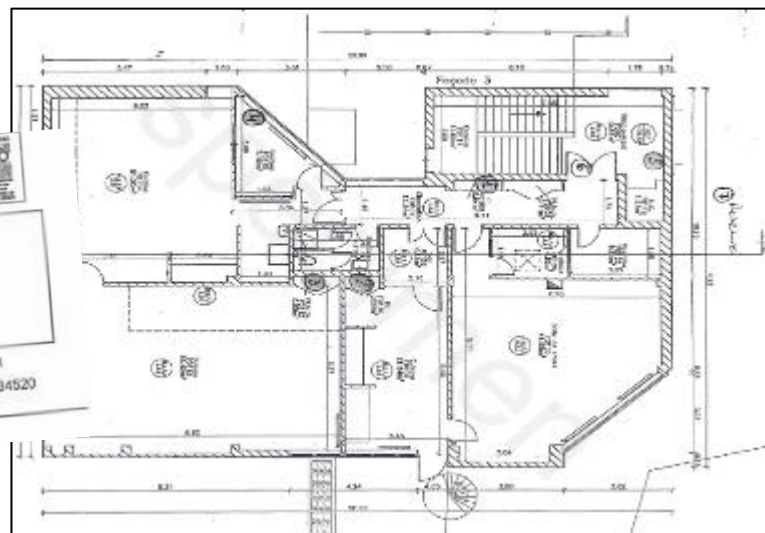
Adresse des locaux traités

Ref. N° de Contrat : 1400016301
Type : P
Nuisibles et locaux pris en charge :

Ref. N° de Client : 509032
Numéro : 2 / 2

Service : S
Garantie : GS

Site : 1
1514034520



Les pièges ne doivent pas présenter un risque de contamination des matières d'œuvre.
Une désinfection est effectuée après avoir retiré le nuisible.

14. Points déterminants : CCP, PrPO et gestion des non conformités (mesures correctives)

C'est quoi un CCP ? Contrôle enregistré au cours d'une étape de fabrication pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la qualité sanitaire d'un l'aliment ou d'une préparation culinaire. Exemple : contrôle des T°C des chambres froides.

C'est quoi un PrPO ? Ensemble de contrôles enregistrés (Exemple : Programme de nettoyage et de désinfection de certains points critiques comme des dangers bactériologiques durant la fabrication et le conditionnement des mixés, en cuisine centrale.

Une mesure corrective est une décision qui doit être prise lorsque le résultat d'un CCP ou d'un PrPO révèle un risque. (exemple : Refuser une livraison puisque la T°C du produit n'est pas conforme)

Contrôles des points critiques (1 fiche recto/verso par jour) Date : Resp. : Lieu :

1. Contrôles des T°C des Ch. Froides						2. Contrôles à la réception													
Qui ?	Matériels et T°C maxi	Matin	Soir	Produit	Fournisseur	N° Facture	Quant	T°C	Aspect	DLC	Etiquette	Canon T°C/props	Accepter ?						
	BOF (+4°C)																		
	Garde-manger (+3°C)																		
	Matériel (+10°C)																		
	Congélateur (-18°C)																		
	Légume (+8°C)																		
	Pâtisserie (+3°C)																		
	Tour 1 (+3°C)																		
	Tour 2 (+3°C)																		
Tolérance d'un écart sup. à +3°C durant 15 minutes maximum														Contrôler le produit le plus sensible et supposé être le plus froid. Placer la sonde entre 2 produits, tolérance d'un écart de +2°C maxi. Etiquette : Nom du produit, N° lot, nom du fabricant, DLC, estampille sanitaire. Indiquer C pour Conforme et NC pour Non Conforme					

3. Contrôles T°C des préparations froides						4. Contrôles T°C des préparations chaudes					
Qui ?	Préparations	T°C à la fabrication	T°C à la distribution	Confor mité	Jetées en fin de service ?	Qui ?	Préparations	T°C à la fabrication	T°C à la distribution	Confor mité	Jetées ou refroidies en fin de service ?
DT	Carottes râpées	5	3	C	non	PC	Blanquette de veau	85	70	C	R
Réaliser à +10°C maxi et conserver à +3°C maxi. Fabrication = moment de l'assaisonnement ou du dressage si pas d'assaisonnement. Servir à +3°C maxi ou entre -3°C à +10°C maxi durant moins de 2h00. Jeter si présentés aux consommateurs.						Cuire et servir à +63°C minimum (tolérance pour les viandes rouges mais cuire au plus près du service). Les préparations sensibles (à base de viande hachée, d'œufs frais en coquille et autres considérées par le personnel) sont jetées en fin de service.					

5. Refroidissement rapide des préparations chaudes et VAE						6. Remise à T°C des plats servis chauds											
Qui ?	Préparations	Début		Fin		Cofin mité	Qui ?	Préparations	Début		Fin		Durée	Confo mité			
		T°C	Heure	T°C	Heure				T°C	Heure	T°C	Heure					
PC	Blanquette de veau	70	12h45	10	13h30	45	C	DT	Tagliatelles aux lardons	3	18h30	63	19h00	30'	C		
Refroidir de +63°C mini à +10°C maxi en moins de 2h00						VAE : Ventes à emporter						Réchauffer de +10°C (+3°C dans la pratique puisque sorti du frigo) à +63°C mini en moins d'1h00					

7. Contrôle huile friteuse

Conforme
 A surveiller
 Changée

Qui ?

10. Menu du jour

.....

.....

.....

8. J'ai pensé au repas témoin !

Oui
 Non
 Pas nécessaire
 (Obligatoire en collectivité)

9. J'ai pensé aux étiquettes !

Oui
 Non
 Archiver 6 mois

12. Fait marquant et/ou dysfonctionnant

.....

.....

.....

Rappel des températures de conservation		Maxi
Œufs réfrigérés, co-produits, crème, fromages		+4°C
PCEA (préparation culinaire élaborée à l'avance)		+3°C
Viande hachée ou tranchée, poisson frais		+2°C
Surgettes		-18°C
Préparations chaudes		+63°C mini

11. Contrôle et suivi du nettoyage

Quand ?	Secteurs	Qui ?	Valider* ?
Plonge-batterie			
FS	Lave-batterie		
FS	Plans de travail		
FS	Armoire		
FS	Sol		
FS	Mur		
JAV	Fenêtres		
Armoires froides (avant plonge)			
FS	Armoires froides		
FS	Cellule de refroidissement		
FS	Sol		
JAV	Mur		
Grande Cuisine			
FS	Piano		
FS	Plans de travail et bacs		
FS	Armoires		
FS	Fours		
FS	Salamandre		
FS	Sol		
FS	Murs		
JAV	Fenêtres		
JAV	Grilles des hottes		
Petite cuisine			
FS	Légumerie (bac, table, armoire, sol, mur)		
FS	Bacs plonge et tables		
FS	Piano		
FS	Plans de travail et bacs		
FS	Armoires		
FS	Armoire réfrigérée		
FS	Cellule de refroidissement		
FS	Four		
FS	Sol		
FS	Mur		
JAV	Grilles des hottes		
Vestiaires			
FS	Rangé		

*Contrôle visuel du Resp. FS : Fin du service. JAV : le Jour Avant les Vacances
 Archiver cette fiche 6 mois avec les étiquettes du jour. A tenir à disposition auprès du service vétérinaire (DDFP) en cas d'inspection et/ou TIA (toxi-infection alimentaire)

PMS et Réglementation. Restauration

En restauration commerciale si certains des CCP ne sont pas systématiquement enregistrés, ils doivent cependant être appliqués !!! Autrement dit, les méthodes de travail doivent correspondre aux protocoles (exemple : effectuer les différents contrôles durant la réception des matières premières,...)

15. Traçabilité des matières d'œuvre utilisées



- ✓ **Conserver 6 mois** les étiquettes des produits alimentaires utilisés, les bons de livraisons et/ou factures
- ✓ Associer le tout avec le jour (ou la période) d'utilisation. (Être capable de dire que telle préparation a été réalisée avec tel produit)

Sur l'étiquette, je trouve :

- Coordonnées du fournisseur
- Nom du produit
- N° de lot
- DLC
- Estampille sanitaire



F
55 . 458 . 02
CE

Les étiquettes peuvent être découpées, photographiées, scannées, ...
« Liberté des moyens, obligation de résultats »

La **traçabilité** permet de retracer le cheminement d'une denrée alimentaire de la production à la consommation (**de la fourche à la fourchette**). Elle est obligatoire !!!

16. Les plats témoins



Les plats témoins sont uniquement obligatoires en collectivité.

Ils sont à la disposition exclusive du service vétérinaire pour être analysés en cas de TIAC.

Conserver à +3° C
durant 5 jours

Dans un réceptacle
hermétique

Un plat présenté deux
fois (exple : midi et soir)
fera l'objet de 2 plats
témoins

80 à 100 g
**Au plus près de la fin
du service**



Identifier et dater

Toutes les denrées que le
consommateur a été
susceptible de manger

Sauf :

- Pain, fruits, produits
préemballés (yaourt, biscuit
sec, ...)
- Régime spécial unique (exple
sans sel)
- Grillades, frites à la vue du
consommateur.

En restaurants satellites, les plats témoins doivent être réalisés s'il y a manipulation uniquement (découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage, cuisson). La décongélation, l'assemblage, le dressage, l'assaisonnement et la remise en température sont des opérations et non des manipulations. Si les cuisines satellites ne sont pas gérées par la cuisine centrale, il est recommandé de réaliser les plats témoins pour toutes les denrées, même en l'absence de manipulation (problème de responsabilité).

La cuisine centrale fait faire de temps en temps un repas témoin au dernier satellite livré afin de valider la procédure de fabrication et de transport correspondant aux conditions les plus défavorables.

17. Informations aux consommateurs (texte INCO)

Origine des viandes achetées crues (bovines, porcines, ovines, caprines, volailles, lapins) :

- « Origine France » si né, élevé et abattu en France
- Les pays concernés si né, élevé et abattu dans différents pays

Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022

Zones de pêche des produits de la mer, nature sauvage ou d'élevage

Présence des ADO (allergènes à déclaration obligatoire, décret du 17 avril 2015)

Choix de l'affichage : Sur le menu, la carte, l'ardoise, ... ou une fiche détaillée.

L'ADO est mis *en lien avec le produit et/ou le plat (Exemple : Quiche lorraine : Gluten, lait, œuf)*

Un affichage informe que la liste des allergènes est disponible sur demande

Le personnel est formé aux allergènes alimentaires

La réglementation porte sur les allergènes volontairement incorporés dans les plats. **La présence fortuite d'allergènes** dues à des contaminations croisées lors de la manipulation des ingrédients en cuisine ou chez les fournisseurs **n'est pas concernée**

Source : Loi 2000-647 du juillet 2000

Produit ayant été congelé



Informations sous forme écrite et à la portée du consommateur

22. La gestion des déchets

- ✓ Expliquer les procédures du tri et d'évacuation des déchets (biodéchets, cartons, papiers, plastiques, huiles usagées)

- Support du sac poubelle à commande non manuelle
- Conteneurs avec couvercles à l'écart de la zone de production
- Les huiles des friteuses sont recyclées
- Les bio déchets sont compostés si sup. à 10 tonnes par an (article R 543-228 du Code de l'environnement)



23. Registre du gibier

- ✓ Registre des entrées et des sorties des gibiers
- ✓ Bons de livraison et factures
- ✓ Recherche du parasite « trichine » pour le sanglier

Date d'entrée (année)	Nom, qualité et adresse du vendeur	Type de gibier de provenance	Quantité	Poids net (kg)	Nombre de carcasses	Poids net (kg)	Nombre de carcasses	Poids net (kg)	Nombre de carcasses	Poids net (kg)	Nombre de carcasses

Le gibier doit être conservé à l'écart de la zone de production et de la zone de vente.

24. Analyse du PMS (Audit)

- ✓ Analyse de l'application et du contenu du PMS après quelques mois d'activité