

# 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](#)



<b>Le Contenu du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)</b>		<b>Cc</b>	<b>Coll</b>	<b>Sat</b>	<b>Com</b>
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<sup>ère</sup> 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 conformité'.

**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

**Dés 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

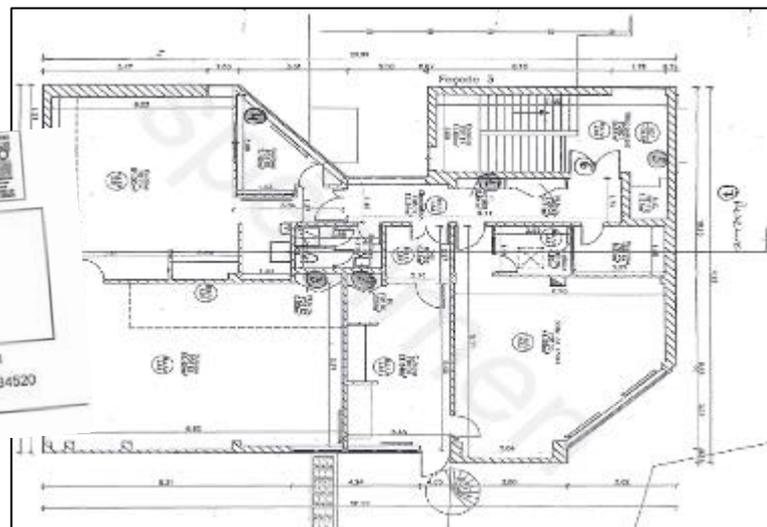
Adresse des locaux traités

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.

# 11. Plan de nettoyage et de désinfection (PND)

Pas de balayage à sec en cuisine

- ✓ Les protocoles sont **affichés** dans les zones de production. Une copie est archivée dans le classeur PMS
- ✓ La fiche de suivi est complétée par le personnel (Qui a nettoyé quoi)
- ✓ Le contrôle visuel est systématique.
- ✓ Des prélèvements de surfaces sont conseillés pour valider le PND

Année: ..... Fiche de suivi de nettoyage et de désinfection

Mos: ..... Type d'outil: ..... Date de mise à jour: ..... Fiche de suivi: ..... Plan de nettoyage: 01/2018

Approuvé au format A3

Lieux	Surfaces	Date																														
		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
Où?	Plafond																															
	Plancher																															
Cuisines	Plafond																															
	Plancher																															
Préparation	Plafond																															
	Plancher																															



# 12. Produits d'entretien et FDS (fiches de données de sécurité)

- ✓ Les produits sont stockés en dehors de la zone de production
- ✓ Les FDS sont archivées dans le classeur PMS (à demander aux fournisseurs ou à télécharger sur Internet)
- ✓ Le personnel est formé à l'utilisation du produit et dispose des EPI nécessaires







## 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

# 18. Analyses laboratoires

- ✓ Résultats d'analyse de l'eau
- ✓ Prélèvements de surfaces, des plats cuisinés sur place, ... (conseillés)

# 19. Rapports des contrôles de la DDPP

- ✓ Les archiver dans le PMS. Réaliser les mesures correctives consignées dans les rapports

# 20. Le GBPH

- ✓ Posséder le Guide des bonnes pratiques d'hygiène de son secteur professionnel. Appliquer les diagrammes de fabrication, les mesures préventives et BPH.



<https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>

# 21. Diagrammes de fabrication

C'est quoi un diagramme ?

Etapes de fabrication d'une production de la réception à la distribution avec l'analyse des dangers et les mesures préventives (CCP, PrPO, BPH, PND), pour chacune des étapes.

Les cuisines centrales doivent réaliser leurs diagrammes.

Les autres secteurs professionnels peuvent se référer aux diagrammes de leurs GBPH. Pour autant, si la production est particulière et que le GBPH n'existe pas, le diagramme reste un outil fortement conseillé pour valider les 5M.

ANALYSE DES DANGERS ET DES POINTS CRITIQUES POUR L'HYGIENNE									
Produits : Les viandes rouges (Viandes, légumes, épicerie, beurre, sel, poivre, ...)									
Étape	Source de danger	Identification des dangers	Prévalence	Impact	Points critiques	Mesures correctives	Prévention	Prévention	Prévention
RECEPTION	MAT114	Produit défectueux	Non	Non	Contrôle visuel des emballages	Rejet	Rejet	Rejet	Rejet
	MAT115	DLC, ECR et T°C non conformes	Non	Non	Contrôle des températures	Rejet	Rejet	Rejet	Rejet
	MAT116	Présence de corps étrangers	Non	Non	Contrôle des températures	Rejet	Rejet	Rejet	Rejet
	MAT117	Présence de corps étrangers	Non	Non	Contrôle des températures	Rejet	Rejet	Rejet	Rejet
DISTRIBUTION	MAT118	Présence de corps étrangers	Non	Non	Contrôle des températures	Rejet	Rejet	Rejet	Rejet
	MAT119	Présence de corps étrangers	Non	Non	Contrôle des températures	Rejet	Rejet	Rejet	Rejet
	MAT120	Présence de corps étrangers	Non	Non	Contrôle des températures	Rejet	Rejet	Rejet	Rejet
	MAT121	Présence de corps étrangers	Non	Non	Contrôle des températures	Rejet	Rejet	Rejet	Rejet
STOCKAGE	MAT122	DLC et ECR non conformes	Non	Non	Contrôle des températures	Rejet	Rejet	Rejet	Rejet
	MAT123	Présence de corps étrangers	Non	Non	Contrôle des températures	Rejet	Rejet	Rejet	Rejet
	MAT124	Présence de corps étrangers	Non	Non	Contrôle des températures	Rejet	Rejet	Rejet	Rejet
	MAT125	Présence de corps étrangers	Non	Non	Contrôle des températures	Rejet	Rejet	Rejet	Rejet

