

Qui ?	Contrôles T°C Ch. froides	
	Matin	Soir
	Congélateur (-18°C)	
	Armoire 1 (.....)	
	Armoire 2 (.....)	
	Armoire 3 (.....)	
	Armoire 4 (.....)	
Tolérance d'un écart sup. à +3°C mais moins d'1h00		

Qui ?	Contrôles à la réception							DLC	Camion
	Produits	Fournisseur	Quant.	T°C	Aspect	Etiquette			
Tolérance à la réception d'un écart inf. à +2°C. Indiquer C pour Conforme et NC pour Non Conforme									

Qui ?	Contrôles T°C des préparations servies froides			
	Plats	T°C à la fabrication	T°C à la distribution	Éliminées en fin de service ?
Fabriquées à +10°C maxi, conservées puis servies à +3°C (ou servies entre +3 et +10°C mais durant moins de 2h00)				

Qui ?	Contrôles T°C des préparations servies chaudes			
	Plats	T°C à la fabrication	T°C à la distribution	Éliminées en fin de service ?
Cuites puis servies à +63°C minimum (tolérance viandes rouges)				

Qui ?	Refroidissement rapide des préparations chaudes			
	Plats	T°C et Heure début	Heure à +10°C	Durée ?
Doivent être refroidies de +63°C mini à +10°C maxi en moins de 2h00				

Qui ?	Remise à T°C des préparations chaudes			
	Plats	T°C et Heure de mise en réchauffe	Heure à +63°C	Durée ?
Doivent être réchauffées de +10°C (+3°C dans la pratique) à +63°C mini en moins de d'1h00				

Contrôle de l'huile de friteuse	Changée ?
Qui ?	
Conforme <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>
A surveiller <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Non conforme <input type="checkbox"/>	
Date du changement :	

Pensé à conserver les étiquettes ?

Oui
Non

.....

Pensé au repas témoin ?

Oui
Non

.....

Rappel des températures de conservation	Maxi
Légumes frais réfrigérés	+8°C
Œufs réfrigérés, ovoproduits, crèmerie, fromages	+4°C
PCEA (préparation culinaire élaborée à l'avance)	+3°C
Viande hachée ou tranchée, poisson frais	+2°C
Surgelés	-18°C
Préparations chaudes	+63°C mini

Suivi de nettoyage	Qui ?
Plans de travail	
Piano	
Etagères	
Armoire	
Lave-vaisselle	
Sol	
Four	
Hotte (grille)	
Réfrigérateurs	
Congélateur	
Murs	

Faits marquants (indiquer les dysfonctionnements rencontrés)

.....

.....

.....

.....

Archiver cette fiche durant 6 mois avec le menu du jour

Livret des enregistrements des CCP

Gestion des non-conformités



Restaurateur

Cuisine :

Noms / prénoms des opérateurs	Initiales	fonctions

Utilisation du livret

Utilité :

Ce livret de traçabilité permet d'enregistrer les CCP (contrôles des points critiques) et les PRPo (PRogrammes Prérequis Opérationnels) de la réception jusqu'à la distribution.

Chaque opérateur doit avoir été formé à son utilisation.

Contenu :

- Contrôles à la réception
- Contrôles de la chaîne du froid
- Contrôles des températures des préparations servies froides
- Contrôles des températures des préparations servies chaudes
- Contrôles des refroidissements rapides et des remises en T°C des PCEA (préparations culinaires élaborées à l'avance)
- Planning de nettoyage et de désinfection
- Contrôle de l'huile de friteuse et fiche de suivi
- Enregistrement des non conformités

Pour chaque contrôle vous disposez :

- D'une notice d'utilisation.
- D'une ou deux fiches d'enregistrement.

Utilisation :

1. Compléter les informations sur la couverture.
2. Lire les notices explicatives.
3. Compléter les fiches d'enregistrement des autocontrôles.
4. Pour les non-conformités, alerter le responsable qui complétera la fiche NC (non-conformité).

Archivage :

- Ces enregistrements :
 - Sont archivés durant 6 mois et sont à la disposition de la DDPP (Direction départementale de la protection des populations)
 - permettent de retrouver les informations en cas de TIAC (toxi-infection alimentaire collective) ou d'alerte sanitaire.
- Le retrait des produits en cas de TIAC ou d'alerte doit se faire sans délai et dès la connaissance de l'information.



CONTROLES A LA RECEPTION

Quand ?

A chaque livraison

Où ?

Zone de réception

Comment et Quoi ?

1. T°C des produits

Avec le thermo sonde aiguille



Températures maximales de conservation

	Catégories
	Légumes frais +8°C
	Viande en carcasse +7°C
	Œufs réfrigérés, ovoproduits, crèmerie, volailles, gibiers +4°C
	Abats, plats réfrigérés +3°C
	Viande hachée ou détaillée fraîche, produits de la pêche frais +2°C
	Produits surgelés -18°C

- Contrôler la T°C entre deux produits, l'écart toléré doit être inf. à +2°C. Exple, œuf +6°C maxi (+4°C plus +2°C d'écart toléré)
- Si écart est dépassé, piquer le produit et tolérer un écart sup. à +1°C maxi. Si dépassement, refuser le produit.
- Compléter la fiche autocontrôle.

2. L'aspect du produit :

- Intégrité de l'emballage et du conditionnement
- Couleur du produit
- Présence de corps étrangers
- Présence d'exsudat
- ...



3. L'étiquetage :

- DLC : date limite de consommation
- DDM : date de durabilité minimale
- Estampille sanitaire des produits
- **Les étiquettes seront archivées. 6 mois pour les DLC et 5 ans pour pour les "DDM".**

EN CAS DE NON CONFORMITE :

- Retirer le produit
- Compléter la fiche de non-conformité
- Enregistrer l'action corrective
- Prévenir le responsable





CONTROLE DES T°C DES CHAMBRES FROIDES

Quand ?

2 fois par jour,
matin et soir

Où ?

Chambres froides, conservateurs,
vitrines, ...

Quoi ?

L'intérieur des chambres froides

Comment ?



Lire la T°C indiquée sur la chambre froide et compléter
la fiche autocontrôle.

Indiquer la T°C et les initiales de l'opérateur dans la
case.

En cas de non conformité :

- Mesurer la T°C de la CH.F et des produits
- puis éliminer les produits, si nécessaire.

Désinfecter la sonde avant chaque utilisation.

EN CAS DE NON CONFORMITE :

Si l'écart de T°C du produit est supérieur à +3°C :

- Retirer le produit
- Compléter les fiches de non-conformités (matériels et produits)
- Enregistrer l'action corrective
- Prévenir le responsable



CONTROLES T°C DES CHAMBRES FROIDES

Mois	Vitrine 1 +3°C		Ch.F2 +3°C		Ch.F3 +2°C		Conservateur -18°C		Action corrective ?
	matin	soir	matin	soir	matin	soir	matin	soir	
exple	2 <i>pc</i>	3 <i>dl</i>	2 <i>pc</i>	8 <i>dl</i>	1.5 <i>pc</i>	2 <i>pc</i>	-19 <i>pc</i>	-18 <i>dl</i>	Oui ChF2
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									

Armoire froide : **T°C :**

Mois / Année :

Date	T°C	Qui ?	Mesure corrective ?
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			

Mesures correctives : prévenir le responsable et appliquer les mesures expliquées dans le livret de traçabilité.

CONTROLE DES T°C DES PREPARATIONS SERVIES FROIDES

Quand ?

- 2 fois : 1 fois durant la fabrication puis 1 fois durant la distribution.

Quoi ?

- Les crudités, cuitités, charcuteries, ...
- Les desserts.
- Autres produits servis froids.

Comment ?

- Les végétaux sont lavés et désinfectés à l'eau javellisée ou vinaigrée. (voir fiche BPH)
- Les crudités sont assaisonnées au plus près du service à une T°C de +10°C maximum puis conservées à +3°C avant le service. Elles peuvent être servies à +10°C maximum durant 2 heures maximum, durant le service.
- Les préparations d'origine animale sont conservées à +3°C avant et pendant le service.
- Les assaisonnées et préparations à base de viande et de poisson hachés et d'œuf sont éliminées en fin de service

Le matériel.

- Prendre la température au cœur du produit à l'aide du thermosonde.
Désinfecter la sonde avant chaque utilisation.



Après le service, sont éliminées :

- Les préparations assaisonnées.
- Les préparations laissées à la disposition du client (restes).

EN CAS DE NON CONFORMITE :

- Retirer le produit
- Compléter la fiche de non-conformité
- Enregistrer l'action corrective
- Prévenir le responsable



CONTROLE DES T°C DES PREPARATIONS SERVIES CHAUDES

Quand ?

- 2 fois : 1 fois en fin de cuisson ou de réchauffe puis 1 fois durant le service.

Quoi ?

- Les plats cuisinés.
- Les PCEA (Préparation Culinaire Elaborée à l'Avance)

Comment ?

- Les plats cuisinés chauds sont maintenus à +63°C minimum durant toute la durée du service. (Tolérance pour les viandes rouges qui seront cuites au plus près du service)
- Les PCEA sont refroidies de +63°C à +10°C en moins de 2 heures puis conservées à +3°C, J+3 maximum. Ces PCEA sont ensuite réchauffées de +10°C à +63°C en moins d'1 heure puis maintenues à +63°C minimum durant la durée du service. Elles sont éliminées en fin de service.
- Conservation des étiquettes des produits, archivage 6 mois.
- Les conditionnements ouverts sont refermés puis datés au jour d'ouverture.



Le matériel.

- Prendre la température au cœur du produit à l'aide du thermosonde.
Désinfecter la sonde avant chaque utilisation.

Que fait-on de l'excédent et du surplus de production ?

- **L'excédent : (Plat cuisiné sur place et mis au linéaire du self)** peut être représenté le lendemain (J+1), à condition :
 - Qu'il soit maintenu à +63°C durant le service.
 - Que le plat soit à l'abri du consommateur (vitre de protection à la chaîne du self)
 - De le refroidir de +63°C à +10°C en moins de 2 heures.
 - D'indiquer le nom du produit et la DLC sur le conditionnement.
 - De le conserver couvert à +3°C (24 heures maximum).
- **Le surplus : (plat cuisiné sur place et maintenu au chaud en cuisine)** peut être conservé J+3, à condition :
 - Qu'il soit maintenu au chaud en cuisine à +63°C minimum.
 - De le refroidir de +63°C à +10°C en moins de 2 h00 et de le conserver à +3°C.
 - D'indiquer le nom du produit et la DLC sur le conditionnement du produit.

Les préparations ayant été réchauffées une fois doivent être éliminées en fin de service.

EN CAS DE NON CONFORMITE :

- Retirer le produit
- Compléter la fiche de non-conformité
- Enregistrer l'action corrective
- Prévenir le responsable



REFROIDISSEMENT ET REMISE A TEMPERATURE DES PCEA

- Les PCEA sont refroidies de +63°C à +10°C à cœur en moins de 2 heures puis conservées à +3°C durant J+3 maximum.
- Sur le conditionnement sont indiqués : Quoi ? Qui ? et DLC.
- Ces préparations sont réchauffées de +10°C à +63°C en moins d'1 heure et maintenues à +63°C minimum durant tout le service puis éliminées.
- Les non conformités font l'objet de mesures correctives.
- Les refroidissements intermédiaires d'une recette feront également l'objet d'un enregistrement (exple : la crème pâtissière pour chou à la crème)

Refroidissement rapide						Remise à T°C				
Date	Désignation du produit	Qui ?	Heure T°C d'entrée	Heure à +10°C	Durée	Date	Qui ?	Heure et T°C à la mise en réchauffe	Durée pour atteindre +63°C	Mesure corrective ?
01.01.15	Surplus du Boeuf bourguignon	D L	13h00 +75°C	14h00	01h00	02.01.15	R L	11h45 +3°C	40mns	NON

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

1. Un PND par zone, local et matériel.

PLAN DE NETTOYAGE DU SOL								
QUOI ?	QUAND ?	COMMENT ?						QUI ?
Sol	Chaque fin de service	 Evacuer les déchets	 Asperger le sol de produit dégraissant et désinfectant	 Frotter	 Laisser agir 5 minutes	 Rincer à l'eau claire	 Racler	Plongeur

2. Suivre le PND de la Zone ou local



3. Enregistrer

Noter sur le planning de nettoyage ce qu'on a nettoyé. Signer (ou initiales).



4. Le matériel.

Selon le PND



5. Contrôles :

- visuel
- prélèvement de surface inopiné

EN CAS DE NON CONFORMITE :

- Améliorer le PND et/ou vérifier la maîtrise de l'opérateur.



Suivi du nettoyage

Secteur : Cuisine

Mois :

Année :

Zones / Dates	Quai Réception	Légumerie	Zone froide	Pâtisserie	Zone Chaude	Plonge	Passe			Contrôle
exple	DR	DR	GF	GF	AL	FR	AL			Labo*
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										
31										
31										

- L'opérateur inscrit ses initiales dans la case blanche correspondante. Les contrôles seront majoritairement visuels. Des prélèvements de surface réalisés par le laboratoire seront effectués inopinément.
- *labo : prélèvement de surface et analyse du laboratoire.

Année.....
 Mois.....

Fiche de suivi de nettoyage et de désinfection

Type d'outil	Fiche de suivi
Référence	Plan de nettoyage
Mise à jour	02/2017


Lieux	Surfaces	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		
Quai	Sol																																	
Déballages	Sol																																	
	Table																																	
	Mur																																	
	Plafond																																	
Décontion- -nements	Sol																																	
	Table																																	
	Mur																																	
	Plafond																																	
Légumerie	Sol																																	
	Etagère																																	
	Table																																	
	Bacs eau																																	
	Mur																																	
	Plafond																																	
Préparation froide	Armoire Froide																																	
	Bacs eau																																	
	Lave-mains																																	
	Tables																																	
	Sol																																	
	Mur																																	
	Plafond																																	
Préparation Chaude	Tables																																	
	Piano																																	
	Grilles hotte																																	
	Poubelles																																	
	Bacs eau																																	
	Sol																																	
	Mur																																	
	Plafond																																	
Plonge batterie	Bacs eau																																	
	Lave-Batterie																																	
	Egouttoir																																	
	Echelle																																	
	Sol																																	
	Mur																																	
Armoires froides	Plafond																																	
	BOF																																	
	Viandes																																	
	Poissons																																	
	Légumes																																	
	Congélateur																																	
Zone poubelles	Garde-manger																																	
	Sol																																	
	Conteneurs																																	

Suivi de l'huile de friteuse

SecteurFriteuse N°.....

Moyende contrôle :

Date de la vérification	Qui	Conformité	Date de changement de l'huile
12/12/...	PC	Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input checked="" type="checkbox"/>	12/12/...
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	
		Conforme <input type="checkbox"/> A surveiller... <input type="checkbox"/> Non conforme <input type="checkbox"/>	

FICHE DE NON CONFORMITE MATERIEL		
Date : 01/01/....	Agent (s) : Daniel R....	Secteur : charcuterie
ANOMALIES CONSTATEES Panne du l'armoire froide N°1		ACTIONS CORRECTIVES - Dépannage prévu le 02/01 au matin. - Matériel sous contrat d'entretien - Société Froidun.....
Nom et signature du responsable du service Roger J.... 		

FICHE DE NON CONFORMITE MATERIEL		
Date :	Agent (s) :	Secteur :
ANOMALIES CONSTATEES		ACTIONS CORRECTIVES
Nom et signature du responsable du service		

FICHE DE NON CONFORMITE MATERIEL		
Date :	Agent (s) :	Secteur :
ANOMALIES CONSTATEES		ACTIONS CORRECTIVES
Nom et signature du responsable du service		

FICHE DE NON CONFORMITE - PRODUITS ALIMENTAIRES

Semaine du au20.....

Date	Qui ?	Produit / marque / fournisseur	Quantités	Raison(s) de la non conformité	Actions correctives	Signature responsable
01.01.15	DR	Steak haché viande frais	12kg	T°C non-conforme à la livraison (+8°C)	Refus du produit	