



EHPAD Les Monts du Matin

Domaine des Monts du Matin

26300 BESAYES

Tél : 04.75.05.96.06

dmeyrand@lesmontsdumatin.fr

Plan de Maitrise Sanitaire restauration

Cuisine indépendante + régime dérogatoire + PAD



Date de révision : **Novembre 2019**

Version **2019-2**

Dossier complet à mettre à jour annuellement (à la date d'anniversaire).

Dossier élaboré par **L'équipe HACCP** en collaboration avec la société **AGRO CONSULT**.

Partie 3

Plan de Maîtrise Sanitaire

Recueil des Bonnes Pratiques d'Hygiène ou pré-requis :

- ▣ **PRO 1** : Hygiène du personnel
- ▣ **PRO 2** : Organisation de la maintenance des locaux et du matériel
- ▣ **PRO 3** : Plan de nettoyage et désinfection (PND)
- ▣ **PRO 4** : Recueil des protocoles par poste de travail
- ▣ **PRO 5** : Plan de lutte contre les nuisibles
- ▣ **PRO 6** : Approvisionnement en eau
- ▣ **PRO 7** : Maîtrise des températures (stockage & production)
- ▣ **PRO 8** : Procédure de contrôle à réception
- ▣ **PRO 9** : Procédure de contrôle à expéditions – livraisons – service

Etude HACCP :

- ▣ Champ d'application
- ▣ Analyse des risques
- ▣ Plan de surveillance
- ▣ Plan annuel d'analyses microbiologiques

Traçabilité :

- ▣ Procédures de traçabilité
- ▣ Procédure de gestion des produits non conformes (retrait)
- ▣ Conduite à tenir en cas de TIAC

Plan de vérification du Plan de Maitrise Sanitaire

EHPAD Les Monts du Matin Service restauration	 Les Monts du Matin	Date de création : 16/11/19 Numéro de version : 2.0
--	---	--

PRO 1 : Hygiène du personnel

1. PLAN DE FORMATION DU PERSONNEL À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

La formation de tout le personnel à la sécurité alimentaire est une obligation au sens du règlement européen n°852/2004. Dans ce contexte, l'établissement a élaboré un plan de formation pour l'année 2020 :

Nom et prénom	Intitulé de la formation	Contenu	Organisme de formation
L'équipe de cuisine au complet (chef, second et ASH assurant la fabrication des repas), ASH participant au service des repas en salle à manger, responsable hôtelière et direction.	Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et la mise en application du PMS au quotidien	<ul style="list-style-type: none"> - Les risques microbiologiques, physiques, chimiques et les allergènes et enjeux de la sécurité alimentaire - Les obligations réglementaires, le paquet hygiène et les décrets français – responsabilités - La méthode HACCP et le Plan de Maitrise Sanitaire - Les Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire au sein de la cuisine du contrôle à réception jusqu'à la livraison des produits finis. - La marche en avant spatiale et temporelle - La maîtrise des températures de production et livraisons - La gestion des produits et la traçabilité totale - La gestion des risques spécifiques : protocole d'ouverture des boîtes, les mixés, légumerie... - Les règles d'hygiène du personnel (lavage des mains, tenue de travail, instructions relatives à l'état de santé - Le plan de nettoyage et de désinfection (produits, matériels et méthode) - La vérification de l'application du PMS et les analyses microbiologiques (planification, suivi, interprétation) Le processus d'amélioration continue) 	 Amaury GUYONNET Janvier ou février 2020

* Programme de formation et attestations correspondantes ci jointes.

La résidence des Monts du Matin peut également faire appel à un organisme de formation spécialisé pour former régulièrement son personnel (cuisiniers et ASH) à la sécurité alimentaire.

FORMATIONS H&S ALIMENTAIRE EN INTERNE :

La responsable Hôtelière est chargée également d'assurer la formation des agents à la sécurité alimentaire :

- Elle remet aux nouveaux agents les consignes de prises de poste en cuisine.

PMS - HACCP		Consignes de prise de poste en cuisine	
ETAPE 1 :	PORTER DES SUR-CHAUSSURES	Qui ?	Le personnel en cuisine
Quand ?	Tous les jours	Comment ?	
ETAPE 2 :	METTRE UNE TENUE DE CUISINE PROPRE	Qui ?	Le personnel en cuisine
Quand ?	Tous les jours	Comment ?	Prendre les ASH, se verser au vestiaire. Il faut mettre une tenue de travail soignée à l'intérieur de la cuisine et je mets une nouvelle tenue utilisée qu'en cuisine.
ETAPE 3 :	PORTER DES GANTS EN CAS DE BLESSURE	Qui ?	Tout le personnel manipulant des aliments
Quand ?	Gant obligatoire en présence d'une blessure	Comment ?	- Les remplacer à chaque changement d'activité - Les laver de manière obligatoire avant et après le port du gant - Les changer après avoir touché du matériel sale, poignées de portes... Pourquoi ? Permet de limiter la contamination microbienne des aliments
ETAPE 3 :	METTRE UNE CHARLOTTE	Qui ?	Le personnel en cuisine
Quand ?	Tous les jours, à la prise de poste	Comment ?	- Doit recouvrir toute la chevelure afin d'éviter la perte de cheveux dans les plats. - Mettre aussi pour ceux qui ont les cheveux courts ! - Vérifier vous regarder dans le miroir sur la table de l'entrée de la plonge pour vous assurer que votre charlotte est mise correctement.
ETAPE 4 :	SE LAVER LES MAINS	Qui ?	Tout le personnel de la restauration collective
Quand ?	- Avant le passage du poste de travail - Avant d'entrer dans une zone de travail - Avant et après le passage, et être assés soignées - Après avoir éternué, s'être mouché... - Après avoir touché les poignées, carreaux, matériel sale... - Entre chaque nouvelle manipulation de produit	Comment ?	Mouiller, savonner, frotter, rincer, sécher : durant 30 secondes
Remarque ?	Le port de bijoux de mains est interdit Les ongles doivent être propres, courts, sans vernis et sans faux ongles		

- Un formulaire est distribué 1 fois par trimestre à l'ensemble des ASH pour vérifier leurs connaissances et leur rappeler les fondamentaux du Plan de Maitrise Sanitaire et des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine.

Exemples :

PMS - HACCP		CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE	
Matriote : <input checked="" type="checkbox"/>	Nom : <u>Hugo B</u>	Prénom : <u>Chantal</u>	Fonction : <u>ASH</u>
1. P.M.S signifie :	<input type="checkbox"/> Plan de Maitrise Sanitaire	<input type="checkbox"/> Un ensemble de documents obligatoires	
2. Les bactéries sont éliminées par :	<input type="checkbox"/> La chaleur du four ou le cellule de refroidissement au niveau des aliments	<input type="checkbox"/> Les produits désinfectants sur les surfaces de travail	
3. La traçabilité des denrées alimentaires :	<input type="checkbox"/> Je dois identifier tous les aliments entrants	<input type="checkbox"/> Je dois conserver les photos des étiquettes des ingrédients et les menus servis pendant 6 mois	
4. Le nettoyage :	<input type="checkbox"/> Un planning de nettoyage défini entre autre la fréquence des nettoyages	<input type="checkbox"/> La désinfection est nécessaire pour éliminer les microbes	
5. Les plats cuisinés à l'avance doivent :	<input type="checkbox"/> Être refroidis de 60°C à 10°C à cœur en moins de 2 heures	<input type="checkbox"/> Être étiquetés avec une DLC de 4 à 5 jours maximum (à jour de fabrication)	
6. Les plats biochimés :	<input type="checkbox"/> Les fromages tranchés sur place sont concernés. On conserve le dernier morceau tranché. En cas de TAC, on doit pouvoir donner 100 grammes de tout ce qui a été mangé par nos résidents.	<input type="checkbox"/> Doivent être réutilisés au moment du service	
7. La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) :	<input type="checkbox"/> Correspond à un système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise	<input type="checkbox"/> Est une approche qui permet de définir les méthodes de travail les mieux adaptés aux risques sanitaires	
8. Un CCP :	<input type="checkbox"/> Est un point critique à contrôler à maîtriser	<input type="checkbox"/> Un CCP est une étape importante que l'on surveille systématiquement et en cuisine avec un autocontrôle	

PMS - HACCP		CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR POUR VOTRE PRISE DE POSTE	
Matriote : <input checked="" type="checkbox"/>	Nom : <u>Bruno</u>	Prénom : <u>Nathalie</u>	Fonction : <u>ASH</u>
1. En cuisine, lors de ma prise de poste je dois :	<input type="checkbox"/> Mettre tenue cuisine propre	<input type="checkbox"/> Sur chaussures	<input type="checkbox"/> Charlotte (fil de cheveux défaits)
2. Je dois me laver les mains :	<input type="checkbox"/> Avant de porter des gants	<input type="checkbox"/> Après m'être mouché	<input type="checkbox"/> Après avoir touché un carton et bouteille des produits
3. Le port de gants :	<input type="checkbox"/> Obligatoire si blessures	<input type="checkbox"/> Changer avec chaque activité	<input type="checkbox"/> Laver les mains avant et après
4. Le port de la charlotte :	<input type="checkbox"/> Recouvrir toute la chevelure	<input type="checkbox"/> Cheveux courts aussi	
5. Les aliments interdits en cuisine :	<input type="checkbox"/> Bières	<input type="checkbox"/> Verrins faux ongles	<input type="checkbox"/> Ongles sales et longs
6. Lors de la mise des couvertes, le service des repas et l'accès aux repas :	<input type="checkbox"/> Porter un tablier	<input type="checkbox"/> Port de gants en cas de blessure	<input type="checkbox"/> Se laver les mains
7. Le port du tablier :	<input type="checkbox"/> A changer à chaque activité	<input type="checkbox"/> Doit toujours être propre	

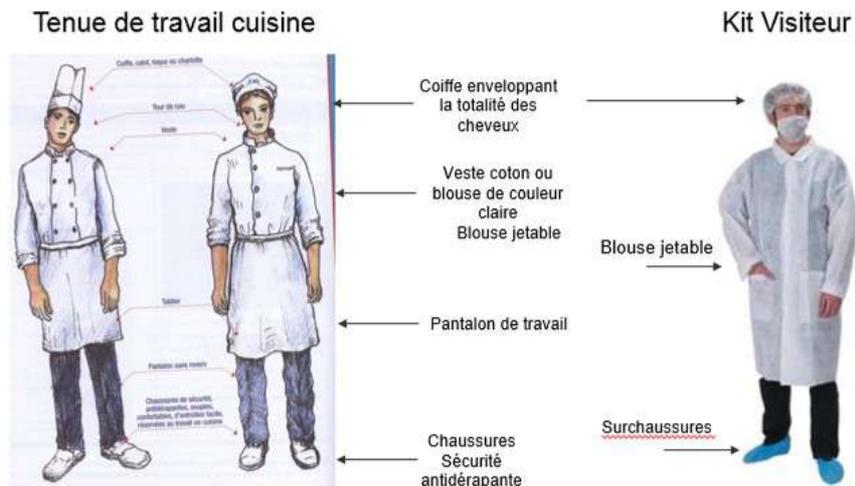
- Selon les résultats de ces tests, la responsable hôtelière peut être amenée à organiser des formations en interne pour rappeler les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.

2. TENUE DE TRAVAIL DU PERSONNEL :

L'entretien des tenues de travail du personnel de la cuisine est réalisé au sein de la buanderie de la résidence. Les tenues sales sont collectées dans un sac à linge sale et ce sont

les veilleurs de nuit qui assurent le lavage du linge la nuit. Les tenues propres sont entreposées dans des vestiaires fermés séparément des tenues personnelles : chaque agent dispose d'un casier pour ses affaires personnelles et d'un placard de linge propre pour le stockage séparé des tenues de travail.

La tenue de travail du personnel de la cuisine de l'établissement est décrite ci-dessous :



Tenue de travail	Fréquence de change	Mode de nettoyage Lieu de nettoyage	Rangement linge propre	Rangement linge sale
Charlotte	Usage unique 1 fois / jour	Pas de nettoyage Jeter en fin de journée	A l'entrée de la cuisine	Poubelle
Veste ou blouse T-shirt Tablier blanc Gilet grand froid Pantalon	Tous les jours	Entretien confié à la buanderie en Lave-linge (programme 60°C) + séchage immédiat en sèche-linge (FT de la lessive ci jointe).	Vestiaires cuisine	Sac / panier à linge sale
Blouses manches longues identifiées (à enfiler par-dessus la tenue de cuisine pour les sorties extérieures) : - portage crèche - Réception de MP				
Chaussures de sécurité	1 à 2 fois / an	L'entretien des chaussures est assuré par chaque agent	Entre deux utilisations, les chaussures sont toujours placées dans les vestiaires	
Gants (contact alimentaire)	Usage unique — en cas de coupure ou de port d'un pansement Stockage : en cuisine – Mettre à la poubelle les gants quittés + lavage de mains entre chaque paire de gants			
Tenue visiteur				
Une tenue visiteur complète est disponible sur site à l'entrée de la cuisine (hall réception).				

TENUE DE TRAVAIL DES ASH PENDANT LE SERVICE DES REPAS :

A défaut d'avoir une blouse spécifique restauration, la Direction de l'établissement a fait le choix de fournir des tabliers de type chasubles portés par les agents ASH pendant le service des petits déjeuners, déjeuners et diners.



Ces tabliers ne couvrent pas les manches et ne permettent donc pas de prévenir des risques de contaminations liés aux soins ou aux opérations de nettoyage et de désinfection des locaux communs assurés par les ASH avant le service des repas.

Tenue de travail	Fréquence de change	Mode de nettoyage Lieu de nettoyage	Rangement linge propre	Rangement linge sale
Tablier de type chasuble	Tous les jours	Entretien confié à la buanderie en Lave-linge (programme 60°C) + séchage immédiat en sèche-linge (FT de la lessive ci jointe).	Vestiaires ASH	Sac / panier à linge sale

3. ORGANISATION DU SUIVI MÉDICAL DU PERSONNEL

Organisation générale

Les personnels de restauration, employés par la résidence Les Monts du Matin sont régulièrement suivi par le service de santé au travail STDV de Romans-Sur-Isère. Le Médecin chargé de suivre l'ensemble des agents est en général le CHATOT.

Le personnel se déplace et effectue la visite au centre médical.

Fréquence des visites : Une visite tous les ans ou tous les ans pour les agents affectés (cf. texte de loi de la médecine du travail) : Surveillance Médicale Renforcée

Aptitudes

Le Médecin au vu des résultats de la visite et des analyses déclare :

- L'aptitude ou l'inaptitude de l'agent à assumer les tâches physiques décrites dans sa fiche de poste, ainsi que les restrictions éventuelles temporaires ou définitives, les propositions de poste adapté,

- La compatibilité ou l'incompatibilité de l'agent à assurer des tâches le mettant en contact avec les denrées alimentaires. Le certificat médical doit obligatoirement présenter en toutes lettres la mention « **Apte à la manipulation de denrées alimentaires** » ou faire référence à l'aptitude de travail en cuisine.

Aussi le Médecin peut prendre la décision d'écarter de son poste un agent, soit temporairement, soit définitivement. Un suivi particulier est mis en place en cas de restriction ou d'inaptitude temporaire, ou d'adaptation de poste. Un avis médical est requis pour mettre fin aux prescriptions temporaires.

Certificats et listes nominatives d'aptitudes

Une liste des aptitudes devant être mis à jour régulièrement doit être en possession de l'employeur. (Liste fournie par la médecine du travail) Cf. : derniers certificats médicaux ci joints.

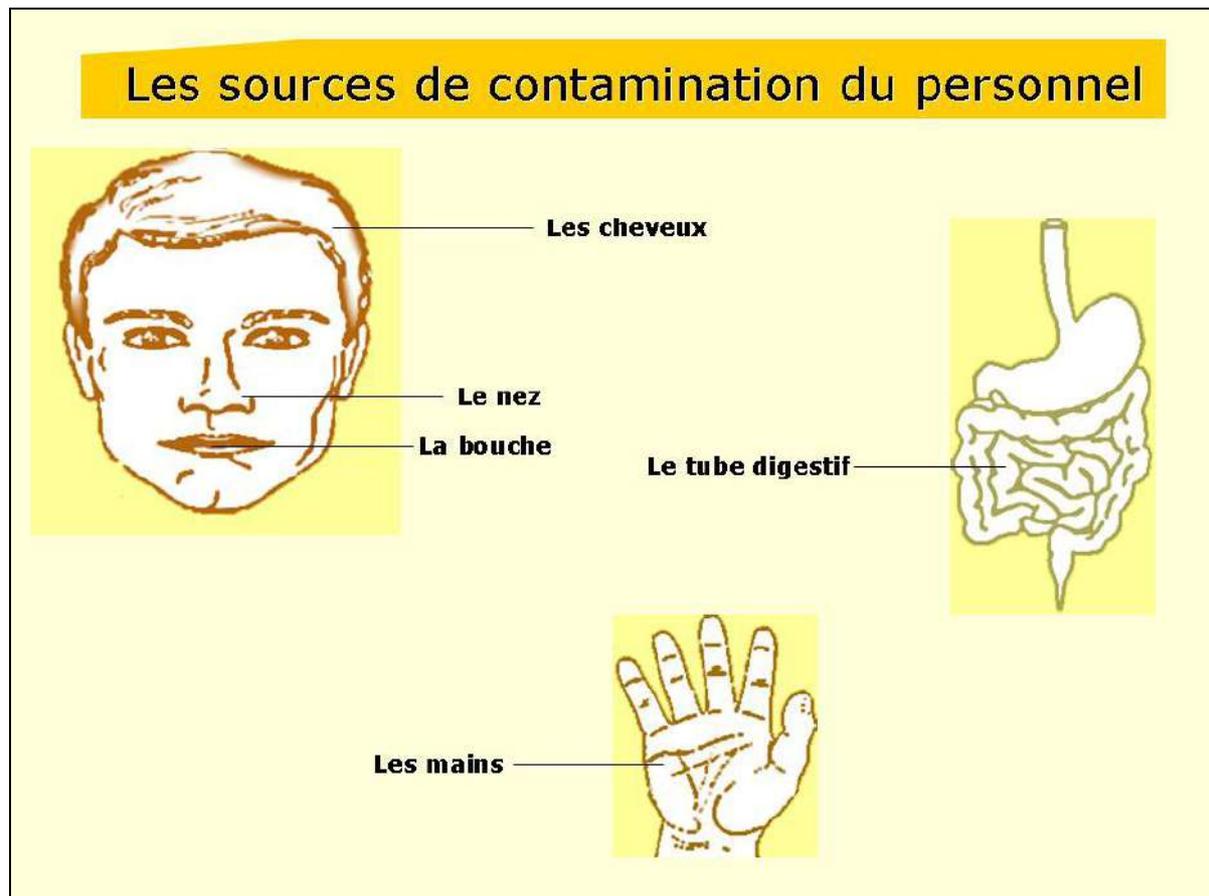
4. INSTRUCTIONS AU PERSONNEL CONCERNANT L'ÉTAT DE SANTÉ

1. L'Hygiène corporelle

Toute personne travaillant dans une zone de manipulation de produits alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés.

Le parfum est interdit pour toute personne travaillant en cuisine au contact des aliments.

Deux vestiaires individuels ou un casier double compartiments est mis à disposition pour enfermer séparément les vêtements de ville des vêtements de travail, ainsi que les chaussures. Il ne faut jamais mélanger sa tenue de ville avec sa tenue de travail.



2. La tenue de travail :

Toute personne travaillant en production ou au service doit avoir une **tenue vestimentaire adaptée** et réservée à cette activité :

- Des vêtements de travail de couleur claire : blouse, pantalon, veste, tablier, T-shirt
- Une coiffe enveloppant la totalité de la chevelure (charlotte ou calot)
- Un **masque obligatoire** en cuisine en cas d'infections respiratoires
- Des gants pour la manipulation des aliments en cas de coupure ou de port d'un pansement
- Des chaussures de sécurité.

La **tenue de travail** doit être changée tous les jours. Il est interdit de sortir à l'extérieur en tenue de travail (même quelques minutes pour la pause « cigarette ») : changement de tenue en civil obligatoire ou port d'un kit visiteur protégeant la tenue de travail (blouse jetable + sur chaussures).

L'entretien des tenues de travail est assuré par la buanderie interne. Les tenues sales sont collectées dans des dispositifs réservés à cet usage (sac à linge sale + support dans les vestiaires) et apportés en fin de journée à la buanderie. Chaque agent doit ranger ses tenues de travail dans le casier réservé à cet effet (séparées de sa tenue personnelle).

Le port des gants (contact alimentaire) est obligatoire en cas de plaies ou de port d'un pansement. La réglementation insiste sur l'utilisation correctement maîtrisée des gants à usage unique. Il faut en changer à chaque opération et se laver les mains entre chaque paire de gants. Le port des gants en zone de cuisson est inutile et dangereuse (risque de brûlure).



Les personnes ayant les cheveux longs doivent les tenir attachés, même sous la coiffe. Les ongles sont courts, non vernis. Les bijoux (dont les boucles d'oreilles), montres et bracelets ne sont pas autorisés en cuisine (si l'alliance ne peut pas être retirée, une attention particulière doit être apportée lors du lavage des mains). **L'usage du téléphone portable personnel en cuisine est interdit : il doit donc rester au vestiaire !**



Hygiène des manipulateurs

La prévention passe par...

- ☐ Un bon état de santé
- ☐ Une tenue de travail propre et complète
- ☐ Des mains souvent et correctement lavées
- ☐ Les bonnes habitudes chassent les mauvaises
- ☐ Une formation du personnel à l'hygiène



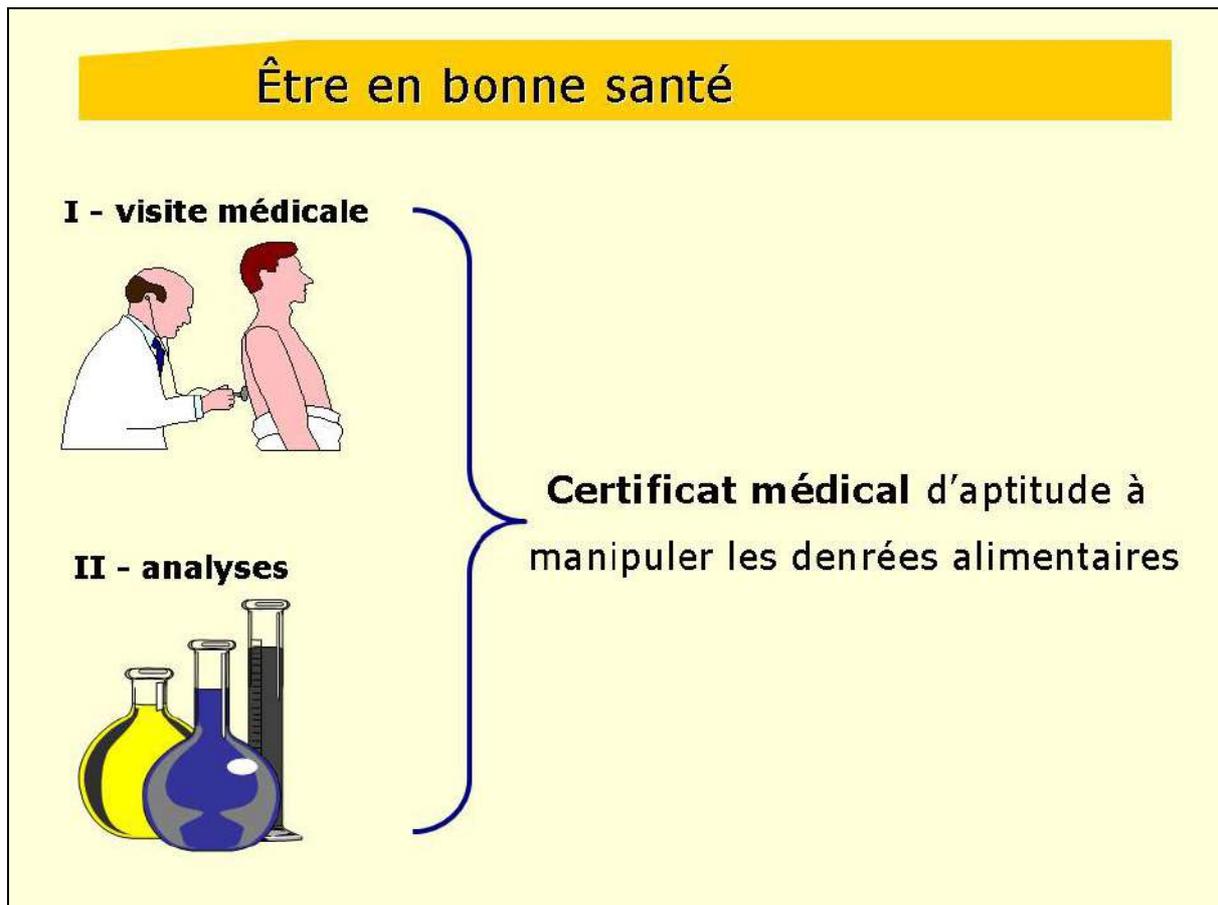
Le personnel est une source de contamination importante

3. La santé du personnel :

Des visites médicales sont réalisées au STDV 1 fois tous les ans pour tout le personnel travaillant en cuisine et manipulant des denrées. Toute maladie infectieuse doit être signalée au chef de cuisine ou à la Direction (infection respiratoire, cutanée, gastro-entérites). Tous les agents présentant des maladies infectieuses sont écartés des postes de production.

Les visites médicales s'effectuent à la médecine du travail. A l'issue des visites et d'analyses complémentaires, le médecin délivre un certificat d'aptitude physique vis-à-vis du

poste concerné ainsi qu'un certificat où doit figurer en toutes lettres la mention « **Apte à la manipulation des denrées alimentaires** ». Seul le personnel apte est autorisé à travailler en contact avec les denrées alimentaires.

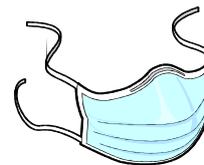
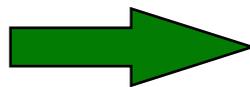


En cas de maladie, c'est le médecin du travail qui doit décider d'un arrêt de travail ou pas. En règle général, en cas de gastroentérites ou d'infection à Staphylocoque au niveau des mains (panaris, furoncle), l'arrêt de travail est fortement recommandé (annexe 2 du règlement CE 852/2004).

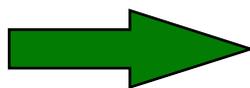
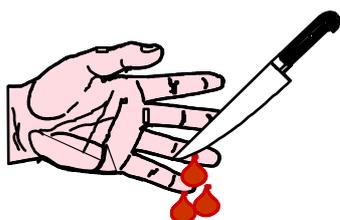


La grippe, le rhume et la bronchite ne font pas l'objet d'un arrêt de travail mais des mesures spécifiques doivent être prises en conséquence : Il faut systématiquement signaler la pathologie au chef de cuisine et porter un masque bucco-nasal. Dans ce cas, il est préférable d'éviter de travailler des produits qui ne seront pas recuits.

De même, en cas de coupure, il est obligatoire de se protéger avec un pansement et un gant ou un doigtier.



Signaler la pathologie et porter un masque bucco-nasal



Pansement



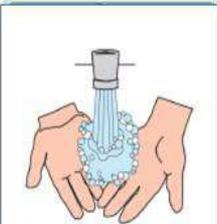
4. Le lavage des mains :

Il se fait dans un lave-mains à commande "non manuelle" (genou, pied ...), avec un savon liquide.

- **Se mouiller** les mains
- **Frotter** les mains et brosser les ongles durant 30 secondes au moins avec le savon désinfectant
- **Rincer** à l'eau claire et chaude
- **Essuyer** avec un papier à usage unique

Quand se laver les mains ? En début de journée, à chaque entrée en cuisine, après une pause (cigarette, café, casse-croûte ...), à la sortie des toilettes, après s'être mouché, après avoir manipulé des cartons, poubelles, entre deux manipulations, après avoir découpé de la volaille ... et le plus souvent que possible.

Lavons nous les mains, les microbes feront moins les malins



1 Mouillez vos mains



2 Savon



3 Moussez, frottez - 30 s au moins



4 Rincez - 10 sec



5 Sechez vos mains



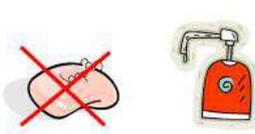
Bijoux et montres sont interdits en cuisine



**Le vernis est interdit
Les ongles doivent être courts**



Il est interdit de s'essuyer les mains avec un torchon



Utiliser un savon liquide uniquement



Formations et conseil en sécurité alimentaire

5. Les réflexes à avoir :

- Porter un masque systématiquement en zone de production en cas d'infections respiratoires
- Se laver les mains à chaque entrée en cuisine
- Fermer les portes des différentes zones, surtout celles qui sont réfrigérées
- Interdire l'entrée dans les zones propres à toute personne qui ne porte pas une tenue adaptée (Kit visiteur = tenue jetable disponible)
- Protéger toute blessure par un pansement et porter dans ce cas un gant jetable changé aussi souvent que les mains sont lavées.

Charte hygiène

PAUSE CAFE
Interdiction de manger et boire en cuisine.

Seules les bouteilles d'eau sont tolérées dans la mesure où elles sont identifiées.

PAUSE CIGARETTE
Interdiction de sortir des locaux avec la tenue de travail

PORT DES BIJOUX INTERDIT
L'alliance est tolérée ainsi que les boucles d'oreilles, dans la mesure où elles sont englobées dans la charlotte

HYGIENE
Avoir un niveau d'hygiène corporelle satisfaisant

Accès interdit à toute personne étrangère en cuisine

Intervenants, demandez votre kit visiteur !

agrconsult
Formation et Conseil en Sécurité Alimentaire

6. Le Plan de Maitrise Sanitaire :

Le Plan de Maitrise Sanitaire est présenté à tout nouvel arrivant et reste consultable en permanence dans le bureau du chef de cuisine. Tous les agents s'engagent à le connaître et à appliquer les procédures relatives au poste qu'ils occupent.

Les instructions de travail sont présentées au nouvel arrivant par le chef de cuisine ou la responsable hôtelière avant la prise de poste (formation interne et accompagnement sur poste de travail).

Plan de Maitrise Sanitaire restauration
Cuisines indépendantes + régime dérogatoire + PAD

Date de révision : Novembre 2019 - Version 2019-2

Dossier complet à mettre à jour annuellement (à la date d'anniversaire).
Dossier élaboré par l'équipe HACCP en collaboration avec le service AGRO CONSULT.

PRO 2 : Maintenance des locaux et matériels

La **maintenance des locaux et des équipements est primordiale** pour conserver un environnement sain et des équipements fonctionnels. Celle-ci doit être la plus réactive et efficace possible.

2.1 Organisation générale des opérations de maintenance :

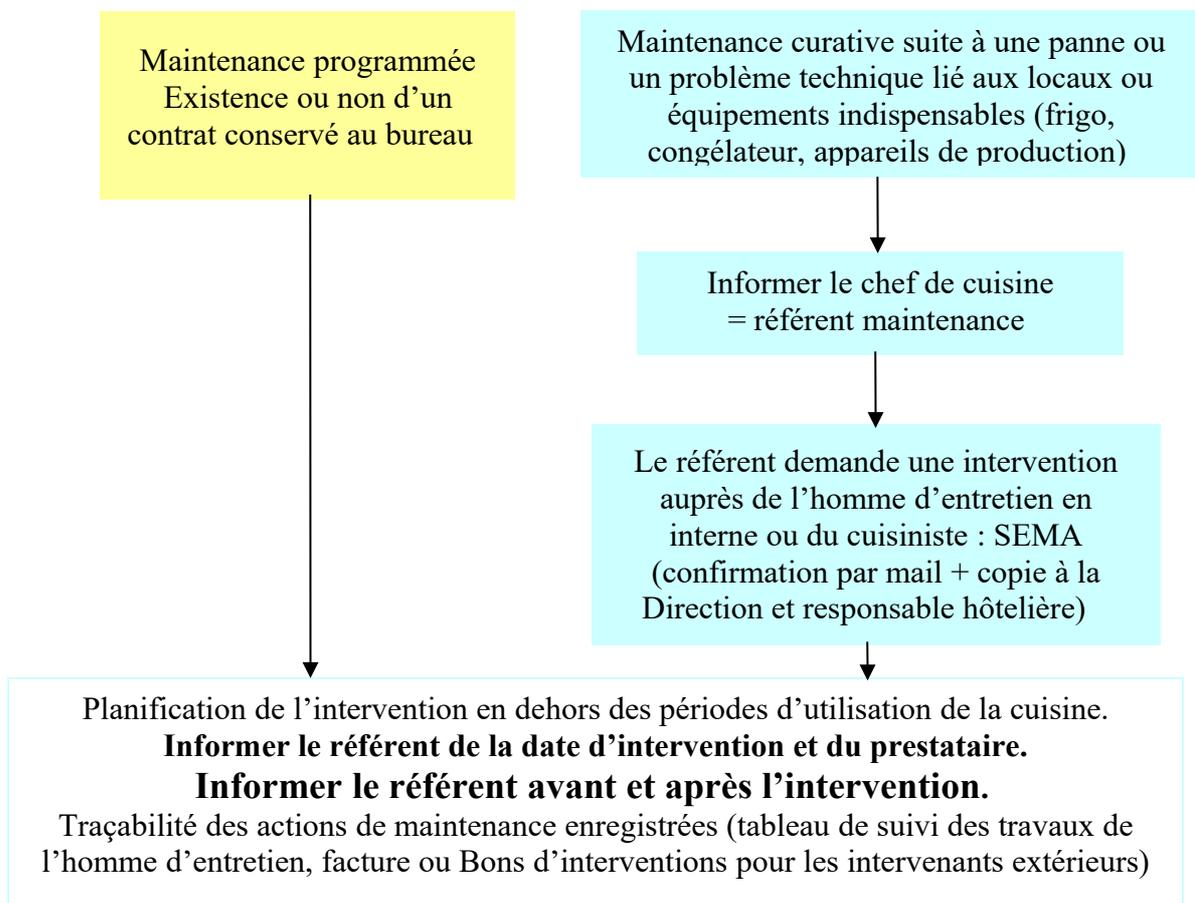


Le référent maintenance de la cuisine est le chef de cuisine : **Jérôme SAEZ**. C'est lui qui est prévenu en cas de panne ou de problèmes techniques et qui assure le suivi des opérations de maintenance préventives et curatives.

Il fait appel directement à l'homme d'entretien interne pour les petites réparations ou au cuisiniste en cas de problème majeur affectant le fonctionnement des frigos, congélateurs ou des appareils de production (+ mail à la direction + responsable hôtelière), effectue des relances et s'assure du bon déroulement des opérations. En cas d'inexécution ou de mauvaise réalisation, il prévient la direction qui assure le suivi jusqu'à la résolution du problème (tableau de suivi des DI et relances). Les devis importants et toutes les autres interventions nécessitent une validation par la direction.



Processus maintenance :



2.2 L'entretien des locaux :

Locaux	Entreprise de maintenance	Actions menées	Fréquence d'intervention	Modalités de suivi
Maintenance divers	Homme d'entretien	Réparations, maintenance...	En cas de problème	Logiciel informatique
VMC, grilles de ventilation, hotte	BPH	Nettoyage et désinfection des conduits	1 fois / an	Bons d'intervention
	Equipe de cuisine	Nettoyage et désinfection au LV des grilles des hottes	1 fois / mois	Suivi des opérations de N/D
BAC à graisses	SCAVI	Pompage et curage du bac à graisses	2 fois / an Et au besoin	Bons d'intervention
Dératisation	GMD / Voir PRO 5 : Plan de lutte contre les nuisibles Carnet de sanitation consultable sur site			

2.3 L'entretien des équipements et matériels :

Equipements et matériel	Entreprise de maintenance	Actions menées	Fréquence d'intervention	Modalités de suivi
Equipements froids Lave-vaisselle	Frigoristes locaux SEMA	Réparations et maintenance préventive du matériel	Sur demande En cas de panne ou dysfonctionnement	Bons d'intervention Facture
Equipements chauds : fours, feux vifs...		Réparations et maintenance préventive du matériel	Sur demande En cas de panne ou dysfonctionnement	Bons d'intervention Facture
Centrale de lavage, appareil de dilution	Fournisseur de produits d'entretien ou homme d'entretien	Vérification des dosages et du bon fonctionnement	1 fois / an au minimum	Bons d'intervention



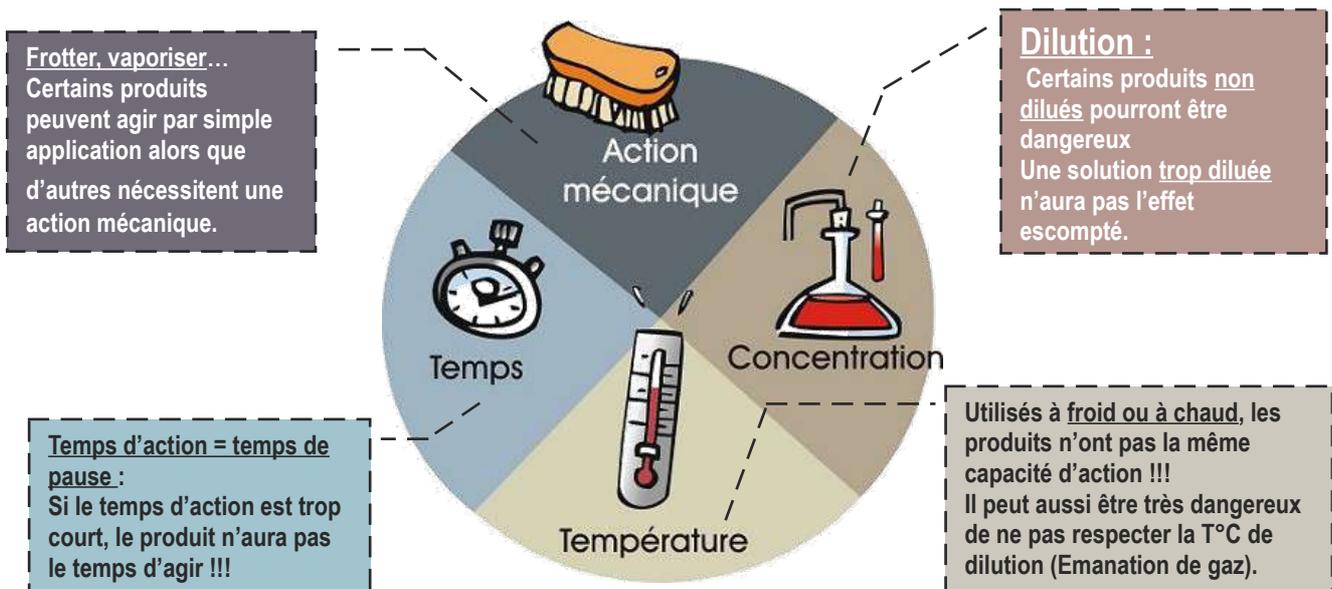
Le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement se compose de :

- La liste des produits utilisés (nécessairement de gamme professionnelle, contact alimentaire et respect des Normes NF/EN)



- Les fiches techniques et de sécurité de chaque produit consultable sur site
- Un planning de nettoyage / désinfection
- Un plan de vérification du nettoyage (feuille d'enregistrement)
- Un plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage : visuel, lames de surface

LE TACT = indispensable pour un bon nettoyage et une désinfection efficace :



1. Liste des produits de nettoyage et désinfection:

Tous les produits utilisés pour assurer le nettoyage et la désinfection au sein de la cuisine sont décrits dans le tableau ci-dessous (fiches techniques & FDS disponibles sur site).

NOM DU PRODUIT	BACSURF EL 300	Spray désinfectant TECHLINE	DFH dégraissant	DET & RINSE +	MANULAV 15
Action/Nature du produit	Nettoyant désinfectant	Désinfectant à action rapide sans rinçage	Nettoyant Dégraissant alcalin	Détergent alcalin pour fours	Détergent vaisselle mains
Dose d'utilisation	1 à 3%	Prêt à l'emploi	2 à 5%	Automatique – verser dans le réservoir du four	5 gr/ litre d'eau (0.5%)
Tp °C d'utilisation	Eau froide ou tiède = 40°C	Ambiante	Eau chaude	Eau chaude (cycle automatique)	Eau tiède à chaude
Temps d'action	5 min : bactéricide 15 min : fongicide	30 secondes	Action mécanique	1 cycle de lavage automatique	Action mécanique
Utilisation pour	Sols et surfaces de la cuisine	Sonde de température Couvercle boîtes, poignées de porte, plans de travail, surfaces nettoyées	Friteuses et hotte de cuisson (trempage des grilles)	Lavage du four de cuisson	Prélavage avant passage obligatoire au LV pour désinfection.
Matériel utilisé avec le produit	Centrale de nettoyage, lavettes, balais brosses, raclettes	Papier à usage unique ou lavette humidifiée	Balais brosses, raclettes	/	Grattoir, lavettes...
Rinçage	Oui Pour les surfaces en contact avec les aliments.	Non Laisser sécher à l'air libre après avoir frotté 30 secondes	Oui à l'eau claire	Oui automatique	Oui à l'eau claire
Lieu de stockage	Réserve de produits d'entretien dans la cuisine (stock tampon) ou local de stockage des produits d'entretien de l'établissement.				

Suite de la description des produits :

NOM DU PRODUIT	ACTILAV L	KEO RINCAGE	ACTIDETARTRE L
Action/Nature du produit	Liquide de lavage pour machine à laver la vaisselle	Liquide de rinçage	Détergent vaisselle mains
Dose d'utilisation	Automatique 1 à 3gr / litre d'eau	Automatique 1 à 2gr / litre d'eau	5 à 10 gr/ litre d'eau
Tp °C d'utilisation	Eau chaude 50 à 60°C	Eau chaude 70 à 80°C	Eau chaude
Temps d'action	1 cycle de lave-vaisselle	1 cycle de lave-vaisselle	Action mécanique
Utilisation pour	Lavage vaisselle en machine	Lavage vaisselle en machine	Prélavage avant passage obligatoire au LV pour désinfection.
Matériel utilisé avec le produit	Lave-vaisselle, paniers	Lave-vaisselle, paniers	Grattoir, lavettes...
Rinçage	Oui automatique	Oui automatique	Oui à l'eau claire
Lieu de stockage	Réserve de produits d'entretien dans la cuisine (stock tampon) ou local de stockage des produits d'entretien de l'établissement.		

2. Matériels de nettoyage :

Parmi le matériel de nettoyage et de désinfection utilisé, on récence :

menées selon le plan de nettoyage, vérifie que les feuilles d'enregistrement soient bien remplies et supervise le suivi de l'efficacité du nettoyage.

Les agents renseignent une fiche de suivi pour chaque secteur, à chaque fois qu'une opération de nettoyage et de désinfection est réalisée (fiches mensuelles). Celles-ci sont contrôlées et archivées par le chef de cuisine en fin de mois.

4. Modalités de suivi de l'efficacité du nettoyage :

Afin de s'assurer de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection, l'établissement fait appel à **un laboratoire indépendant agréé : AGROBIO**. Le Chef de cuisine réalise **1 lame de surface tous les 2 mois** en privilégiant les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Si les résultats ne sont pas satisfaisants, le chef de cuisine cherche les causes, modifie au besoin le plan de nettoyage (augmentation des fréquences par exemple) ou rappelle à l'équipe de cuisine les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection. Des actions correctives sont menées systématiquement lors d'un mauvais résultat (modification du PND et nouveau contrôle de surface, une fiche d'anomalie permet de tracer les événements).



Guide de prélèvement :

Le prélèvement est assuré en priorité sur les surfaces et le matériel en contact direct avec les aliments (vaisselle, plan de travail, frigo...). Voici quelques exemples de prélèvements possibles :

- Plans de travail de la zone des préparations froides
- Planches à découper
- Lames de couteaux / bol mixeur et girafe
- Appareils de production, robot coupe
- Bacs inox, bacs plastiques
- Ustensiles
- Assiettes, verres ou couverts en sortie de lave-vaisselle
- Frigo (intérieur des parois, étagères...)
- Points de contact (poignées de porte, frigos...)

<p>EHPAD Les Monts du Matin Service restauration</p>		<p>Date de création : 16/11/19 Numéro de version : 2.0</p>
<p>PRO 4 : Instructions de travail relatives à l'hygiène par poste de travail</p>		

Des **protocoles spécifiques** viennent donner des instructions complémentaires relatives à l'hygiène pour chaque poste de travail. Ils sont affichés dans les secteurs concernés :

- Protocoles restauration
- Protocole d'ouverture des boites de conserve
- Protocole de lavage des mains
- Procédure de décontamination des fruits et légumes
- Protocole de décongélation
- Protocole d'utilisation des planches à découper
- Protocole de décontamination des conditionnements de matières premières
- Protocole de gestion des plats témoins
- Planches d'étiquettes pour identifier les produits entamés, en cours de décongélation ou en cours de production.

Nettoyage et désinfection des végétaux

Décontamination des fruits et légumes frais au vinaigre blanc à 8% d'acide acétique:



1. Sortir les fruits et légumes de la chambre froide des F&L et transférer en zone légumerie.
2. Remplir l'évier propre avec une solution d'eau + vinaigre (1/2L de vinaigre pour 10L, soit 3L de vinaigre pour le bac plein), immerger les fruits et légumes non épluchés et laisser tremper au moins 5 min.
3. Rincer les fruits et légumes abondamment à l'eau potable puis les égoutter. Les mettre ensuite dans un plat ou bac propre avant le transfert en armoire froide positive du jour ou l'envoi en cuisine pour la production du jour.

Sauf les fruits rouges => juste un rinçage à l'eau claire

Sauf les bananes : aucune décontamination ou rinçage à l'eau avant l'envoi sur les chariots de service ou pour le PAD



Les Monts du Matin - Date de création 16/11/2019 - Version n°1.0

Gestion des huiles de fritures

Les huiles comestibles utilisées pour frire subissent une altération lors de leur utilisation prolongée. Cette altération se traduit par la formation de composés polaires préjudiciables pour la santé humaine.

Qui ? Le responsable des cuissons du jour

Quand ? Le contrôle des huiles doit être systématique après chaque bain

Comment ? Avec le testeur à huile OLEO TEST (tubes)

Que faire en fonction du résultat ?

- Si la concentration de CPT est évaluée < 25%, l'huile peut être réutilisée après avoir été filtrée et stockée dans un bidon propre identifié.

- Si la concentration de CPT est > 25 %, l'huile doit être jetée (à la déchetterie)

Enregistrement : Une fiche de suivi de la qualité des huiles doit être renseignée lors de chaque contrôle = à chaque utilisation (fiche de suivi papier)



Les Monts du Matin - Date de création 16/11/2019 - Version n°1.0

Ouverture des boîtes de conserve

Attention, boîtes de conserve à ne pas ouvrir (risque de botulisme)



A refuser à la livraison ou à détruire

1. Nettoyer et désinfecter le couvercle ainsi que la pointe de l'ouvre-boîte avec un produit désinfectant agréé contact alimentaire sans rinçage obligatoire (spray TECHLINE)
2. Ouvrir la boîte

Jeter la boîte et nettoyer l'ouvre-boîte

Les microbes et les résidus d'urine de rongeurs peuvent se trouver sur le couvercle - il faut les éliminer !



Les Monts du Matin - Date de création 16/11/2019 - Version n°1.0

Protocole de conservation des plats témoins

C'est une obligation de conserver, au moins 5 jours (7 jours en pratique), une portion de 100gr de tous les plats préparés en cuisine et consommés par au moins 2 personnes.

A conserver obligatoirement	A conserver mais facultatif
<ul style="list-style-type: none"> - viande et poisson du jour + accompagnement - feuilletés, pizzas, quiches - salades composées tomate, thon, œufs, crevettes, riz, pomme de terre, crudités - charcuteries, hors d'œuvre, saucisson sec, pâtés, caillettes froides, ... - soupe de légumes - pâtisseries (éclairs, gâteaux à la crème) - Tous les plats mixés 	<ul style="list-style-type: none"> - pamplemousse et tous les fruits (car ils sont acides), melon (idem fruits) - fromages en ration individuelle (type babybel) - desserts lactés industriels individuels (type yaourts, viennois, crèmes, glaces industrielles) - Biscuits secs, cake individuel - salades de fruits frais ou fruits au sirop - compote en compote industrielle et confitures de fruits (cuit et très sucré)

- Le repas témoin est prélevé en milieu ou fin de service pour l'EHPAD dans un sac fermé, daté du jour de consommation et identifié avec la dénomination du plat
- Les plats témoins du PAD sont conditionnés en barquettes. Chaque plat témoin est placé dans le véhicule de livraison et accompagne la tournée, avant d'être placé en chambre froide des viandes en retour de livraison.

Attention : ces portions sont analysées uniquement sur la demande de la DDPP en cas de suspicion de TIAC - Ne jamais les donner au laboratoire qui assure le suivi microbiologique.



Les Monts du Matin - Date de création 16/11/2019 - Version n°1.0

Gestion des produits entamés / DLC Internes après ouverture

Protéger les aliments entamés, indiquer la date d'ouverture et conserver l'étiquette de traçabilité avec le produit.

Produits entamés	Durée de conservation après ouverture	Mode de conservation
Lait, crème UHT, fromage à pâte molle	J+3	Frigo du jour entre 0 et 3°C Ni boîte de conserves, ni cartons dans les frigos Refermer les emballages et/ou filmer puis dater du jour d'ouverture
Fruits au sirop, compotes		
Produits en cours de décongélation		
Pâtisseries décongelées		
Coule d'œufs (œufs liquides en bidon) ou œufs durs en sachets	J+2	
Légumes IV et Vème gamme	J+2	
Fromage à tartiner, emmental, fromage blanc battu en seau	J+3	
Mozzarella	J+5	
Produits appertisés ou pasteurisés type maïs, thon, compote...	J+2	
Conserves peu périssables : cornichons, concentré de tomates, olives...	J+14	
Beurre	DLC indiqué par le fabricant	
Mayonnaise industrielle en seau et sauces	DLC indiqué par le fabricant, sinon : J+21	
Produit d'épicerie bruts (biscuits, féculents, épices...) et aromates secs (curry, épices, herbes déshydratées...)	DLUO indiquée par le fabricant	Placard Température ambiante
Egrené de bœuf	AUCUNE Ne jamais décongeler avant utilisation et ne rien conserver après ouverture.	/

EHPAD Les Monts du Matin Service restauration	 Les Monts du Matin	Date de création : 16/11/19 Numéro de version : 2.0
PRO 5 : Plan de lutte contre les nuisibles		



Le plan de lutte de la cuisine comprend :

- Le contrat avec le prestataire chargé du suivi : **BPH ou GMD**
- Une trace des interventions est gardée sur place (Rapport d'intervention)
- Un plan détaillé des pièges (nature produit et type) est présenté ci-joint
- Les fiches techniques et fiches de sécurité des produits utilisés conservées sur site



1) Moyens de lutte contre les INSECTES VOLANTS (mouches, abeilles, guêpes, ...)

Moyens : - moustiquaires <input type="checkbox"/> - lampes UV <input type="checkbox"/> - autres <input type="checkbox"/>	Produits utilisés : Pas fenêtres en zone de production.
Responsable de l'exécution =	/
Fréquence de contrôle =	Visuel : signalement des anomalies au réfèrent maintenance
Responsable du contrôle =	Réfèrent maintenance

2) Moyens de lutte contre les INSECTES RAMPANTS (blattes, fourmis, ...) et les RONGEURS (rats, souris, ...)

Lutte contre les insectes rampants :

Moyens : - insecticide <input type="checkbox"/> - autres <input type="checkbox"/>	Produits utilisés : Pièges à blattes (préventif = glue + phéromones) + Goliath Gel (traitement curatif en cas de présence avérée) + pièges à fourmis si besoin
Responsable de l'exécution =	GMD ou BPH
Fréquence de contrôle =	2 fois / an
Responsable du contrôle =	Réfèrent maintenance

Lutte contre les rongeurs :

Moyens : - pièges <input type="checkbox"/> - poison <input type="checkbox"/> - autres <input type="checkbox"/>	Produits utilisés : Boîtes à appâts fermées + produits sous forme de pâtes de type DIFENACOU (uniquement dans les zones où ne sont pas manipulées les denrées nues).
Responsable de l'exécution =	GMD ou BPH
Fréquence de contrôle =	2 fois / an
Responsable du contrôle =	Réfèrent maintenance

A bas les nuisibles !

L'ennemi à abattre ?

Rongeurs : souris, rats...
 Insectes : mouches, moustiques, guêpes, abeilles...
 Blattes, cafards

Pourquoi ?

Parce qu'ils constituent des sources de contaminations importantes, ces animaux sont porteurs de germes dangereux (salmonelles...) et peuvent aussi occasionner des dégâts électriques.

Organisez l'offensive !

La lutte contre les nuisibles repose autant sur des moyens de lutte curatifs (appâts, pièges, lampes...) que sur des moyens de lutte préventifs (nettoyage/désinfection efficace, accès protégés...)

Les moyens de lutte préventifs = les bonnes pratiques professionnelles

- 1) Protégez l'accès aux locaux. Les nuisibles s'introduisent par des espaces minuscules (< 10mm)
 - Les portes et fenêtres doivent être fermées hermétiquement
 - Toutes les ouvertures doivent être grillagées (aérations...)
 - Bouchez les trous et renforcez le bas des portes
- 2) Supprimez tout accès à la nourriture
 - Fermez de façon hermétique les denrées entamées
 - Respectez les plannings de nettoyage en place et éliminer toute trace de nourriture même dans les endroits les moins accessibles
 - Disposez de boîtes à ordures étanches et en nombre suffisant
 - Tenez caves et cours en bon état de propreté



Les moyens de lutte curatifs

- 1) Destruction des insectes rampants (gel insecticide)
- 2) Destruction des rongeurs (postes d'appâtage bien localisés dans les réserves sèches et lieux de stockage. Mettre des siphons anti-retour.)
- 3) Destruction des insectes volants : installez des lampes anti-insectes à l'entrée des zones à protéger. Pensez à nettoyer le collecteur régulièrement ! pense-bête

Pense-bête

Suivre vos actions grâce à un plan de lutte contre les nuisibles claires pour traquez l'ennemi !

- Faire un récapitulatif de tous les moyens de lutte préventifs et curatifs mis en place. Pensez à numéroter les pièges pour vérifier qu'ils ne disparaissent pas
- Définir une fréquence de contrôle des différents pièges
- Mettre en place des actions correctives en cas de défaillance

NB : Le recours à un prestataire homologué facilite cette gestion et garantit l'emploi des dispositifs autorisés et homologués.



Type de Nuisibles	Pièges/Produit	Fréquence
Rongeurs	Appâts/	1 fois par an
Insectes volants	Désinsecteurs/ Produit Y	Traitement en continu
Insectes rampants	Pulvérisateurs/Produit Z	2 fois par an

Source : Cuisine Collective

EHPAD Les Monts du Matin Service restauration	 Les Monts du Matin	Date de création : 16/11/19 Numéro de version : 2.0
PRO 6 : L'Approvisionnement en eau		

Le plan de l'établissement ci-joint fait apparaître les différents points d'eau numérotés.

★ Origine de l'eau :

L'eau potable utilisée dans les locaux de la cuisine provient du réseau public. Elle est délivrée par le SI EAUX BARBIERES BESAYES. Voir facture d'eau ci jointe.



Si l'eau du réseau est déclarée non potable, servir de l'eau minérale.

★ Dispositif de traitement de l'eau :

L'eau du réseau public qui arrive dans l'établissement est acheminée vers les différents points d'eau sans aucun traitement interne pour l'eau froide. Le réseau d'eau chaude sanitaire de l'EHAD est adoucie (adoucisseur général) : la lave-vaisselle est branché sur ce réseau. Les fours sont reliés à un adoucisseur indépendant. **Ne pas cuisiner avec l'eau adoucie.**

Les eaux résiduaires se jettent directement dans le réseau d'eaux usées communales.

★ Analyses de potabilité de l'eau :

L'eau potable du réseau de Besayes est régulièrement analysée dans le cadre du contrôle sanitaire de l'Agence Régionale de Santé ARS.

Une analyse de potabilité de l'eau en interne sur un point d'eau de la cuisine est réalisée une fois / an au minimum par le laboratoire CERES.

Parmi les points de contrôles, seront testés alternativement (l'eau froide aux différents robinets de la cuisine) :

Planning prévisionnel des prochains prélèvements :

Avril 2019 : Evier de la légumerie (n°2)

Avril 2020 : Table du chef des préparations froides (n°6)

Avril 2021 : Table de déboitage (n°3)

Avril 2022 : Plonge batterie = point d'eau servant aussi au remplissage des casseroles

EHPAD Les Monts du Matin Service restauration	 Les Monts du Matin	Date de création : 16/11/19 Numéro de version : 2.0
PRO 7 : Maitrise des températures (stockage, production)		

1.1 Plan de surveillance des locaux de stockage :

Les températures des enceintes de stockage (chambres froides, congélateurs, frigo du jour...) sont surveillées quotidiennement pour garantir le maintien de la chaîne du froid.

La cuisine est équipée d'une centrale métrologique reliée à un système d'alarme mais les agents effectuent également un relevé des températures 2 fois / jour.

Désignation	Contenu	T° cible	T° critique	Système de surveillance	Modalités d'enregistrements, d'alertes et actions correctives
Chambre froide PF N°1	Produits finis conditionnés en barquettes ou en plats inox	0 à 3°C	> 4°C	Contrôle visuel à chaque ouverture Thermomètre dans chaque enceinte sous température dirigée + centrale métrologique ★ Contrôle et enregistrement de la température manuel (avec thermomètre intérieur) 2 fois par jour : matin et soir Fait par le chef de cuisine ou le second ou ASH.	Alarme automatisée sonore et visuelle. Intervention du chef de cuisine ou des veilleurs de nuit. En cas de dépassement des seuils critiques, informer immédiatement le chef de cuisine ou la direction pour mise en place d'une action corrective immédiate. Une fiche d'anomalie est renseignée systématiquement en cas de problème afin de tracer l'événement
Local allotissement N°2	Conditionnement & allotissement des barquettes du PAD	12°C	> 15°C ★		
Local préparations froides N°3	Préparations des entrées et desserts / dressage	12°C	> 15°C ★		
Armoire froide préparations froides N°4	Produits finis dressés prêt à servir, fromages, entrées et desserts	0 à 3°C	> 4°C		
Armoire froide du jour N°5	Produits entamés et encours de production : mises en place	0 à 3°C	> 4°C		
Armoire froide BOF N°6	Produits Laitiers, ovoproduits	0 à 4°C	> 5°C		
Chambre froide F&L N°7	Fruits et légumes frais ou 4ème ou 5ème gamme	0 à 4°C	> 5°C		
Chambre froide viandes N°8	Viandes et charcuteries + produits en cours de décongélation + plats témoins	0 à 4°C	> 5°C		
Chambre froide négative N°9	Produits surgelés	-20°C	> -18°C		

Voir ci-joint les modèles de fiche d'enregistrement des contrôles manuels.

Une fiche d'anomalies est ensuite renseignée par le chef de cuisine pour tracer les causes, les constats et les actions correctives engagées (contrôle T°C produit, transfert dans une autre chambre froide ou destruction de la marchandise ayant subi une rupture de chaîne du froid importante).

Actions correctives en cas de panne des frigos et congélateurs

Un relevé quotidien des chambres et armoires froides positives et négatives est réalisé tous les matins à la première ouverture de l'enceinte et tous les soirs.

Si la valeur relevée est supérieure à la limite critique (voir tableau page précédente), prévenir immédiatement le chef de cuisine ou la direction ou la responsable hôtelière.

Celui-ci met en place une surveillance particulière de l'enceinte concerné : relevé de température toutes les 30 minutes et rédaction d'une fiche d'anomalie qui trace l'évènement.

Si la température redescend en moins de 30 minutes à la température cible (exemple entre 0 et 3°C pour le frigo des entames ou les chambres froides produits finis), aucune action n'est entreprise, la fiche d'anomalies est soldée.

Si la température ne redescend pas en moins d'une demi-heure à la température cible, régler l'armoire froide avec une température cible plus froide (SET) puis continuer le relevé de température toutes les 30 minutes.

Si la température cible n'est pas atteinte en moins d'une heure, contrôler la température des produits stockés à l'intérieur et si possible (voir tableau ci-dessous) : transvaser le contenu dans une autre enceinte équivalente (au même étage et de même température cible). Faire intervenir l'entreprise SEMA.

A) Chambres froides négatives et congélateur :

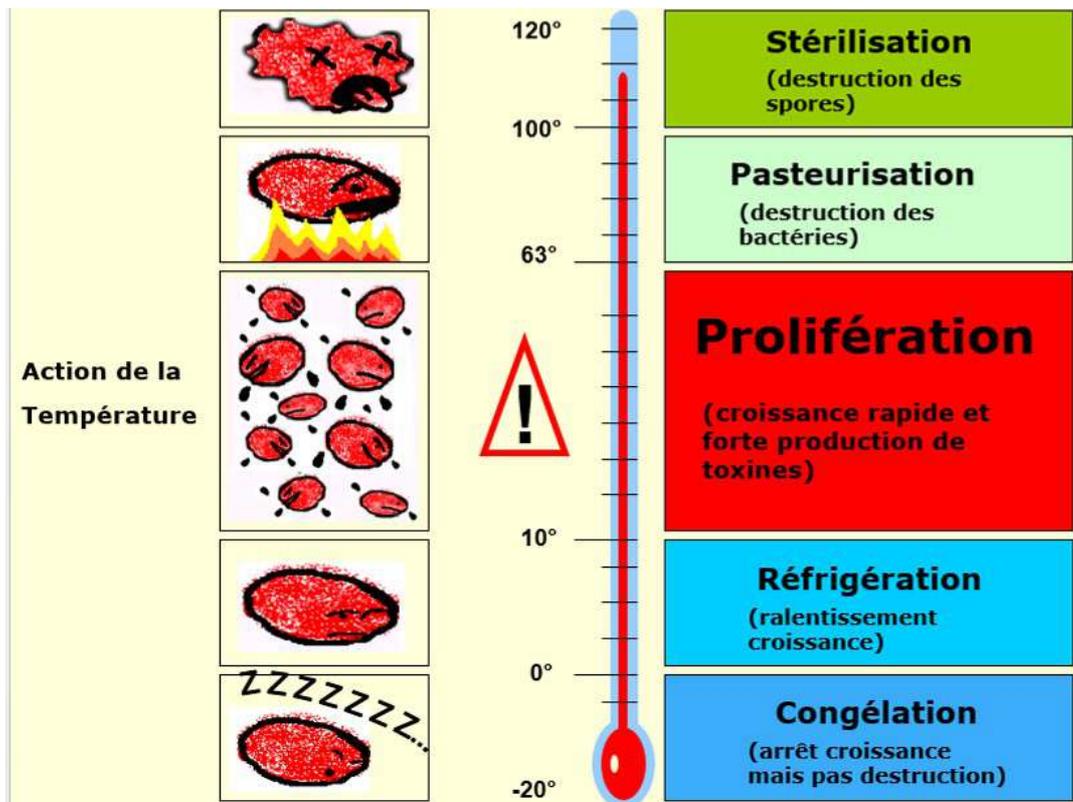
Si Tp inf à -5°C	- le produit est toujours congelé, pas de décongélation, - utiliser les produits à risque (denrées animales, viandes, ...) dans les 48h
Si Tp entre -5°C et +4°C inclus	- le produit est décongelé et vous avez à le consommer sur 3 jours avec un maintien obligatoire à +4°C maxi
Si Tp sup à +4°C (5°C ou plus)	- on jette tout, sauf le pain et les viennoiseries cuites que l'on peut consommer sans risque

B) Chambres froides positives ou armoires froides :

Si Tp inf ou égal à +6°C	- consommer les produits dans les 48H, - sauf produits peu sensibles (fruits et légumes)
Si Tp sup à +6°C	- on jette tout, sauf les fruits & légumes

1.2 Plan de surveillance des températures de production :

Rappels de l'action de la température sur le développement bactérien :

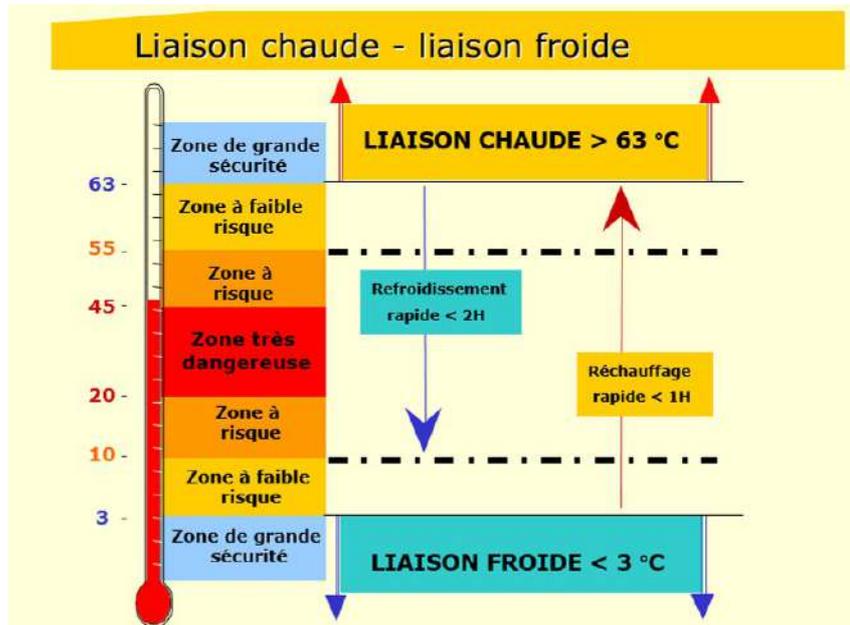


Température des aliments à toutes les étapes :

★ Températures de stockage

Aliments à conserver	T°C réglementaire
Produits surgelés	< -18°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	Entre 0 et 3°C
Morceaux de découpe de viande, ovoproduits	Entre 0 et 4°C

★ Température des aliments transformés :



Opérations	T°C réglementaire A coeur
Cuisson à cœur (sauf morceaux de pièces de viandes rouge : rôti ou produits pochés)	> 63°C
Refroidissement rapide des plats	De 63°C à 10°C en moins de 2h
Remise en température des plats refroidis	De 3°C à 63°C en moins de 1 heure
Conditionnement des aliments, allotissement, stockage produits finis et transport (T°C à cœur des plats)	Entre 0 et 3°C



Attention :

Ne pas oublier de désinfecter la sonde de température avant de la planter au cœur des plats à contrôler !

Utiliser le produit désinfectant à action rapide sans rinçage obligatoire (Spray TECHLINE)

La maitrise des températures des aliments en cours de production, lors du stockage ou de la distribution fait l'objet d'un suivi minutieux et systématique tout au long du process.

Les températures des plats chauds et des plats froids en fin de production sont contrôlées systématiquement avec un thermomètre à sonde (à cœur des aliments) préalablement désinfecté avec le spray TECHLINE (désinfectant à action rapide sans rinçage obligatoire).

★ Suivi de la température des préparations chaudes en production :

Tous les plats cuits font l'objet d'un contrôle systématique et d'un enregistrement :

- ★ Température et heure de fin de cuisson
- ★ Température et heure de mise en cellule de refroidissement
- ★ Température et heure de fin de refroidissement rapide (sortie de cellule).
- ★ Durée de remise en T°C > 63°C à cœur

Ce système de surveillance permet de garantir que la température à cœur en fin de cuisson est > 63°C et que le refroidissement intervient rapidement de >63°C à <10°C en moins de deux heures. La traçabilité du refroidissement des féculents est également tracée grâce à ces contrôles : le temps de référence du début de refroidissement correspond donc au temps de fin de cuisson (= coupure à l'eau froide).

Ces relevés de temps et de température sont notés sur la **FICHE DE SUIVI PRODUITS** présentée ci jointe.

★ Suivi de la température des plats mixés :

Les plats mixés sont préparés 2 à 3 heures avant le service pour les plats chauds et 1 heure maximum avant le service pour les plats froids.

Les plats chauds sont mixés à froid avant remise en température. A chaque mixage de plats chauds, sont contrôlés :

- L'heure et la température avant mixage
- L'heure et la température de mise au four en fin de mixage
- L'heure et la température de fin de remise en température (<1h après la mise au four) Maintenir ensuite au four à 90°C 100% de vapeur (T°C à cœur > 63°C).

Les plats froids sont mixés à froid et font l'objet des contrôles suivants :

- L'heure et la température avant mixage
- L'heure et la température en fin de mixage
- Si la température > 3°C, passer les plats mixés en cellule pour atteindre une T°C comprise entre 1 & 3°C eu cœur des plats (attention de ne pas congeler les plats). Placer ensuite en armoire froide des produits finis.

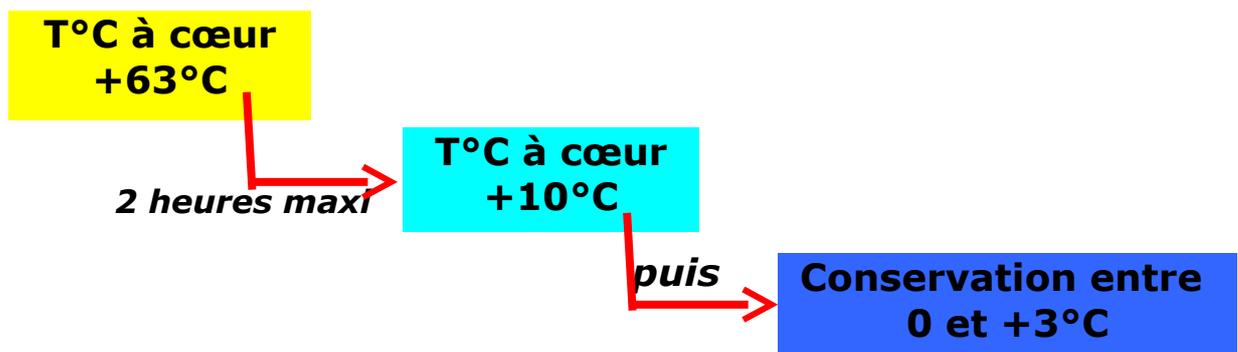
Ces contrôles sont enregistrés sur les **FICHES DE SUIVI DES MIXES**

EHPAD Les Monts du Matin Service restauration	 Les Monts du Matin	Date de création : 16/11/19 Numéro de version : 2.0
Procédure de refroidissement rapide des plats chauds		

Certains aliments ayant subi une cuisson doivent être refroidis dans le respect de la réglementation en vigueur par tout moyen tel qu'il soit sous réserve qu'il ne présente aucun danger vis-à-vis de la qualité sanitaire du produit fini :

La réglementation impose :

Passage de 63°C à 10°C à cœur de l'aliment en moins de 2 heures puis stockage à T°C < 3°C



★ **Refroidissement en cellule de refroidissement :**

L'établissement dispose de deux cellules de refroidissement (+ une troisième en commande). La capacité de refroidissement actuelle semble suffisante.

Dans tous les cas, tous les plats doivent être refroidis selon le barème suivant. Tout plat subissant un refroidissement trop long (de 63°C à 10°C en plus de deux heures) **doit être jeté** (risque de multiplication bactérienne importante = risque de TIAC !).

Tous les cycles de refroidissement doivent être tracés sur la fiche correspondante. Il est impératif que le cuisinier en charge du refroidissement reste en cuisine jusqu'en fin de refroidissement pour vérifier la température au cœur des plats. Les plats ne peuvent pas être maintenus en cellule de refroidissement toute la nuit !

Si le refroidissement est trop lent : passage de 63°C à 10°C en plus de deux heures : prévenir le chef de cuisine et jeter l'aliment !

Les 8 recommandations pour une utilisation optimale :

1. Bien désinfecter la sonde avant de la planter à cœur du produit
2. Respecter les poids défini par le constructeur et bien répartir les plats dans l'enceinte de la cellule
3. Bien répartir la denrée dans un plat en limitant la hauteur à 5cm
4. Remuer les denrées compactes (ex : purée, viande en sauce) au bout de 1h avec une spatule propre
5. Enlever des ustensiles de service
6. Vérifier systématiquement que le refroidissement de 63°C à 10°C a eu lieu en moins de 2h. Sinon appliquer l'action corrective correspondante.
7. Enregistrer tous les cycles de refroidissement (produit, date, durée, T°C au début, T°C en fin de cycle...) sur la feuille de suivi.
8. Nettoyer et désinfecter la cellule après chaque utilisation.

★ Refroidissement des féculents :

Le riz, les pâtes, le blé et les autres céréales cuites à l'eau : refroidissement **sous l'eau froide courante en zone de préparations chaudes pour couper la cuisson (oui= dans le bacs de plonge batterie le matin) puis une mise en cellule** (eau froide du réseau analysée au moins 1 fois /an pour vérifier sa potabilité) est acceptable dans la mesure où la consigne est respectée (de 63°C à 10°C à cœur en moins de 2 heures). Le temps de référence du début de refroidissement correspond donc à l'heure de début de refroidissement à l'eau froide = fin de cuisson (voir fiche d'enregistrement de contrôle du refroidissement).

Enregistrement :

Chaque cycle de refroidissement doit faire l'objet d'un enregistrement **systématique** : Dans le cas d'un refroidissement alternatif, le noter également sur la fiche de suivi des refroidissements en précisant l'heure et la température de fin de cuisson (= début de refroidissement à l'eau) et l'heure et la température de fin de refroidissement.

EHPAD Les Monts du Matin Service restauration	 Les Monts du Matin	Date de création : 16/11/19 Numéro de version : 2.0
PRO 8 : Procédure de contrôle des marchandises à réception		

Qui?

Les contrôles à réception sont réalisés par le chef de cuisine ou le second ou ASH (protection de sa tenue de travail avec une sur-blouse identifiée « Livraisons »).



Quand?

Le contrôle qualitatif et quantitatif intervient systématiquement lors de chaque réception d'aliments livrés par les fournisseurs.

Où ?

Le contrôle des températures est réalisé dans le hall où sont réceptionnées les matières premières.

Comment ?

Lorsque le fournisseur se présente, sont contrôlés :

- ▶ L'aspect général des conditions de livraison
- ▶ La température des produits frais et surgelés
- ▶ L'intégrité de l'emballage et l'aspect visuel du produit
- ▶ Le respect des DLC/DLUO
- ▶ La présence d'une étiquette complète

La température des denrées à réception est inscrite directement sur le bon de livraison mais aussi sur un registre à réception.

En cas d'anomalie, une fiche d'anomalies est renseignée et la marchandise est refusée (nature de la non-conformité, description de l'anomalie et action corrective menée).

Critères d'acceptation

Les critères d'acceptation des matières premières ainsi que les contrôles à effectuer spécifiquement pour chaque catégorie de produits sont présentés pages suivantes.

Consignes de températures des marchandises à réception

Les températures des marchandises réceptionnées doivent être contrôlées systématiquement avec un thermomètre à sonde (entre deux paquets) ou avec un thermomètre infrarouge.

Marchandises	Température normale	Limite de refus systématique
- Produits surgelés (viandes, poissons, légumes, glaces)	- 18°C	> - 15°C
- Produits frais fragiles (viandes, produits de 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gamme, produits à base d'œufs...)	0 à + 4°C	> + 6°C
- Produits laitiers et fromages	0 à + 6°C	> + 8°C
★ - Préparations culinaires élaborées à l'avance	0 et + 3°C	> +6°C

Les actions :

Si température relevée < valeur normale	2) Si température relevée est entre valeur normale et limite critique	3) Si température relevée est > limite critique
OK, tout va bien	Pas normal , le signaler au responsable qualité ou au chef de production	On refuse systématiquement et on signale pour action

CATÉGORIES	LES CONTRÔLES À EFFECTUER	QUAND DOIT-ON REFUSER ?
SEC – EPICERIE Farine, pâtes, poudres...	<ul style="list-style-type: none"> - En général il n'y a pas d'agrément sanitaire - D.L.U.O. (à consommer de préférence avant le) - Etat de l'emballage, des cartons, des sacs - Aspect des denrées 	<ul style="list-style-type: none"> - Pas d'étiquette (origine fabricant) - Si D.L.U.O. dépassée - Emballages percés, sacs éventrés, cartons tachés de gras (beurre, margarine). - Denrée moisie
BOITES DE CONSERVES	<ul style="list-style-type: none"> - Présence d'une estampille sanitaire <u>pour</u> les denrées animales et d'origine animale - D.L.U.O. (à consommer de préférence avant le) - Etat du couvercle, du serti ou de la boîte 	<ul style="list-style-type: none"> - Pas d'étiquette, pas d'estampille sanitaire - Si D.L.U.O. dépassée - Couvercle et/ou serti abîmé - Boîte flockée (bombée, gonflée) - Boîte très cabossée surtout au couvercle - Boîte rouillée
PRODUITS LAITIERS (beurre, fromages, yaourts, desserts lactés)	<ul style="list-style-type: none"> - Présence d'une estampille sanitaire (N° d'agrément de denrées d'origine animale) - D.L.C. (Date limite de consommation ou A consommer jusqu'au) ou D.L.U.O. - Température indiquée par le fabricant (6°C) (entre les cartons ou sacs plastiques) - Etat des emballages et des denrées 	<ul style="list-style-type: none"> - Pas d'étiquette, pas d'estampille sanitaire - Si D.L.C. / D.L.U.O. dépassée - Si dépassement de $T_p > 3 \text{ °C}$ par rapport à celle indiquée par le fabricant. - On refuse à partir de 8 °C - Emballages abîmés, percés, ouverts - Denrée abîmée, présence d'odeurs
PRODUITS SOUS-VIDE (viandes et charcuteries)	<ul style="list-style-type: none"> - Présence d'une estampille sanitaire (N° d'agrément de denrées d'origine animale) - D.L.C. (Date limite de consommation ou A consommer jusqu'au). - Température indiquée par le fabricant (4 °C) (entre les cartons ou sacs plastiques) - Etat des emballages et des denrées 	<ul style="list-style-type: none"> - Pas d'étiquette, pas d'estampille sanitaire - Si D.L.C. dépassée - Si dépassement de $T_p > 3 \text{ °C}$ par rapport à celle indiquée par le fabricant. - On refuse à partir de 6 °C - Emballages abîmés, percés, ouverts - Denrée abîmée, présence d'odeurs
SURGELÉS (viandes, gibiers, poissons, crustacés, légumes, plats cuisinés...)	<ul style="list-style-type: none"> - Présence d'une estampille sanitaire <u>pour</u> les denrées animales et d'origine animale - D.L.U.O. (à consommer de préférence avant le) - Température = - 18 °C (entre les sacs plastiques) - Etat des emballages et des denrées 	<ul style="list-style-type: none"> - Pas d'étiquette, pas d'estampille sanitaire - Si D.L.U.O. dépassée - Si $T_p > - 15 \text{ °C}$, on refuse la marchandise - Sachets abîmés, ouverts - Tous les morceaux sont en bloc (témoin décongélation / recongélation)

Procédure de contrôle à expéditions – livraisons & distribution sur site

Cette procédure de contrôle à expéditions est appliquée systématiquement lors de la livraison des repas en liaison froide vers les clients du portage à domicile ou la micro-crèche mais également lors du service des repas au sein de l'EHPAD.

★ Suivi de la température des plats au moment des services :

Les plats sont distribués au sein de l'EHPAD lors de quatre services consécutifs :

- Les plateaux en chambre à 11h30 le midi et 17h le soir
- L'Unité Protégée
- Le restaurant aidé
- Le restaurant à 11h50 le midi et 18h30 le soir

Ils font l'objet d'un contrôle de température systématique (avec le thermomètre à sonde préalablement désinfecté) par le chef de cuisine, le second ou l'ASH avant le 1er service et avant le 4ème service. Ces températures ainsi mesurées dans chaque plat servir est enregistrée sur la **FICHE DE SUIVI DES TEMPERATURES DE SERVICE DES PLATS**.

Ces plats ne sont envoyés que si :

- Température des plats froids < 3°C (ou < 10°C sur un durée limitée à 2 heures)
- **Température des plats chauds > 63°C**

Version 2019

FICHE DE SUIVI DES TEMPERATURES DE SERVICE DES PLATS

Semaine du _____ au _____

SERVICE	TEMPERATURE DES PLATS à CŒUR (JOURS TOUS à 11°C, plats chauds à 63°C)										
	ENTRÉE	POTAGE	BOUILLON	SAUCES	POISSONS	LEGUMES / VEGETARIENS	PLAT CHAUD	DESSERT			
Lundi midi											
Lundi soir											
Mardi midi											
Mardi soir											
Mercredi midi											
Mercredi soir											
Jeudi midi											
Jeudi soir											
Vendredi midi											
Vendredi soir											
Samedi midi											
Samedi soir											
Dimanche midi											
Dimanche soir											

★ Livraisons des repas en liaison froide pour la micro-crèche :

Les plats destinés aux enfants de la micro-crèche sont transportés par le cuisinier (chef, second ou ASH) vers la micro-crèche. Il utilise, pour sortir de l'EHPAD, une sur blouse protégeant sa tenue de travail ainsi que des sur chaussures.

Les plats, maintenus depuis 3 jours en chambre froide des produits finis entre 0 & 3°C sont placés dans une glacière + plaque eutectique après avoir subi un premier contrôle de température au départ de la cuisine = avant chargement de la glacière.

Les plats sont ensuite contrôlés à nouveau dès l'arrivée en cuisine satellite (micro-crèche). Ces températures et les horaires correspondants sont tracés sur la **FICHE DE LIAISON AVEC LA MICRO-CRECHE**.

Consigne :

- Température des plats froids < 3°C (tolérance jusqu'à 6°C à réception en satellite)
- **Température des plats chauds > 63°C**

Version 2019

FICHE DE LIAISON AVEC LA MICRO-CRECHE

Semaine du _____ au _____

Jour	Départ de la cuisine de l'EHPAD		Arrivée en micro-crèche	
	Heure	T°C à cœur	Heure	T°C à cœur
Lundi				
Mardi				
Mercredi				
Jeudi				
Vendredi				
Samedi				

★ Livraisons des repas pour les clients du portage à domicile :

Le camion est branché et mise en route par la responsable hôtelière ou une ASH le matin à 8h45 soit environ 1h avant chargement (9h30 à 10h). La propreté du véhicule est également contrôlée visuellement par le livreur avant le chargement.

Le véhicule de livraison dispose d'un **ATP valide jusqu'en décembre 2021** (voir attestation ci-jointe).

Une fiche quotidienne est renseignée par la responsable hotelière ou l'ASH assurant la distribution des repas du portage à domicile. Cette fiche permet de tracer :

- Le nombre de repas à livrer
- La Date de fabrication des plats + DLC
- L'heure de début et l'heure de fin de mise en barquettes
- Les vérification liées au véhicule de livraisons
- L'heure de départ
- La température de départ du frigo du véhicule, surface dans la barquette et au cœur d'un plat
- La température du frigo du véhicule, de la surface et au cœur du plat (pris avec un thermomètre à sonde désinfecté dans la barquette du plat témoin) à différents moments de la tournée (et au minimum en milieu et fin de tournée).
- Les étiquettes des produits livrés sont également conservées au verso de cette fiche

The image shows a form titled 'Livraison de repas' with a sub-header 'Bilan de conformité'. It contains several sections for data entry:

- Informations générales :** Includes fields for 'Date de fabrication', 'Date de livraison', 'Matière', 'Matière de base', and 'Matière de base'.
- Informations de livraison :** Includes checkboxes for 'Au domicile', 'Au restaurant', and 'Autre lieu'.
- VÉRIFIER LA PROPRETÉ, L'HYGIÈNE ET LE NIVEAU DE CONFORMITÉ :** A list of 7 checkboxes for quality control:
 - État de propreté et hygiène des personnes dans le camion, au travail
 - Respect des règles d'hygiène personnelle (pas de bijoux, pas de maquillage, pas de produits d'entretien sur les vêtements)
 - Respect des règles d'hygiène personnelle (pas de bijoux, pas de maquillage, pas de produits d'entretien sur les vêtements)
 - Comportement des personnes travaillant dans le camion (pas de parler, pas de manger)
 - État de propreté et hygiène des véhicules
 - État de propreté et hygiène des barquettes
 - État de propreté et hygiène des plats
- RETOURNER LES PRODUITS EN TONNEAU :** Includes a checkbox for 'Retourner les produits en tonneau'.
- État de départ :** Includes checkboxes for 'État de départ' and 'État de fin de tournée'.