

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments



VADEMECUM

SECTORIEL

Restauration collective

UTILISATION DU VADE-MECUM SECTORIEL « RESTAURATION COLLECTIVE »

Ce vade-mecum sectoriel vient **préciser** certains attendus du vade-mecum général sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la restauration collective. Il doit être utilisé **en complément du vade-mecum général, dont la lecture est indispensable avant l'utilisation de ce vade-mecum sectoriel.**

Ce document s'applique à tous les établissements effectuant de la restauration collective, y compris aux établissements agréés et aux dérogataires à l'obligation d'agrément.

Le vade-mecum sectoriel restauration collective constitue une aide à la rédaction des rapports d'inspection réalisés avec la grille d'inspection générale SSA utilisée pour tous les établissements de restauration collective.

Le vade-mecum sectoriel restauration collective précise les items ou lignes qui peuvent être identifiés "sans objet" pour les **camps sous toile** et les **offices satellites sans transformation sur place.**

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

RÉFÉRENCES COMMUNES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Règlement CE/37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

Règlement d'exécution (UE) n°931/2011 DE LA COMMISSION du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale

Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

Table des matières

UTILISATION DU VADE-MECUM SECTORIEL « RESTAURATION COLLECTIVE ».....	2
RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES.....	3
CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT.....	7
Item A1 : Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations.....	7
Ligne A1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	7
Ligne A1L03 : Documents de justification installation classée.....	7
Ligne A1L04 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	7
CHAPITRE B : LOCAUX ET EQUIPEMENTS.....	9
Item B1 : Conception de l'établissement.....	9
Ligne B1L02 : Abords de l'établissement salubres.....	9
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées.....	9
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	9
Ligne B1L06 : Éclairage.....	10
Item B2 : Plans et circuits de l'établissement.....	11
Ligne B2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	11
Ligne B2L02 : Circuit des denrées, du personnel, des déchets, sous-produits animaux et de l'eau.....	11
Ligne B2L03 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	11
Item B3 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....	13
Ligne B3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	13
Ligne B3L02 : Équipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire.....	13
Ligne B3L03 : Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées.....	13
Ligne B3L05 : Métrologie.....	14
Item B4 : Lutte contre les nuisibles.....	15
Ligne B4L03 : Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.....	15
Ligne B4L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	15
Item B5 : Maintenance.....	16
Ligne B5L03 : Locaux et équipements en bon état.....	16
Ligne B5L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	16
Item B6 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements.....	17
Ligne B6L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	17
Ligne B6L02 : Gestion des produits de N-D.....	17
Ligne B6L03 : Système de Nettoyage et désinfection.....	17
Ligne B6L04 : Propreté des locaux et équipements.....	18
Ligne B6L05 : Vérification du plan et actions correctives.....	18
CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	19
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	19
Ligne C1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	19
Ligne C1L03 : Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis.....	19
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	19
Item C2 : Identification des points déterminants.....	21
Ligne C2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	21
Ligne C2L02 : Identification des points déterminants.....	21
Item C3 : Mesures de maîtrise de la production.....	22

Sous-Item C301 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	22
Ligne C301L02 : Description conforme et à jour des matières premières.....	22
Ligne C301L03 : Améliorants : additifs (ADD), auxiliaires technologiques (AT) et arômes (ARM) conformes et bien utilisés.....	23
Ligne C301L04 : Contrôle à réception.....	23
Sous-Item C302 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	25
Ligne C302L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	25
Ligne C302L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage / distribution.....	25
Ligne C302L03 : Présence de dispositifs de contrôle de la température et modalités d'enregistrement.....	26
Ligne C302L05 : Conditions de stockage des produits.....	26
Sous-Item C303 : Gestion des conditionnements et emballages.....	28
Ligne C303L03 : Conformité des conditionnements et emballages.....	28
Sous-item C304 : Autres mesures de maîtrise de la production (Process spécifiques).....	29
Ligne C304L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	29
Ligne C304L03: Décongélation.....	29
Ligne C304L04 : Décontamination des fruits/légumes.....	30
Ligne C304L05 : Hachage et/ou mixage.....	30
Ligne C304L06 : Conserves.....	32
Ligne C304L07 : Mise sous-vide.....	32
Ligne C304L08 : Cuissons spécifiques.....	33
Ligne C304L09 : Refroidissement rapide.....	34
Ligne C304L10 : Remise en température.....	35
Item C4 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	37
Ligne C4L02 : eau potable : Autorisation, utilisation.....	37
Item C5 : Conformité des produits finis.....	38
Ligne C5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	38
Ligne C5L03 : Validation de la durée de vie.....	38
Ligne C5L05 : Vérification des produits finis et actions correctives.....	39
Item C6 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis.....	40
Ligne C6L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	40
Ligne C6L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	40
Ligne C6L03 : Marque d'identification/salubrité conforme, lisible et apposée dans les temps.....	40
Pour information.....	40
Sans objet pour les établissements de restauration collective.....	40
Ligne C6L04 : Contrôle à expédition.....	40
Pour information.....	40
Sans objet pour les établissements de restauration collective avec uniquement de la consommation sur place.....	40
CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITES.....	41
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	41
Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval.....	41
Ligne D1L04 : Archivage des documents.....	41
Item D2 : Réactivité.....	42
Ligne D2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	42
Ligne D2L02 : Retrait/rappel des produits, TIAC.....	42

CHAPITRE E: GESTION DES DECHETS, DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DES EAUX USEES.....	43
Item E1 : Gestion des déchets.....	43
Ligne E1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	43
Ligne E1L02 : Gestion des déchets au sein des locaux de production.....	43
Ligne E1L03 : Évacuation des déchets vers des dispositifs de stockage et traitement par une structure habilitée	43
Item E2 : Gestion des sous-produits.....	45
Ligne E2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	45
Ligne E2L03 : Évacuation des sous-produits animaux vers des dispositifs de stockage et traitement pas structure habilitée.....	45
CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL.....	46
Item F1 : Équipements mis à disposition du personnel.....	46
Ligne F1L03 : Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures.....	46
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	47
Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel.....	47
Item F3 : Hygiène et comportement du personnel.....	48
Ligne F3L01 : Lignes directrices de l'item.....	48
Ligne F3L02 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	48
Ligne F3L03 : Connaissance et application des BPH par le personnel.....	48

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

Item A1 : Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations

LIGNE A1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Dans le cadre d'une cuisine centrale, absence d'information de la DD(CS)PP/DAAF suite à une augmentation importante d'activité, non couverte par la demande d'agrément initiale.	C
Cession de repas sans agrément « cuisine centrale » ou sans dérogation à l'agrément	D

LIGNE A1L03 :

DOCUMENTS DE JUSTIFICATION INSTALLATION CLASSÉE

Pour information

Certaines cuisines sont soumises à déclaration ou autorisation au titre de la réglementation relative aux ICPE.

Activité 2221 : Alimentaires (Préparation ou conservation de produits) d'origine animale par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie.

La quantité de produits entrant étant :

- Supérieure à 2 tonnes par jour : Autorisation
- Supérieure à 500 kg par jour, mais inférieure ou égale à 2 tonnes par jour : Déclaration.

Sans objet pour les établissements de restauration collective ne relevant pas de la réglementation relative aux installations classées pour l'environnement.

LIGNE A1L04 :

CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS, DÉROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMÉS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que les établissements soumis à agrément sont bien agréés	<p>Sont soumis à l'agrément les établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un office satellite (restaurant collectif) ou établissement de remise directe (commerce alimentaire, restaurant commercial).</p> <p>➤ Ne sont pas soumises à agrément :</p> <ul style="list-style-type: none">– Les cuisines centrales dérogatoires à l'obligation d'agrément– Les cuisines centrales qui livrent des ateliers en mode pavillonnaire, si les SIRET sont identiques et s'ils sont situés

	<p>dans un même lieu géographique (même adresse) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Les cuisines fabricant des repas en vue uniquement de portage à domicile, à condition qu'il n'y ait pas de stockage par un intermédiaire ; – Les cuisines ne procédant qu'à des assemblages de produits composites (produits déjà transformés + végétaux).
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la déclaration de dérogation à l'obligation de l'agrément est effectuée et conforme à l'attendu (CERFA 13982). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les quantités à indiquer sont les valeurs maximales pour une semaine et ne représentent pas la moyenne hebdomadaire de l'activité annuelle : <ul style="list-style-type: none"> – 1000 repas* par semaine (si inférieur ou égal à 30% de la production totale) – ou 400 repas* par semaine (si supérieur à 30% de la production totale) (* ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas) ➤ Les quantités livrées sont cumulables par catégories de produit.

Flexibilité

- Élargissement du rayon des 80 km à 200 km dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières.
- Possibilité d'éviter la règle des 30% si la quantité fournie ne dépasse pas la quantité fixée réglementairement.

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

L'activité de livraison de plateaux repas à des particuliers relève de la remise directe au consommateur (sauf si manipulation ou stockage intermédiaire).

CHAPITRE B : LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Item B1 : Conception de l'établissement

LIGNE B1L02 : ABORDS DE L'ÉTABLISSEMENT SALUBRES

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

LIGNE B1L03 : SUPERFICIE ET CAPACITÉ DES LOCAUX ADAPTÉES À LA CIRCULATION, LA PRODUCTION ET LE STOCKAGE DES DENRÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Apprécier la conformité de la superficie par l'encombrement des locaux : dans les locaux de travail en fonction du nombre de repas préparés, du type de liaison chaude ou froide (et aux possibilités d'étalement dans le temps).	<ul style="list-style-type: none">Veiller en particulier aux dimensions de la zone de préparation froide, de la zone d'allotissement, de la zone départ et de l'aire de lavage des chariots de transport.
	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">Le lieu de préparation des repas, s'il s'agit d'une tente, doit permettre de travailler facilement debout (2 mètres de hauteur environ).

Flexibilité

Pour les petits établissements, un local ou une enceinte unique peut être accepté, si sectorisation stricte des catégories de produits, et si protection des denrées.

Un local réservé aux légumes terreux est important pour éviter les risques de contamination croisée mais l'isolement de ces produits pourra se faire également dans des conteneurs hygiéniques.

Une réserve dans un autre bâtiment est acceptée s'il existe un stockage tampon et des procédures de fonctionnement adaptées en conséquence.

LIGNE B1L05 :
MAÎTRISE DES FLUX D’AIR, CONDENSATION ET CONTAMINATION AÉROPORTÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la capacité des systèmes d’aération et d’extraction : – Vérifier la capacité d’extraction de la hotte en plaçant un morceau de papier essuie-tout devant la grille. – Vérifier l’entrée d’air en partie basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Si nécessaire, un système d’extraction au-dessus des appareils de cuisson, et dans les zones de plonge et laverie est à prévoir. ➤ Une casquette au niveau de la hotte est préconisée de façon à capter tout le flux et éviter la condensation au plafond. ➤ Lors du fonctionnement de l’extracteur, l’entrée d’air neuf doit être suffisante pour éviter de mettre la cuisine en dépression et d’attirer un flux polluant (la hotte à double flux peut être une solution adaptée). ➤ Pour les établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à l’avance (PCEA), il est préférable d’avoir un self fermé par rapport à la cuisine. En cas de self ouvert, le risque de contamination aéroportée doit être pris en compte dans l’analyse des dangers.
	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le lieu de préparation des repas doit être aéré correctement et permettre de travailler à l’abri des aléas climatiques tels que la pluie, le vent et le soleil (zone ombragée si possible et mise en place d’une toile de tente ou d’une bâche de protection).

LIGNE B1L06 :
ÉCLAIRAGE

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

Item B2 : Plans et circuits de l'établissement

LIGNE B2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à la note C ou D de l'item

Vestiaire non réservé au personnel de cuisine, dans le cas des cuisines centrales et des établissements médicaux.	C
---	---

LIGNE B2L02 :

CIRCUIT DES DENRÉES, DU PERSONNEL, DES DÉCHETS, SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DE L'EAU

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le retour des contenants dans leur zone de lavage et de stockage lors de projet de cuisine centrale. 	<ul style="list-style-type: none"> Conception des locaux telle que les contenants sales ne traversent pas les zones propres avant d'être lavés et réciproquement, pour les cuisines qui produisent des repas non consommés sur place (satellites, pavillons, étages)
	<p style="text-align: center;"><u>CAS PARTICULIER DES CRÈCHES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Il est souhaitable que les différentes catégories de personnels n'aient accès qu'aux zones qui leur sont autorisées (ex : puéricultrices qui préparent les biberons à la biberonnerie, personnel qui prépare les repas à la cuisine). Par défaut, cela peut être géré par une bonne sectorisation des locaux ou par un fonctionnement adapté selon des procédures clairement définies.

LIGNE B2L03 :

SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>PROPRE/SOUILLÉ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la présence de zones ou locaux adaptés à la spécificité des activités (notamment l'existence d'une zone de stockage des chariots propres en cuisine centrale, zones de conditionnement, allotissement, déconditionnement-reconditionnement, etc.). 	<p style="text-align: center;"><u>PROPRE/SOUILLÉ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Un local vestiaire, intégré aux locaux cuisine, doit être réservé au personnel de cuisine, en particulier dans le cas des cuisines centrales et des établissements médicaux ; dans certains cas, un sas hygiène peut être nécessaire.
<u>CHAUD/FROID</u>	<u>CHAUD/FROID</u>

<ul style="list-style-type: none"> • Être vigilant en particulier pour le cas des préparations froides élaborées dans la pièce de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Une zone froide (pas nécessairement un local spécifique séparé) doit être identifiée : il est alors important que le professionnel repère les sources de chaleur éventuellement présentes (appareils de cuisson, exposition au soleil, radiateur, passage de canalisation chaude, moteur d'appareil frigorifique, etc.), pour en maîtriser les effets (ex : durée des manipulations courte, etc.). ➤ Dans une cuisine centrale, une pièce de préparation froide est attendue, sauf analyse des dangers pertinente. Il en va de même pour la zone d'allotissement ou de conditionnement-allotissement en liaison froide. Il est conseillé que ces locaux soient maintenus à une température inférieure à +12°C. ➤ Dans le cas des cuisines centrales, salle à manger et ligne de self autant que possible séparées de la cuisine chaude, de surface suffisante.
	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'installation des lieux « d'intendance » (stockage) et de « cuisine » (préparation et cuisson) se fait prioritairement dans l'endroit présentant les meilleures garanties de protection contre : les poussières, les souillures : installation à l'écart des lieux de passage (chemins, routes, etc.) et des lieux consacrés à l'hygiène (toilettes, douches, etc.), • Le lieu de nettoyage « coin vaisselle » est bien séparé de la cuisine (séparation dans l'espace ou dans le temps).

Pour information

La plonge batterie est considérée comme une zone propre, alors que la laverie des assiettes est considérée comme zone sale (toutefois, ces deux activités peuvent être regroupées dans une même pièce si elles sont séparées dans le temps, sous réserve que le fonctionnement n'engendre pas de risque de contamination croisée).

Dans le code du travail, il est mentionné qu'il faut un vestiaire dédié au personnel de nettoyage/désinfection (technicien de surface, plongeur) bien distinct de celui des cuisiniers.

Pour les crèches, la création d'un local séparé pour la préparation des biberons n'est pas imposée réglementairement. Rapport de l'Anses « Recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons » – juillet 2005 : <http://www.afssa.fr/Documents/MIC-Ra-BIB.pdf>

ITEM B3 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À LA PRODUCTION ET ENGIN DE TRANSPORT

LIGNE B3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Véhicule de transport réfrigéré pour les tournées en liaison froide, sans conformité technique ou périmée.	D
Volume de stockage ou équipements insuffisant pour assurer le maintien au chaud ou au froid des produits intermédiaires ou finis.	D

LIGNE B3L02 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AU N-D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le bon état de la vaisselle, des plateaux, des planches à découper, et des cloches, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Absence de plateaux, de planches à découper, de cloches ou de vaisselles en mauvais état (assiette ébréchée, verres et cruches entartrés, vaisselle en plastique rayée, etc.).
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la vaisselle est bien protégée des sources contaminations lors du stockage. 	<ul style="list-style-type: none"> La vaisselle et les couverts doivent être rangés dans une zone protégée des contaminations, et de préférence dans un meuble fermé spécifique. Le stockage des couteaux et autres petits ustensiles doit être effectué avec un matériel hygiénique. Les fentes dans les billots et tiroirs sont à éviter.
<ul style="list-style-type: none"> <u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> S'assurer que les plans de travail sont lisses (une table en bois vernie ou recouverte d'une toile cirée en bon état est tolérée). 	

LIGNE B3L03 : APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
	<ul style="list-style-type: none"> Il est recommandé dans la pratique un ré-nettoyage des récipients utilisés en cuisine centrale (ensemble des bacs en contact direct avec les denrées, gastro-normes, polycarbonate, etc. et des récipients et chariots qui reviennent des offices satellites).
<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u>	<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u>

- Vérifier que des conteneurs isothermes et des plaques eutectiques sont disponibles et utilisés pour les achats et le transport de produits frais, congelés ou surgelés.
 - les plaques eutectiques utilisées sont :
 - régulièrement renouvelées dans les glacières,
 - présentes en nombre suffisant pour permettre ce renouvellement,
 - bien rechargées.

Pour information

Un contenant peut être un chariot isotherme de transport, le bac gastro-norme, la vaisselle, etc.

Pour les établissements de restauration collective, les préparations culinaires destinées à être consommées froides doivent être retirées de leur enceinte réfrigérée de stockage au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures, sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à +10°C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs. Cette disposition a été étendue au transport. Ainsi, le délai de deux heures prend en compte le transport et la présentation au consommateur final.

La décongélation pendant le transport de plats cuisinés livrés par des cuisines centrales est tout à fait acceptable, à condition que cette pratique soit bien cadrée (évaluée dans l'item C304L03 « décongélation »).

LIGNE B3L05 : MÉTROLOGIE

Pour information

L'étalonnage et le calibrage des appareils de mesure n'est pas exigible en restauration collective.

Item B4 : Lutte contre les nuisibles

LIGNE B4L03 :

ABSENCE DE NUISIBLES OU DE TRACES DE LEUR PASSAGE DANS L'ENSEMBLE DES LOCAUX

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> <ul style="list-style-type: none">Vérifier que le lieu de stockage des aliments et des matériels est protégé contre les nuisibles et les animaux domestiques et sauvages (abri en « dur » sec et aéré ou tente ayant la possibilité d'être fermée, provisions enfermées dans des conteneurs surélevés).	

Pour information

Risque majoré pour les locaux disposant d'une cave, etc.

LIGNE B4L04 :

VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Flexibilité

Pour les très petites structures, l'existence d'une procédure formalisée par écrit de lutte contre les nuisibles n'est pas obligatoire, mais sont attendus a minima :

- fiches techniques (notices, étiquettes) des produits biocides utilisés
- en cas de présence constatée de nuisibles, enregistrement de la non conformité : nature exacte, dates de traitements. On peut dispenser l'opérateur de la description des mesures de lutte passive.

Item B5 : Maintenance

LIGNE B5L03 : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la maintenance des systèmes d'aération et d'extraction :<ul style="list-style-type: none">– Demander le certificat d'entretien du conduit de la hotte.– Si nécessaire, contrôler l'entretien du caisson de reprise au niveau de la trappe de visite.	<ul style="list-style-type: none">➤ Le ramonage du conduit et des grilles de la hotte d'extraction est réalisé périodiquement.
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'état de maintenance des fontaines à eau.	

LIGNE B5L04 : VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Flexibilité

La formalisation par écrit de la maintenance internes des locaux n'est pas obligatoire pour les très petites structures.

Item B6 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements

LIGNE B6L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence d'identification ou d'étiquetage des produits d'entretien	C
Absence de local ou de meuble spécifique pour le stockage des produits d'entretien	C
Enregistrement anticipé (pré-remplissage) des supports relatifs aux opérations de nettoyage-désinfection	D
Livraison aux satellites de produits d'entretien conjointement avec des denrées alimentaires	D

LIGNE B6L02 :

GESTION DES PRODUITS DE N-D

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">S'assurer que les produits d'entretien, et produits pharmaceutiques sont stockés à l'écart des denrées alimentaires.	<ul style="list-style-type: none">➤ Attention au stockage de médicaments (dans les crèches, hôpitaux, camps sous toile, etc.) : cette pratique peut être acceptée sous réserve qu'ils soient placés dans des contenants fermés et identifiés.

LIGNE B6L03 :

SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendu
	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Le matériel utilisé pour le nettoyage et la désinfection est correctement identifié: les bassines (ex d'usages : lavage des fruits et légumes, de la vaisselle, etc.) et les éponges (ex d'usages : lavage de la vaisselle, des tables de repas ou des plans de travail, etc.) utilisées sont dédiées à un usage spécifique et bien défini pendant toute la durée de l'accueil. Selon leur usage, elles peuvent être identifiées par un code couleur (ex : bassines bleue pour la vaisselle et verte pour le lavage des légumes).

LIGNE B6L04 :
PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Vérifier que le matériel au contact des denrées est propre et correctement nettoyé et, au besoin, désinfecté• Vérifier également la propreté du plan de travail.	<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Le matériel au contact des denrées est propre et correctement nettoyé et, au besoin, désinfecté :<ul style="list-style-type: none">– les jerricans contenant l'eau sont régulièrement nettoyés (extérieur et intérieur) et désinfectés à l'eau chlorée,– les ustensiles et les matériels de cuisine sont conservés à l'abri des poussières, des souillures, des intempéries.

LIGNE B6L05 :
VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Flexibilité

Une vérification visuelle du nettoyage est acceptée. Les non-conformités sont systématiquement tracées par écrit.

CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

LIGNE C1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile et les offices satellites sans transformation sur place.

Sans objet pour les établissements de restauration collective n'effectuant pas d'opération à risque (notamment la stérilisation/ pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, la salaison/fumaison, la recongélation de produits congelés et décongelés).

LIGNE C1L03 :

DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Pour les process spécifiques, vérifier la présence de diagramme de fabrications prenant en compte notamment certaines informations (ex : barèmes de cuisson, etc.).	<ul style="list-style-type: none">➤ Pour les process spécifiques (par exemple : conserves, cuissons sous vide, cuissons basse température, moulinés et mixés, etc.), un diagramme élaboré par le professionnel est indispensable.➤ Pour les familles de produits courantes, les GBPH proposent des diagrammes sous forme de fiches de fabrication.

LIGNE C1L04 :

ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
	<ul style="list-style-type: none">➤ En raison de la contrainte spécifique de diversité des produits finis et des schémas de production en restauration, l'analyse des dangers se fera en général par groupe de dangers générique et famille de produits, sauf population particulière nécessitant une analyse d'un danger spécifique (listeria en milieu hospitalier).➤ En restauration collective, l'analyse des dangers intègre le schéma et les conditions de vie réelles du produit jusqu'au stade de la consommation. Le lien cuisine centrale / office doit y être intégré.➤ L'analyse des dangers doit prendre en compte toutes les étapes d'un process (et la décongélation pendant le transport en est une) en tenant compte

	des avis scientifiques disponibles.
<p style="text-align: center;"><u>DANGER « ANISAKIS »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les mesures de maîtrise du danger Anisakis sont correctement connues et appliquées par le professionnel. 	<p style="text-align: center;"><u>DANGER « ANISAKIS »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mise en place d'un des traitements assainissants suivants pour la destruction des larves d'Anisakidés: <ul style="list-style-type: none"> – Congélation à cœur à une température inférieure ou égale à -20°C pendant au moins 24 heures ; – Cuisson à cœur (1 minute à 60°C ou pour une cuisson au micro-ondes, à pleine puissance, 1 minute à 70°C) => la chair ne doit pas être rose à l'arête ; – Fumage à chaud (Température supérieure à 60°C) ; – Marinage et/ou salage suivant des produits traditionnels. ➤ Si le traitement assainissant a été réalisé en amont, le fournisseur l'indique par écrit au professionnel (bon de livraison, étiquetage...).

Pour information

On entend par famille de produits l'ensemble des produits analogues issus d'un même process. Quelques exemples : préparations froides, préparations chaudes, crudités, cuites, produits subissant une cuisson courte, produits cuits à basse température, viandes sautées, viandes blanches rôties, viandes rouges rôties, légumes vapeur, mixés, féculents, préparations à base d'œufs, produits assemblés, produits de transfert ou de négoce, etc.

L'analyse des dangers doit être adaptée aux besoins de chaque catégorie d'établissement, aux contraintes spécifiques des installations et de l'activité (cuisine centrale, cuisine sur place, office, petites structures, installations précaires, etc.).

DANGER « ANISAKIS »

La note d'information relative à la maîtrise du risque Anisakis dans les produits de la pêche peut être mise à disposition des professionnels.

Les produits les moins sensibles sont issus de l'élevage.

Item C2 : Identification des points déterminants

LIGNE C2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile et les offices satellites sans transformation sur place.

Sans objet pour les établissements de restauration collective n'effectuant pas d'opération à risque (notamment la stérilisation/ pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, la salaison/fumaison, la recongélation de produits congelés et décongelés).

LIGNE C2L02 :

IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que les limites critiques définies par l'établissement sont conformes aux standards attendus.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les étapes suivantes sont généralement retenues comme points déterminants dans les établissements de restauration collective, néanmoins il appartient à chaque professionnel d'en décider en justifiant ses choix :<ul style="list-style-type: none">– Refroidissement rapide ;– Liaison chaude ;– Remise en température ;– Cuisson basse température ;– Cuisson des mixés, etc.
	<ul style="list-style-type: none">➤ Les étapes de cuisson des steaks hachés pour les populations sensibles et de cuisson des mixés devront être traitées comme des points déterminants et faire l'objet d'une surveillance particulière

Item C3 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-Item C301 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C301L02 : CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
	<ul style="list-style-type: none">➤ Certaines matières premières sont soumises à des règles particulières d'approvisionnement :<ul style="list-style-type: none">– Sont exclus de la dérogation : les ovoproduits, les cuisses de grenouilles, les viandes hachées.– L'approvisionnement en volailles et lagomorphes abattus en tuerie est possible uniquement pour les cuisines autonomes ou pavillonnaires (approvisionnement impossible en cuisine centrale agréée ou dérogataire).– L'approvisionnement en produits primaires (gibier, produits de la pêche) n'est possible que pour les cuisines autonomes ou pavillonnaires➤ Les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire d'une autorisation de la DD(CS)PP ou DAAF, en vue d'une consommation après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/15s) ou en vue de l'utilisation dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.
<p style="text-align: center;"><u>VIANDES HACHÉES</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Contrôler la conformité des matières premières soumises au hachage.• Contrôler la température de conservation de la matière première• Vérifier la provenance des viandes hachées (étiquetage)	<p style="text-align: center;"><u>VIANDES HACHÉES</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ La viande est issue d'une espèce autorisée pour le hachage : espèces bovine, porcine, ovine, caprine, et solipèdes domestiques➤ Les matières premières choisies sont fraîches. Les chutes de parage ne sont pas utilisées pour la préparation de viande hachée.
<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifier que les approvisionnements se font par le biais de filières autorisées.	<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Approvisionnement à la ferme possible si :<ul style="list-style-type: none">– Œufs : auprès de centres d'emballage agréés,– Lait cru : présence d'une autorisation,– Fromage et viande : auprès d'établissements agréés ou dérogataires à l'obligation d'agrément,– Volaille : auprès de tueries recensées ou salles d'abattage (à la ferme) agréées.➤ Approvisionnement en GMS et épicerie possible en produits conditionnés avec marque d'identification. Les denrées alimentaires animales ou d'origine animale (exemples : œufs, lait, viande) doivent provenir d'un atelier agréé ou d'un atelier

bénéficiant de la dérogation à l'obligation d'agrément. On recommande l'achat de la viande conditionnée dans les magasins d'alimentation, l'achat de lait UHT et d'œufs en boîte.

- Approvisionnement en produits issus de la cueillette et de la pêche possible si :

- Cueillette (baies et champignons) : conseil à recueillir auprès de personnes ou services compétents (pharmacien par exemple) ; il existe des régions à risque (Est de la France) pour le danger *Échinococcose* sp. Remarque : les préparations cuites (ex : soupes, compotes, confitures) présentent moins de risque.

- Pêche* de loisir (pêche de poissons, récolte de coquillages ou de crustacés) :

*pêche en mer ainsi que sur la partie des fleuves, rivières ou canaux où les eaux sont salées interdite en restauration collective

*pêche de rivière : aucune réglementation spécifique n'existe hormis le permis de pêche. Vérifier que les organisateurs se sont renseignés sur l'autorisation de pêcher et sur les conditions sanitaires locales auprès des préfetures avant d'entreprendre de telles activités (exemple des restrictions de pêche sur le Rhône à la suite de la contamination des poissons au PCB ou Bactéριοchlorophylles).

Pour information

On considère que les intrants dans un établissement sont des matières premières (ex : les produits finis d'une cuisine centrale deviennent les matières premières d'un satellite).

La note de service relative aux normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles, donne une certaine flexibilité aux producteurs d'œufs (ayant moins de 250 poules pondeuses) : L'utilisation de leurs œufs est possible pour l'élaboration de produits destinés à la consommation sur place. Dans ce cas, les produits ainsi fabriqués doivent être soumis à un traitement thermique assainissant. Cette possibilité est également accordée pour la fabrication de produits à base d'œufs fabriqués sur place tels les pâtisseries, ou les charcuteries. Attention, de nombreux établissements de restauration collective ont émis le souhait d'avoir un poulailler pour utiliser leurs œufs dans le cadre de cette note (et des circuits courts) : Sauf exception, cette note ne s'applique pas au secteur de la restauration collective mais uniquement aux petits producteurs-fermiers qui commercialisent leurs œufs (activité principale).

LIGNE C301L03 :

AMÉLIORANTS : ADDITIFS (ADD), AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (AT) ET ARÔMES (ARM) CONFORMES ET BIEN UTILISÉS

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile et les offices satellites sans transformation sur place.

LIGNE C301L04 :
CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Le cas échéant, réaliser des contrôles de températures sous réserve de prise de température des denrées les plus sensibles, avec identification de la denrée sondée.	<ul style="list-style-type: none">➤ Pour les offices satellites, en l'absence de réceptionnaire à l'arrivée des denrées, l'existence d'une procédure de contrôle permet d'assurer une maîtrise continue de la température des denrées (existence de fiches navette cuisine centrale/satellite, modalités de dépose en enceinte froide par le livreur, échanges d'infos entre satellites et cuisine centrale, etc.).

Flexibilité

La procédure de contrôle à réception peut ne pas être formalisée pour les très petites structures mais les non-conformités sont systématiquement tracées par écrit.

Sous-Item C302 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

LIGNE C302L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence de respect de la température de la liaison chaude, pouvant avoir une incidence préjudiciable sur la qualité sanitaire des denrées (confirmé par le contrôle de température d'une denrée)	D

LIGNE C302L02 : MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID OU DU CHAUD LORS DES ÉTAPES DE FABRICATION ET DE STOCKAGE / DISTRIBUTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Stockage approprié des produits finis afin qu'ils respectent les températures réglementaires : <ul style="list-style-type: none"> – Préparations chaudes : +63°C minimum. – Préparations froides : conservation entre 0 et +3°C. – Préparations culinaires élaborées à l'avance surgelées : -18°C. – Préparations culinaires élaborées à l'avance congelées : -12°C. ➤ Approvisionnement en quantité limitée au fur et à mesure des besoins des lignes de self et des scrambles. Ne pas disposer les denrées sur les tables à l'avance.
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Être attentif aux conditions de préparation de plats à base de viande crue (steak tartare, carpaccio), de poisson ou de fruits de mer crus et les préparations à base d'œufs crus (mousse au chocolat, mayonnaise maison, etc.), qui sont des préparations déconseillées (mais non interdites), car extrêmement sensibles. • S'assurer également que les piques-niques et repas à partager sont majoritairement constitués de produits stables. 	<p style="text-align: center;"><u>FROID</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour les établissements de restauration collective, les préparations culinaires destinées à être consommées froides doivent être retirées de leur enceinte réfrigérée de stockage au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures, sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à +10°C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps / température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs. ➤ Il est apparu opportun d'étendre cette disposition au transport. Ainsi, le délai de deux heures prend en compte le transport et la présentation au consommateur final. La preuve du respect du couple temps/température doit être apportée par le professionnel par le biais d'enregistrements appropriés. <p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les produits qui ne sont pas constitués de denrées

	stables doivent être préparés au dernier moment et réfrigérés préalablement à leur transport, puis transportés dans des sacs isothermes et être consommés dans la demi-journée.
	<p style="text-align: center;"><u>CHAUD</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Des équipements de maintien en chaud en nombre et capacité suffisants (étuves, bains-marie, chariots, thermoports, etc.), si le fonctionnement le nécessite. ➤ Certains produits n'atteignent jamais les +63°C du produit à cœur : les gigots d'agneau, rôtis de bœuf, etc.. Ce point est à analyser en regard du PMS.

LIGNE C302L03 :

PRÉSENCE DE DISPOSITIFS DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE ET MODALITÉS D'ENREGISTREMENT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier qu'à minima des relevés de température des enceintes de conservation sont réalisés (stockage des matières premières, des « en cours » et des produits finis). 	

Flexibilité

La procédure de contrôle de la température peut ne pas être formalisée pour les très petites structures mais les non-conformités sont systématiquement tracées par écrit.

CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE

L'enregistrement des températures n'est pas requis, ne pas l'exiger.

LIGNE C302L05 :
CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les repas élaborés ou fournis par les parents dans le cadre d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) pour cause d'allergies ne doivent pas être en contact avec d'autres aliments (risque de pollution par allergènes et contamination croisée)
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les denrées stables à température ambiante sont stockées à l'abri des contaminations • Vérifier que les produits réfrigérés, congelés et surgelés sont conservés dans un équipement adapté (réfrigérateur, congélateur) s'il y en a un sur le lieu du camp ou dans des conteneurs isothermes. • Vérifier que des conteneurs isothermes et des plaques eutectiques sont disponibles pour les achats et le transport de produits frais, congelés ou surgelés 	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lorsque le camp ne dispose pas de moyen de conservation basse température, il faut : <ul style="list-style-type: none"> – Utiliser de manière préférentielle des produits stables à température ambiante, – Approvisionner bi-quotidiennement le camp en produits frais (au plus près de la consommation), et stocker ces produits dans des conteneurs isothermes. ➤ Les denrées stables à température ambiante sont stockées à l'abri des contaminations et, au besoin, conservées dans des récipients solides et hermétiques, en bon état et en quantité suffisante, surélevés si nécessaire.

Flexibilité

Pour les petites structures, une armoire froide unique peut être tolérée à condition :

- que les emballages soient ôtés et que les denrées sensibles (produits cuits ou préparations culinaires par exemple) soient protégées de toute contamination,
- et que les différentes denrées soient stockées par zones (étagères), sans contact direct entre elles : fruits et légumes non lavés, viande crue, produits cuits ou préparations culinaires, etc.

La température de l'armoire froide devra respecter la température réglementaire de la denrée la plus sensible.

Sous-Item C303 : Gestion des conditionnements et emballages

LIGNE C303L03 :

CONFORMITÉ DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'absence d'alvéole d'œufs en zone de production.	<ul style="list-style-type: none">➤ Retrait des emballages connus comme vecteur de pathogènes en amont des zones de production / transformation (palettes, alvéoles d'œufs, cartons, etc.)➤ Les conditionnements (par exemple boîtes de conserves) peuvent, au besoin, être lavés et désinfectés avant ouverture (en particulier si l'ouverture a lieu en zone propre).➤ Aucune denrée alimentaire ne doit être stockée dans :<ul style="list-style-type: none">– Des contenants en plastique adaptés à d'autres denrées alimentaires (exemple : sauce dans des bouteilles d'eau minérale récupérées). Le plastique, instable pour d'autres denrées qu'initialement prévues, peut permettre une migration de polymères toxiques.– Des sacs poubelles : Ils ne doivent pas servir au stockage des denrées (exemple : pain), car ils sont traités à l'aide d'insecticides et de répulsif contre les rongeurs.
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la présence du logo contact alimentaire (fourchette-couteau) sur les caisses, produits en plastique et sets de table (souvent au contact du pain) notamment.	

Sous-item C304 : Autres mesures de maîtrise de la production (Process spécifiques)

LIGNE C304L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Pour information

Sans objet pour les établissements de restauration collective n'effectuant pas de process spécifiques.

LIGNE C304L03:

DÉCONGÉLATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> En l'absence de moyen de conservation basse température, l'inspecteur vérifie que les produits congelés sont cuits directement. 	<p><u>DECONGELATION EN COURS DE TRANSPORT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> La décongélation pendant le transport ne s'applique pas aux produits comportant la mention « ne pas décongeler avant cuisson ». Sur la base de l'avis de l'Anses n°2006-SA-0048 du 25 juillet 2006 : la décongélation pendant le transport de plats cuisinés livrés par des cuisines centrales est tout à fait acceptable, à condition que cette pratique soit bien cadrée. Elle n'est acceptable qu'au sein d'un véhicule frigorifique, à une température comprise entre 0°C et +3°C (exception pour les produits de la pêche crus pour lesquels la température maximale tolérée est +2°C). Les produits en décongélation doivent être identifiés, soit par une étiquette, soit à l'aide du document d'accompagnement, mentionnant : <ul style="list-style-type: none"> – En toutes lettres : EN COURS DE DECONGELATION – La température à laquelle la décongélation doit être opérée (0°C à +3°C) – La date de mise en décongélation : jour (J) + heure – La DLC : J+1 Sur ce dernier point, l'Anses préconisait une durée de vie de 24 heures maximum, portée à 36 heures s'il était avéré, par des procédures de traçabilité, que les températures des enceintes réfrigérées ne dépassaient pas +3°C. L'avis de l'Anses n°2003-SA-0277 du 20 janvier 2004 relatif à une demande d'appui scientifique et

	<p>technique sur une demande d'autorisation de décongélation de denrées surgelées en cours de transport entre une cuisine centrale et ses restaurants satellites. :</p> <p>– Produits surgelés visés : steaks hachés pré-marqués ou crus, produits panés, pâtisseries, pommes de terre frites. Les produits consommés à l'état surgelé sont exclus.</p> <p>– Le transport en froid positif des denrées citées ci-dessus en cours de décongélation est autorisée. Il faut cependant veiller, en particulier pour les steaks hachés pré-marqués ou crus surgelés, à limiter à 24h le délai entre la mise en décongélation et la mise en cuisson. Des mesures de traçabilité adaptées doivent être mises en œuvre pour prouver le respect de ce délai.</p>
--	---

LIGNE C304L04 :
DÉCONTAMINATION DES FRUITS/LÉGUMES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence d'une procédure spécifique pour la décontamination des fruits/légumes, et sa concordance avec le fonctionnement de l'établissement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour le lavage/décontamination des fruits et légumes si réalisation de cette opération dans l'établissement.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les végétaux sont lavés dans un local ou un emplacement dédié (légumerie). À défaut vérifier que le professionnel dispose d'un matériel spécifique (cuvette dédiée au lavage des légumes par exemple afin d'éviter la contamination par d'éventuels résidus lessiviels). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le lavage des légumes peut être effectué dans la zone de plonge pourvu que les opérations soient séparées dans le temps et que le professionnel dispose d'un matériel dédié (ex : cuvette), et à la condition que les légumes soient déconditionnés dans un local ou un emplacement dédié (hors zone de préparation).
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'utilisation d'un récipient doseur pour les produits désinfectants, le cas échéant. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Si le lavage est accompagné d'une décontamination, présence d'une instruction d'utilisation des produits décontaminants (produits chlorés de type Eau de Javel, etc.). ➤ Les pastilles de dichloroisocyanurate de sodium ne sont pas utilisées.
CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE	
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les produits issus de la cueillette sont lavés après ramassage. 	

Pour information

3 cuillères de 10 ml d'eau de Javel à 2.6% de chlore actif pour 50 l d'eau froide (Maxi 5 à 6 gouttes d'eau de javel par litre) + rinçage abondant à l'eau claire

http://www.eaudejavel.fr/pdf/PRO_restaurant.pdf

Le GBPH validé « restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs » est un bon outil pour connaître les préconisations spécifiques d'un camp sous toile.

LIGNE C304L05 :
HACHAGE ET/OU MIXAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence d'une procédure spécifique pour le hachage et/ou le mixage, et sa concordance avec le fonctionnement de l'établissement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour le hachage et/ou le mixage, si réalisation dans l'établissement.
	<p style="text-align: center;"><u>VIANDES HACHÉES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La fabrication de viandes hachées n'est pas interdite en restauration collective : Les muscles de viande peuvent être hachés dans une cuisine. ➤ Le hachage doit être réalisé au dernier moment, au plus proche de la phase assainissante ou de la consommation (steak tartare).
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler les conditions d'hygiène et de température du hachage : Faire démonter le hachoir, et vérifier qu'il est correctement et régulièrement nettoyé. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les équipements utilisés lors du hachage sont nettoyés et désinfectés. Leur stockage permet d'éviter les souillures. ➤ Lavage soigneux des mains et tenue de travail conforme lors du hachage. ➤ Strict maintien de la chaîne du froid. En particulier, les pièces du hachoir peuvent être conservées au froid.
<p style="text-align: center;"><u>MIXÉS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôler les conditions d'hygiène et de température du mixage : Faire démonter le mixeur, et vérifier qu'il est correctement et régulièrement nettoyé. Contrôler la conformité des denrées soumises au mixage. Contrôler la température de conservation des denrées et des mixés 	<p style="text-align: center;"><u>MIXÉS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'élaboration des mixés à chaud ou à froid ne doit pas permettre des variations de température permettant le développement des micro-organismes. ➤ Les denrées alimentaires choisies doivent être fraîches. <p style="text-align: center;">"MIXÉ À CHAUD" :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilisé notamment en liaison chaude, le plat est mixé après cuisson, à chaud (> +63°C), et servi sans délai en liaison chaude aux consommateurs : dans ce cas il existe peu de risques sous réserve du respect des règles d'hygiène de base. <p>"MIXÉ À FROID" :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilisé notamment en liaison froide ; le plat refroidi est mixé à froid ; le mixage doit être effectué le plus près possible de la consommation avec des précautions d'hygiène très strictes, car les risques de contamination et de développement microbien (lié notamment à l'élévation de température) sont importants ; une validation par des contrôles microbiologiques est souhaitable et indispensable si la consommation est différée par rapport au mixage <p>"MIXÉ SUR PLACE" :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le plat est chaud, suite à un maintien en température à plus de +63°C (liaison chaude) ou à une remise en température (liaison froide) ; la distribution doit suivre immédiatement le mixage <p>PREPARATIONS FROIDES MIXÉES :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le plat ne subit pas de cuisson, il est mixé après sa préparation ; la recontamination du produit lors du hachage ou du conditionnement doit être évitée ; pendant le travail depuis le mixage jusqu'au stockage, la température à cœur des denrées ne

doit pas dépasser +3°C afin de limiter le développement microbien.

POUR INFORMATION

Pour les cuisines centrales agréées élaborant des viandes hachées crues mises sur le marché en l'état, se reporter au VM sectoriel « viande hachée, préparation de viande, VSM ».

LIGNE C304L06 : CONSERVES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la conception de conserves. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement	<ul style="list-style-type: none">➤ Présence et application d'une procédure pour la conception de conserves si réalisation dans l'établissement.
<ul style="list-style-type: none">Pour les conserves, vérifier l'application d'un barème de traitement thermique validé (PMS) ou reconnu (normes internationales).Vérifier la qualité des serts (hermétique) pour les produits finis ou semi-finis en conserve.	<ul style="list-style-type: none">➤ Existence de fiches techniques établies, avec barèmes établissant les VP ou les VS.➤ En ce qui concerne les produits traités thermiquement et mis sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés, le professionnel vérifie régulièrement les principaux paramètres pertinents : température, temps, pression, scellement, etc. (présence d'enregistrements réguliers).
<ul style="list-style-type: none">Contrôler les enregistrements des contrôles de température et des actions correctives classées par ordre chronologique.	<ul style="list-style-type: none">➤ Réactivité du personnel en cas d'enregistrements non satisfaisants.

LIGNE C304L07 : MISE SOUS-VIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la mise sous-vide. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement	<ul style="list-style-type: none">➤ Présence et application d'une procédure pour la mise sous-vide si réalisation dans l'établissement.
<ul style="list-style-type: none">➤ Interroger le personnel sur la technique appliquée.➤ Contrôler le process : Vérifier la qualité des thermo-soudures/ serts pour les produits finis ou semi-finis conservés sous vide ou en barquette.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les conditionnements (poches) doivent être adaptés aux techniques culinaires de l'établissement et conformes aux spécifications techniques.➤ Les produits conservés sous-vide doivent avoir des conditionnements étanches et ne présentant pas de défaut apparent.
<ul style="list-style-type: none">Contrôler les enregistrements des contrôles de température et des actions correctives classées par ordre chronologique.	

LIGNE C304L08 :
CUISSONS SPÉCIFIQUES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique par cuissons spécifiques. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> Présence et application d'une procédure reconnue (existence de fiches techniques, recettes, codes d'usages professionnels précisant les modalités de ces étapes (barèmes temps-température ou équivalent)) pour chaque cuisson spécifique si réalisation dans l'établissement.
<u>TRAITEMENT THERMIQUE</u>	<u>TRAITEMENT THERMIQUE</u>
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer du respect des prescriptions d'utilisation du fabricant et que les modalités de contrôle font l'objet d'instructions définies et appliquées. 	<ul style="list-style-type: none"> Les cuissons traditionnelles en cuisine permettent de garantir des valeurs pasteurisatrices à l'exception de certains produits sans cuisson à cœur : viandes rouges rôties. Pour les cuissons sous-vide ou les cuissons à basse température : il faut obligatoirement des fiches techniques établies sur barèmes établissant les VP ou les VS. Le matériel de mesure doit être présent sur le poste concerné (sonde, afficheur, enregistreur) et fonctionnel. Enregistrements des contrôles de température et des actions correctives / corrections (lorsque ces cuissons ne sont pas traitées comme CCP).
<u>CUISSON AU BARBECUE</u>	<u>CUISSON AU BARBECUE</u>
<ul style="list-style-type: none"> Être attentif à l'utilisation de bois traité. 	<ul style="list-style-type: none"> Attention aux éventuelles contaminations chimiques apportées par le bois ou autre combustible.
<u>CUISSON SOUS-VIDE</u>	<u>CUISSON SOUS-VIDE</u>
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la qualité des thermosoudures. 	<ul style="list-style-type: none"> Cas de la cuisson en récipients hermétiquement fermés (cuisson sous vide) : <ul style="list-style-type: none"> – Un conditionnement adapté à l'usage qui en est fait (le professionnel doit s'assurer d'un usage conforme aux spécifications techniques) ; – L'utilisation d'eau potable ; – Le contrôle de l'étanchéité des dispositifs de fermeture (sertis, thermosoudures).
<u>CUISSON BASSE TEMPERATURE</u>	<u>CUISSON BASSE TEMPERATURE</u>
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la méthode de cuisson à basse température 	<ul style="list-style-type: none"> À minima sont attendues : <ul style="list-style-type: none"> – La validation des barèmes de cuisson ; – La surveillance des couples temps / T°C de cuisson (en théorie, température supérieure ou égale à +63°C à cœur du produit). – La validation des DLC ; – La prise en compte dans le plan d'échantillonnage à DLC. Maîtrise et surveillance du couple temps / T°C lors des cuissons basse température
<u>CUISSON des STEAKS HACHES</u>	<u>CUISSON des STEAKS HACHES</u>

<p>(Population sensible)</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la méthode de surveillance de la cuisson des steaks hachés destinés à des populations sensibles est satisfaisante (il est recommandé une température de cuisson à cœur supérieure à 65°C (= couleur non rosée à cœur)) 	<p>(Population sensible)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cuisson des steaks hachés destinés aux populations sensibles (enfants jusqu'à 15 ans, personnes âgées, personnes malades et immunodéprimées) à plus de +65°C à cœur. ➤ Surveillance (temps de cuisson, température ou couleur).
<p><u>CUISSON DES MIXÉS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la méthode de pasteurisation 	<p><u>CUISSON DES MIXÉS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtrise et surveillance du réchauffage ou du flash de pasteurisation (T°C / temps) des mixés
<p><u>HUILES DE FRITURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'huile de friture est adaptée aux hautes températures. Vérifier l'état des huiles (mousse, odeur suspecte, résidus, etc.) et le respect de la procédure le cas échéant. 	<p><u>HUILES DE FRITURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le professionnel devra apporter la preuve de la qualité régulièrement testée de ces huiles de friture par la technique qu'il convient (bandelettes et test colorimétrique, testeur électronique, etc.). ➤ Les huiles de friture ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires (> à 25%) ou en polymères de triglycérides (>14%). Les huiles ne satisfaisant pas à ces dispositions sont réputées impropres à la consommation humaine et deviennent par conséquent des huiles alimentaires usagées (HAU).

Pour information

Le pré-traitement n'étant pas une transformation, il n'atteint pas nécessairement 63°C à cœur. Ne pas confondre pré-traitement et cuisson à l'avance (PCEA = réchauffage et/ou assemblage).

Le traitement thermique impacte la DLC utilisable par les cuisines centrales. En l'absence de transformation, la DLC du plat livré est obligatoirement inférieure à celle des produits entrant dans sa composition.

LIGNE C304L09 : REFROIDISSEMENT RAPIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour le refroidissement rapide. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour le refroidissement rapide si réalisation dans l'établissement. ➤ Le refroidissement rapide consiste en un passage de +63°C à +10°C en moins de 2 heures. Le délai de 2 heures court à partir du franchissement de la barre des +63°C à cœur de la denrée. ➤ Des adaptations sont possibles lorsqu'elles sont prévues réglementairement et définies et justifiées dans le plan de maîtrise sanitaire ou définies et établies et validées dans un GBPH (ou équivalent).
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler les enregistrements. Vérifier qu'à minima des relevés des couples temps/température du refroidissement sont réalisés. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser des: <ul style="list-style-type: none"> – Enregistrement temps/T° sortie cuisson-sortie cellule – Relevés intermédiaires pouvant s'avérer nécessaires pour des denrées qui refroidissent mal : grosses pièces de viande, purée de pommes de terre.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les matériels utilisés pour le 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les produits ayant été refroidis sont entreposés, à la

<p>refroidissement rapide sont adaptés et correctement utilisés.</p> <ul style="list-style-type: none"> En cas de refroidissement en chambre froide de stockage, vérifier la température des autres produits, l'absence de condensation, etc. 	<p>fin du refroidissement, dans une enceinte dont la température maximale est fixée à +3°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Possibilité d'une phase intermédiaire courte au cours de laquelle la température des produits refroidis mis en chambre froide est comprise entre +3°C et +10°C. ➤ Les préparations culinaires (produits finis) ne peuvent subir qu'un seul refroidissement rapide.
--	---

Flexibilité

Pour les petites unités, l'exigence d'une cellule n'est pas fondée, dès l'instant que le dispositif choisi est efficace (denrées portionnées, peu volumineuses, enceintes froides d'un volume suffisant, etc. : à apprécier au regard des pratiques observées, des menus et des enregistrements)

Des produits peuvent ne pas subir de refroidissement rapide sous réserve d'une procédure validée par une analyse de dangers spécifiques (ex : poulets rôtis, pizzas, etc.).

Pour information

Si l'étape de refroidissement rapide n'a pas été identifiée par le professionnel comme un CCP, elle doit néanmoins faire l'objet d'une surveillance particulière.

LIGNE C304L10 : REMISE EN TEMPÉRATURE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la remise en température, S'appliquant aux denrées remises en température. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour la remise en température si réalisation dans l'établissement. ➤ Les produits sont rapidement réchauffés à une température supérieure ou égale à + 63°C, et maintenus au chaud jusqu'à la remise au consommateur. ➤ Le bain-marie n'est pas utilisé pour réchauffer les denrées. ➤ Le professionnel vérifie que les modalités de réchauffage sont respectées et efficaces. Des adaptations sont acceptées lorsqu'elles sont prévues réglementairement et définies et justifiées dans le plan de maîtrise sanitaire ou définies et établies et validées dans un GBPH. ➤ S'il n'est pas possible de porter les produits à une température supérieure ou égale à +63°C, maintenir au froid et ne réchauffer qu'au moment de la remise au consommateur. Dans ce cas la durée d'une heure maximum avant consommation est un impératif absolu.

Pour information

La température de remise en température n'est pas la température de consommation.

Si l'étape de remise en température n'a pas été identifiée par le professionnel comme un CCP, elle doit néanmoins faire l'objet d'une surveillance particulière ; cette étape doit être gérée comme un point déterminant par le professionnel.

Les préparations culinaires refroidies, mais destinées à être consommées chaudes, doivent être consommées le jour de leur première remise en température ; dans le cas contraire, elles sont éliminées. Il ne peut en aucun cas y avoir un second refroidissement rapide. Ainsi, pour le cas des cuisines où il y a deux services, un plat remis en température pour le service du midi ne pourra pas être refroidi ni remis en température pour le service du soir.

Item C4 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

LIGNE C4L02 :

EAU POTABLE : AUTORISATION, UTILISATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)

Méthodologie	Situation attendue
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Pour le stockage de l'eau potable, vérifier que les récipients prévus (jerricans) sont aptes au contact alimentaire, strictement réservés à cet usage et correctement identifiés.	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Dans le cas où l'eau potable est stockée dans des jerricans, l'eau propre et l'eau sale sont stockées dans des conteneurs distincts et identifiés (puisque l'eau sale ne doit pas être déversée dans l'environnement)

Pour information

Code de la santé publique Art. R1321-46 : « La personne responsable de la distribution intérieure de locaux ou établissements où de l'eau est fournie au public, tels que les écoles, les hôpitaux et les restaurants, doit répondre aux exigences de l'article L. 1321-1, notamment en respectant les règles d'hygiène fixées par la présente sous-section. »

Le Guide Scientifique et Technique du Bâtiment (GSTB) donne des préconisations sur la construction de réseaux d'eau en restauration collective, les codes couleurs à utiliser sur plan et in situ pour différencier les cinq types de réseaux identifiés. Il précise que les cinq réseaux doivent être indépendants.

Item C5 : Conformité des produits finis

ON CONSIDÈRE QUE TOUS LES PRODUITS SORTANT D'UN ÉTABLISSEMENT OU MIS EN CONSOMMATION SONT DES PRODUITS FINIS.

LIGNE C5L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Grammage des plats témoins insuffisant.	C
Plats témoins qui ne sont pas conservés assez longtemps	C
Plats témoins non représentatifs de la production (en nombre ou au moment de leur réalisation)	C
Conservation des plats témoins à une température non conforme.	C
Absence d'identification ou identification incomplète des plats témoins mais lien possible avec le menu.	C
Absence de réalisation de plats témoins	D
Impossibilité de faire le lien entre plats témoins et repas consommé (pas d'identification suffisante, mélanges...).	D
Analyse des échantillons témoins par un laboratoire du professionnel dans la période des 5 jours après la consommation ou la DLC alors qu'ils sont réservés aux services des contrôles officiels	D

LIGNE C5L03 :

VALIDATION DE LA DURÉE DE VIE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la détermination de la DLC des produits sous-vide s'appuie sur une fiche technique validée, ou est justifiée par le professionnel (par exemple analyse microbiologique à DLC en prenant une marge de sécurité suffisante et référence à l'historique de l'atelier) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation. ➤ La détermination de la durée de vie d'un type de produit, en fonction des températures de conservation, est donc sous la responsabilité du professionnel, sur la base de son analyse de dangers validée, complétée par l'historique des autocontrôles. ➤ La durée de vie des produits conditionnés sous vide est validée (par exemple analyse microbiologique à DLC en prenant une marge de sécurité suffisante et référence à l'historique de l'atelier). La durée de vie des produits ainsi conditionnés est liée à la qualité initiale des produits, à la maîtrise technique et aux performances du matériel. ➤ NB : Les professionnels peuvent mettre en œuvre un protocole équivalent mais celui-ci devra permettre d'accumuler un nombre au moins égal de résultats d'analyses microbiologiques favorables

Pour information

Il n'est pas opportun de demander aux professionnels des études de vieillissement et/ou des autocontrôles microbiologiques pour validation des DLC ne dépassant pas J+3, étant donné qu'il s'agit d'une disposition réglementaire.

Sans objet pour les camps sous toile et les offices satellites sans transformation sur place.

LIGNE C5L05 :

VÉRIFICATION DES PRODUITS FINIS ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>PLAT TÉMOIN</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifier que toutes les denrées « à risque » distribuées font l'objet d'un plat témoin et que les prélèvements ont été correctement effectués (poids, identification, moment du prélèvement, température de conservation, à disposition exclusive des services officiels de contrôle, etc.).	<p style="text-align: center;"><u>PLAT TÉMOIN</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ La quantité prélevée par denrée doit être comprise entre 80 et 100g. Chaque échantillon doit être clairement identifié et conservé individuellement, au minimum 5 jours (période pendant laquelle le repas reste un prélèvement officiel) après la dernière date de consommation, au froid positif (0 à +3°C).➤ Les prélèvements de plats témoins doivent être réalisés pendant le service, sur les denrées "à risque" mises à la distribution.➤ Dans la mesure du possible, il convient en cuisine centrale de faire conserver comme plat témoin, ou en plus du repas conservé sur site, un repas qui aura fait l'objet du circuit de distribution le plus long.➤ Un plat servi à deux repas (midi et soir par exemple) doit faire l'objet de deux prélèvements différents.➤ En restaurants satellites, les plats témoins doivent être réalisés pour les produits fabriqués sur place ou pour les produits livrés subissant des manipulations (découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage) au niveau du satellite.➤ Si les cuisines satellites ne sont pas gérées par la cuisine centrale, il est recommandé de réaliser les plats témoins pour toutes les denrées "à risque", même en l'absence de manipulation (problème de responsabilité).
<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifier que les plats témoins sont réalisés lorsque les moyens de stockage le permettent (présence d'un réfrigérateur), conformément aux conditions définies ci-dessus.	

Item C6 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis

LIGNE C6L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence d'indication de l'origine des viandes bovines	C
Indication fautive de l'origine des viandes bovines	C
Absence de respect de la température de la liaison chaude pour la cuisine centrale, pouvant avoir une incidence préjudiciable sur la qualité sanitaire des denrées (confirmé par le contrôle de température d'une denrée)	D

LIGNE C6L02 :

ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>VIANDE BOVINE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Pour l'affichage de l'origine des viandes bovines, effectuer le contrôle de traçabilité sur la base des étiquettes conservées (une étiquette pour chaque lot) ainsi que des contenus des chambres froides. Les factures, les bons de livraison et éventuellement la comptabilité matière peuvent, par les informations qu'ils sont susceptibles de contenir, apporter un support au contrôle.	<p style="text-align: center;"><u>VIANDE BOVINE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Mise à disposition de l'origine des viandes bovines aux consommateurs, pour les produits suivants : les plats contenant des viandes bovines sous forme de viandes en morceaux (steaks, rôtis, bœuf bourguignon, etc.), ainsi que les steaks hachés purs bœuf et le veau.➤ Les préparations de viande et les plats élaborés avec des préparations de viande (raviolis, hachis Parmentier, sauces bolognaises, pizzas, etc.), ainsi que les abats, ne sont pas concernés.➤ Transmission des informations des cuisines centrales vers les satellites.

LIGNE C6L03 :

MARQUE D'IDENTIFICATION/SALUBRITÉ CONFORME, LISIBLE ET APPOSÉE DANS LES TEMPS

Pour information

Sans objet pour les établissements de restauration collective.

LIGNE C6L04 :

CONTRÔLE À EXPÉDITION

Pour information

Sans objet pour les établissements de restauration collective avec uniquement de la consommation sur place.

CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITES

Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

LIGNE D1L02 :

SYSTÈME ET PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">S'assurer qu'une traçabilité de tous les produits consommés au cours de l'ensemble du séjour est conservée.	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">La traçabilité de tous les produits consommés au cours de l'ensemble du séjour doit être conservée, soit :<ul style="list-style-type: none">– le détail des menus proposés à la consommation,– les preuves d'achat comprenant le nom et l'adresse des fournisseurs ainsi que les produits fournis par ces derniers (preuves d'achats, bons de livraison, étiquetage des denrées), la date de transaction / livraison,– si possible le numéro de lot.

LIGNE D1L04 :

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Il est recommandé de conserver les éléments de traçabilité pendant au minimum 6 mois (ex : cahier d'intendance, cahier de comptabilité, preuves d'achats, fiche de suivi de la traçabilité, etc.).

Item D2 : Réactivité

LIGNE D2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Méconnaissance du responsable d'exploitation de l'obligation de déclarer une suspicion de TIAC	C

LIGNE D2L02 :

RETRAIT/RAPPEL DES PRODUITS, TIAC

Pour information

Les procédures de retrait/rappel sont sans objet pour les camps sous toile et les offices satellites sans transformation sur place.

CHAPITRE E: GESTION DES DECHETS, DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DES EAUX USEES

Item E1 : Gestion des déchets

LIGNE E1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Élimination des huiles alimentaires usagées dans les canalisations ou dans l'environnement	C

LIGNE E1L02 :

GESTION DES DÉCHETS AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION

Se reporter au Vade-mecum sectoriel correspondant au secteur concerné pour les exigences spécifiques.

Méthodologie	Situation attendue
<u>HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES (HAU)</u> <ul style="list-style-type: none">Vérifier les conditions de stockage des huiles alimentaires usagées.	<u>HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES (HAU)</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Les huiles alimentaires usagées doivent être stockées dans des fûts isolés et identifiés.

Flexibilité

Il sera toléré en plonge, une poubelle sans couvercle afin de faciliter le déversement des déchets de table en retour de salle.

Si la conception des locaux ne permet pas l'évacuation des déchets sans passer par une zone de manipulation de denrées, leur sortie pourra se faire en dehors des périodes de production.

Pour information

On entend par huiles alimentaires usagées les résidus de matières grasses, majoritairement d'origine végétale, utilisées lors des opérations de cuisson/friture destinées à l'alimentation humaine, en industries agroalimentaires ou en restauration commerciale et collective. Les résidus des bacs à graisses ne sont pas considérés comme des HAU.

Les huiles alimentaires usagées (HAU) peuvent être dans certains cas être considérées comme des sous-produits animaux de catégorie 3.

LIGNE E1L03 :

ÉVACUATION DES DÉCHETS VERS DES DISPOSITIFS DE STOCKAGE ET TRAITEMENT PAR UNE STRUCTURE HABITÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)

Méthodologie	Situation attendue
<u>Huiles alimentaires usagées</u>	<u>Huiles alimentaires usagées</u>

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)

<ul style="list-style-type: none">• Vérifier les modalités d'enlèvement des huiles alimentaires usagées : quoi, qui, quand, comment...• Vérifier les contrats éventuels, autorisation préfectorale obligatoire du destinataire (collecteur).	<ul style="list-style-type: none">➤ Les huiles alimentaires usagées ne sont ni éliminées avec les ordures ménagères ou dans les canalisations, ni déversées dans un bac à graisse ou dans l'environnement.➤ Les huiles alimentaires usagées font l'objet d'un enlèvement spécifique par un collecteur agréé, en vue de leur valorisation (exigence du Code de l'environnement).
---	--

Flexibilité

Les déchets de cuisine triés et uniquement végétaux, tels que des épluchures, ne sont pas à considérer comme des « déchets de cuisine et de tables » (sous-produits). Le compostage dans un système adapté sera donc toléré.

Pour information

La collecte des HAU collecte doit se faire par une entreprise agréée par le préfet pour un ramassage dans le département (arrêté du 28 janvier 1999 relatif aux conditions de ramassage des huiles usagées).

Item E2 : Gestion des sous-produits

LIGNE E2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Élimination des déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international non conforme.	D

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

LIGNE E2L03 :

ÉVACUATION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX VERS DES DISPOSITIFS DE STOCKAGE ET TRAITEMENT PAS STRUCTURE HABILITÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>DECHETS DE CUISINE ET DE TABLE (CAT 1)</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifier les modalités d'enlèvement des déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international : quoi, qui, quand, comment...• Vérifier les contrats éventuels, autorisation préfectorale obligatoire du destinataire (collecteur).• En cas de doute, faire demander à l'opérateur un document attestant d'une destination des déchets conforme.	<p><u>DECHETS DE CUISINE ET DE TABLE (CAT1)</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international sont des sous-produits animaux de catégorie 1 (destinées à la destruction)➤ En aucun cas, les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international ne peuvent être destinés à l'alimentation d'animaux.
<p><u>DECHETS DE CUISINE ET DE TABLE (CAT 3)</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifier les modalités d'enlèvement des déchets de cuisine et de table : quoi, qui, quand, comment...• Vérifier les contrats éventuels, autorisation préfectorale obligatoire du destinataire (collecteur ou transformateur ou utilisateur) en cas de remise autorisée pour l'alimentation animale.• En cas de doute, faire demander à l'opérateur un document attestant d'une destination des déchets conforme.	<p><u>DECHETS DE CUISINE ET DE TABLE (CAT3)</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Les déchets de cuisine et de table sont assimilés à des sous-produits animaux de catégorie 3 lorsqu'ils sont destinés à l'alimentation de certains animaux (chiens de meute, carnivores domestiques en refuge, animaux à fourrure en élevage, animaux de zoo, de cirque...). Dans ce cas, les déchets de cuisine et de table doivent être transportés et transformés par des établissements autorisés à cet effet.➤ L'utilisation des déchets de cuisine et de table pour l'alimentation d'animaux d'élevage autres que les animaux à fourrure est interdite.

CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

Item F1 : Équipements mis à disposition du personnel

LIGNE F1L03 :

LAVE-MAINS, LAVE-BOTTES, LAVE-CHAUSSURES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> <ul style="list-style-type: none">Vérifier qu'un dispositif de lavage des mains est installé à proximité de la zone de préparation des repas et est correctement approvisionné (savon, torchon propre changé à chaque repas ou papier absorbant).	

Flexibilité

En zone de réception et en laverie, compte-tenu de ce qui est manipulé, le lave-mains est utile mais son absence ne constitue pas un point de non conformité.

Dans les locaux exigus, une commande hygiénique pourra être placée sur le bac plonge afin d'éviter la multiplication des points d'eau.

Les toilettes du personnel peuvent être communes à des tiers autres que des malades et personnel soignant ; la présence de lave-mains à commande hygiénique et l'existence de procédures de nettoyage et désinfection sont alors souhaitables.

CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE

Des lingettes désinfectantes peuvent être acceptées, à condition que la mention sans rinçage soit indiquée sur l'emballage et que la date limite d'utilisation soit respectée.

Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

LIGNE F2L02 :

FORMATION PERTINENTE DU PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)

Méthodologie	Situation attendue
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• S'assurer que le personnel encadrant témoigne de bonnes connaissances en hygiène et en sécurité sanitaire des aliments et est en mesure d'encadrer et d'apprendre les bons gestes aux enfants qui participent à l'élaboration des repas.• Vérifier que le personnel encadrant est capable d'effectuer les contrôles nécessaires à la maîtrise des dangers (essentiellement visuels) et d'effectuer des corrections simples.	<ul style="list-style-type: none">➤ Exigence minimum en termes de formation : formation aux bonnes pratiques d'hygiène du chef de cuisine et/ou de son adjoint et/ou du responsable de zone, qui formera le reste du personnel sur place : mise en place des instructions appropriées sur chaque poste.➤ Des formations spécialisées pour le conditionnement/cuisson sous vide, la conduite d'autoclave, la cuisson basse-température sont fortement recommandées en raison des difficultés de réalisation de ces process.

Pour information

Le GBPH validé « restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs » est un bon outil de formation. Il existe également des plaquettes locales de formation.

Item F3 : Hygiène et comportement du personnel

LIGNE F3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Enregistrement anticipé (pré-remplissage) des supports d'enregistrements (N&D, températures de stockage, refroidissement rapide, remise en température, livraison)	D

LIGNE F3L02 : TENUES PROPRES, COMPLÈTES ET ADAPTÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
	<ul style="list-style-type: none">➤ Remarque sur la tenue au moment du service :<ul style="list-style-type: none">– il est recommandé une tenue similaire à celle de production (mais propre) lors du service en ligne de self.– pour les personnes polyvalentes, une tenue propre sera dédiée au service (ex.: services hospitaliers, offices scolaires, etc.).

LIGNE F3L03 : CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL

Flexibilité

Les informations peuvent être fournies oralement pour les établissements non agréés de petite taille.

L'usage de torchons propres (= maniques) est éventuellement toléré en sortie de lave-vaisselle et de four.