

Guide pour piloter la formalisation de son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Pascal PEYRONNET : Ingénieur en restauration

Formateur pour le Centre ressources nutrition Nouvelle-Aquitaine LINUT

Mise à jour 02/11/2021

RAPPEL DE LA REGLEMENTATION

- Règlement (CE) n°178/2002 : règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaire.
- Règlement (CE) n°853/2004 : règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) n°2073/2005 relatif aux critères micro biologiques harmonisés.
- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration (version consolidée du 19 décembre 2002).
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Arrêté du 4 novembre 2008 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- 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.
- Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005 (contrôle de la traçabilité dans le cadre du règlement CE n°178/2002).
- Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007 (entrée en application de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale publié au JoRF du 8 août 2006).
- Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8186 du 21 juillet 2008 : éléments d'orientation pour l'instruction des dossiers d'agrément sanitaire de certaines cuisines centrales.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 (application de l'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).

- Codex alimentarius
- Vademecum général
- Vadémecum sectoriel
- Guide de gestion des alertes

QUELQUES DEFINITIONS

- **Danger** : agent biologique, chimique ou physique présent dans des denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé.
- **Risque** : fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé du fait de la présence d'un **danger** dans un aliment.
- **Sécurité des aliments** : concept impliquant qu'une durée alimentaire ne causera pas de dommage au consommateur lorsqu'elle est préparée et/ou ingérée selon l'usage prévu.
- **Salubrité des aliments** : assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine.
- **Analyse de risques** : processus comportant trois composantes : évaluation scientifique des risques, gestion des risques et communication à propos des risques.
- **Estimation des risques** : estimation qualitative et/ou quantitative, incluant les incertitudes qui lui sont associées, de la probabilité de survenance et de la gravité des effets néfastes sur la santé, connus ou potentiels, d'une population donnée, basée sur l'**identification des dangers**, l'**appréciation des effets** et l'**appréciation de l'exposition**.
- **Gestion des risques** : processus, distinct de l'évaluation scientifique des risques, de pondération des choix politiques, conduit en consultant toutes les parties intéressées et en tenant compte de l'évaluation scientifique des risques et d'autres facteurs relatifs à la protection de la santé des consommateurs et à la promotion de pratiques commerciales loyales et, si nécessaire, sélectionnant des options de prévention et de maîtrise appropriées.
- **Maîtrise** : situation dans laquelle des **procédures** sont suivies et les critères sont satisfaits.
- **Mesure de maîtrise** : actions et activités auxquelles on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un **danger** qui menace la **sécurité des aliments** ou pour le ramener à un niveau acceptable.

- **PRP** : conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.
- **PRPo** : PRP identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation.
- **CCP** : étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être appliquée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires ou le ramener à un niveau acceptable.
- **Niveau cible** : critère plus contraignant qu'une limite critique, utilisé par un opérateur dans le but de réduire le risque de dépasser une limite critique.
- **Limite critique** : critère qui distingue l'acceptabilité de la non acceptabilité.
- **Surveiller** : procéder à une série programmée d'observations ou de mesures des paramètres de maîtrise afin d'apprécier si un **CCP** est maîtrisé.
- **Surveillance** : action de procéder à une séquence programmée d'observations ou de mesurages afin d'évaluer si les mesures de maîtrise fonctionnent comme prévu.
- **Mesure corrective** : toute mesure à prendre lorsque les résultats de la surveillance exercée au CCP indiquent une perte de maîtrise.
- **Action corrective** : action visant à éliminer la cause d'une non-conformité détectée ou d'une autre situation indésirable.
- **Correction** : action visant à éliminer une non-conformité détectée.
- **Vérification** : Confirmation, par des preuves tangibles, que les exigences spécifiées ont été satisfaites.
- **Validation** : Obtenir des preuves démontrant que les mesures de maîtrise gérées par le plan HACCP et les PRP opérationnels sont en mesure d'être efficaces.
- **Diagramme de flux** : Présentation schématique et systématique de la fréquence d'étapes et de leurs interactions.

■ **Plan HACCP** : Document préparé en conformité avec les principes HACCP en vue de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments dans le segment de la filière alimentaire considéré

■ **Plan de Maîtrise Sanitaire** : Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

1 – Des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),

2 – Du plan HACCP fondé sur les 7 principes,

3 – De la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

LES DIFFERENTES ETAPES

Etape N°1 : Etablir un descriptif détaillé de l'établissement et des activités de la restauration.

- Présentation générale de l'établissement (organisation générale, nombre de résidents,...),
- Ressources humaines de l'équipe de cuisine,
- Amplitude horaire du personnel de cuisine,
- Présentation des locaux de l'unité de production cuisine,
- Présentation des équipements ou matériel de cuisine,
- Descriptif des activités de la cuisine :
 - circuit des distributions internes et externes (clients),
 - synthèse des produits finis fabriqués et distribués, nombre de jour de production et de fonctionnement,
 - type de liaison,
- Planning des productions des Préparations Froides,
- Planning des productions des Plats Cuisinés à l'avance,
- Diagramme de fonctionnement général de la cuisine,
- Diagramme de flux des produits sensibles (steak haché, œufs coquille, mixés,...),

- BPH = Hygiène et maintenance des locaux :
 - -plan de nettoyage et désinfection (quoi, quand, comment, qui),
 - -tenue professionnelle adaptée au secteur de travail,
 - -lavage des mains,
 - -méthode d'utilisation des produits lessiviels,
 - -plan de désinsectisation et dératisation,
 - -qualité de l'eau,
 - -aptitude du personnel au travail des denrées alimentaires,
 - -description des dépannages (curatif),
 - -description de la maintenance préventive,
 - -métrologie (étalonnage des appareils de mesure : thermomètre, balance d'essai),

- Plan de maîtrise des températures :
 - -maîtrise de la chaîne du froid (paramètres de fonctionnement des CF)
 - -refroidissement rapide,
 - -maintien au chaud, au froid
 - -remise en température,
 - -cuisson des steaks hachés pour les populations sensibles,
 - -cuisson basse température,
 - -barème de cuisson
 - -cuisson des mixés,
 - -cuisson des préparations à base d'œufs coquille.

Etape N°2 : Formaliser les procédures (métier) à partir des documents existants = priorité 1.

■ Procédure hygiène :

La procédure HYGIENE décrit les modalités mises en place pour sécuriser l'ensemble de la fonction alimentaire en terme d'entretien des locaux, des surfaces, des matériels, d'hygiène des personnels (tenue professionnelle et lavage des mains) ainsi que la lutte contre les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles.

Elle permet de maîtriser les risques alimentaires par l'application de **PRP**: Programme Pré-Requis relevant du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Le **PRP** est à mettre en œuvre et à respecter afin d'obtenir des règles d'hygiène environnementale et de salubrité des aliments optimales.

Exemple de PRP :

- Plans de nettoyage et désinfection = Quoi, Quand, Comment, Qui.
- Synoptique des nettoyages de chambres froides.
- Instruction d'utilisation (méthode) des produits d'entretien.
- Tenue professionnelle adaptée au secteur de travail.
- Instruction lavage des mains.
- Gestion des déchets.
- Suivi des résultats des prélèvements de surface.
- Classeur contrats pour la désinsectisation, la dératisation.
- Contrats pour le nettoyage des gaines extractions fumées et l'entretien matériel production de froid.
- Plan : Marche en avant dans l'espace et dans le temps selon les zones à risques.
- Classeur fiches produits lessiviels, détartrant,...

■ Procédure réceptionner :

La procédure RECEPTIONNER décrit les étapes du processus réceptionner, de la mise à disposition des denrées alimentaires vers les zones de stockage adaptées des ateliers de transformation.

Les activités décrites dans cette procédure garantissent la conformité des produits stockés ainsi que leur traçabilité. Des **PRPo** (Programme Pré-Requis opérationnel) sont identifiés par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité de danger lié à la sécurité des denrées alimentaires (contamination ou prolifération).

Exemple de **PRPo** et autres documents :

- Critères de conformité des produits livrés (annexe 1).
- Synthèse des critères de conformité relatifs à la chaîne du froid (annexe 2).
- PRPo : fiche de réception de produits frais (annexe 3).
- Fiche incident prestation fournisseur (annexe 4).

■ Procédure transformer :

- La procédure TRANSFORMER décrit les dispositions prises pour garantir la qualité gustative et la salubrité des aliments à toutes les étapes du processus « Transformer » de l'élaboration à la chaîne de conditionnement et/ou à l'expédition/distribution.
- Elle définit des **PRPo** identifiés par l'analyse des dangers comme essentiels à l'obtention de la sécurité des produits alimentaires, nécessitant une **validation**, une **surveillance** et une **vérification** et/ou des **CCP** étape dite « critique ou cruciale » à laquelle on peut appliquer et surveiller en temps utile la dernière **mesure de maîtrise** (identifiée par l'analyse des dangers).
- Cette procédure s'applique à la transformation des produits en produits finis par l'élaboration de la planification du travail: équipe cuisson, légumerie, préparation froide, refroidissement, conditionnement des repas (résidents, portages, école,...), nettoyage et désinfection du matériel, des équipements et des locaux dans le respect des règles d'hygiène et du respect des instructions qui sont sous la responsabilité métier des agents.

Exemple de PRPo :

- Modalités décongélation produit (annexe 5).
- Critères d'établissement des dates de péremption des produits réalisés = DLC (annexe 6).
- Règles de maintien en température (annexe 7).
- Barèmes de cuissons traditionnelles (annexe 10)

Exemple de CCP :

- Règles de refroidissement (annexe 8).
- Règles de remise à température (annexe 9).
- Barème cuisson de nuit basse température (annexe 10).

■ Procédure expédier/distribuer dont repas extérieurs :

La procédure EXPEDIER/DISTRIBUER décrit les étapes de la mise à disposition des produits finis. Les activités du processus expédier/distribuer garantissent la livraison des différentes denrées alimentaires de l'EHPAD, des clients extérieurs (portage à domicile, CAT, école, crèche, centre de loisirs,...) en terme de délais, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Les repas sont expédiés en liaison chaude, froide ou mixte vers le service de soins, le portage à domicile, le CAT, centre de loisirs, école, crèche,...

Elle définit un **PRPo** (maintien en température $>+63^{\circ}\text{C}$ et $<+10^{\circ}\text{C}$) identifié par l'analyse des dangers comme essentiels à l'obtention de la sécurité des produits alimentaires, nécessitant une validation, une surveillance et une vérification.

Cette procédure s'applique à toute expédition de produits finis destinés aux repas en terme de couple temps/température, hygiène.

Exemple de **PRPo** :

- Instruction relevé de température (annexe 11).
- Instruction prélèvement échantillons plats témoins (annexe 12).

Exemple de **CCP** :

- Règles de remise à température au sein de l'unité salle à manger.

Etape N°3 : Réaliser les procédures priorité 2

■ Procédure cas de retrait / rappel produit non consommable :

La procédure RETRAIT RAPPEL PRODUIT NON CONSOMMABLE décrit les modalités à suivre en cas de détection de produit non consommable par la cuisine de l'établissement et / ou suite à une alerte sanitaire.

Elle s'applique à toute denrée alimentaire brute et/ ou cuisinée.

Exemple de document :

- Traitement d'une alerte produit alimentaire non consommable chez le client (annexe 13).
- Liste de produits de substitution référencés en cas de produit non consommable (annexe 14).
- Identification du produit non consommable (annexe 15).
- Liste des coordonnées téléphoniques des clients en cas d'alerte de produit non consommable (annexe 16).

■ Procédure veille réglementaire :

La procédure VEILLE REGLEMENTAIRE décrit la méthodologie appliquée par l'unité de production cuisine pour intégrer dans son organisation l'application des textes réglementaires et des documents d'origine extérieures à la cuisine, émanant de l'institution ou autres. Elle permet de garantir que tout document utile à un processus interne est accessible, diffusé aux bonnes personnes et mis à jour.

Exemple de document :

- Liste des exigences réglementaires applicables à la cuisine (annexe 17).

■ Procédure Système de Management de la Sécurité des aliments (SMSA) avec les diagrammes de flux : (étape N° 4 et 5 du codex alimentarius)

La procédure SMSA décrit l'ensemble des processus et processus supports relatif à l'élaboration, la fabrication et la mise à disposition des produits cuisinés aux clients de l'établissement.

Elle fait apparaître :

1. Les risques, les interactions entre les différents processus en terme de clients / fournisseurs faisant apparaître les produits attendus et les produits à fournir.
2. La maîtrise de l'efficacité du macro processus est tracée par des PRPo adaptés et CCP (critical control point : HACCP) validés.
3. Les diagrammes de flux par famille de produits alimentaires et/ou produits spécifiques, les contrôles et process.

Exemple de document :

- Etat des actions d'amélioration du SMSA (annexe 18).
- Plan de communication (annexe 19).
- Diagramme de fonctionnement général.
- Diagrammes par activité.
- Diagrammes par famille de produits.
- Diagramme par type de produit = steak haché.

■ **Procédure description des produits** : (étape N° 2 et 3 du codex alimentarius)

La procédure DESCRIPTION DES PRODUITS définit le système mis en place concernant la surveillance relative à la maîtrise des risques alimentaires potentiels tout au long du macro processus.

Elle décrit les CCP validés par l'équipe HACCP (comité de pilotage = membres permanents de la revue de direction) et autres CCP selon le type de produit utilisé et les modalités de transformation.

Exemple de document :

- Description des risques et des dangers par famille de produits (annexe 20).

■ **Procédure contrats client EHPAD, portage à domicile, école,...** :

La procédure CONTRAT CLIENT décrit les exigences par contrat ou convention à fournir aux services demandeurs des prestations repas personnalisés conformes en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire, d'équilibre nutritionnel, de qualité gustative, de délais et de conformité par rapport à la commande.

Ce contrat ou convention décrit les modalités de livraison des produits cuisinés expédiés par la cuisine.

Il définit les responsabilités et les exigences de chacun en termes de délai, manutention, application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Exemple de document :

- Contrat type (annexe 21).

■ **Procédure de non-conformité :**

La procédure NON CONFORMITE décrit les dispositions prises pour garantir que les non-conformités détectées à l'unité de production sont prises en compte, enregistrées, analysées en vue de correction immédiate, corrective voire préventive. Elle définit les différents niveaux de responsabilité des intervenants selon la nature de la non-conformité.

La non-conformité s'applique dès la réception des produits alimentaires, à leur stockage, transformation, conditionnement, au respect des règles de sécurité alimentaire, et à tout document du système HACCP.

Exemple de document :

- Critères de conformité du produit attendu au cours du macro processus.
- Fiche de non-conformité (annexe 22).

■ **Procédure action corrective et/ou préventive :**

(étape N° 10 du codex alimentarius, principe 5 HACCP)

(étape N° 11 du codex alimentarius, principe 6 HACCP)

■

La procédure ACTION CORRECTIVE et/ou PREVENTIVE permet de répondre à toutes les non-conformités organisationnelles et opérationnelles pour lesquelles une action corrective immédiate n'a pas été jugée suffisamment efficace, ou une non-conformité non apparue (action préventive).

Exemple de document :

- Fiche d'action corrective et/ ou préventive (annexe 23).

■ Procédure de maintenance (curative, préventive) :

La procédure MAINTENANCE décrit les modalités de maintenance préventive et curative des parcs matériel, locaux, la conformité des appareils de mesures et la surveillance sécuritaire dans le cadre de la gestion de **PRP** = programme pré requis : mesure de maîtrise appliquée aux infrastructures, au personnel de maintenance et à l'environnement de travail, nécessaires pour maintenir les conditions d'hygiène requises pour des Bonnes Pratiques d'Hygiène générales de la chaîne alimentaire.

Les activités décrites dans cette procédure assurent le fonctionnement des appareils, l'état sanitaire de l'environnement et des denrées alimentaires.

Exemple de document :

- Consignes en cas de panne des chambres froides.
- Etat de conformité des appareils de mesure = sondes à piquer de four ou de cellule.
- Contrat avec service technique.
- Paramètres de fonctionnement des chambres froides.

■ Procédure de traçabilité :

La procédure TRACABILITE décrit les dispositions prises pour garantir la traçabilité à toutes les étapes des activités de la cuisine en termes d'enregistrement de N° de lot, DLC, DDM et gestion du système du froid. Elle définit un PRPo identifié par l'analyse des dangers comme essentiel à l'obtention de la sécurité des produits alimentaires, nécessitant une validation, une surveillance et une vérification.

Exemple de document :

- Fiche technique de fabrication préparation froide, viande, légume (annexe 24).

Etape N°4 : Officialiser l'équipe HACCP (étape N° 1 du codex alimentarius) :

Le succès de votre système HACCP demande l'engagement total de la direction et des personnels. Pour être efficace, une équipe pluridisciplinaire, ayant une expertise dans les domaines de production animale et végétales, dans les process industriels de l'amont, mais aussi dans la production et la technologie de votre cuisine, l'hygiène de l'environnement, la médecine,...est requise.

Pour plus d'efficacité, il est nécessaire de bien structurer les activités, les tâches et les responsabilités de chacun. Vous devez expliquer sans relâche que votre système ne peut être fonctionnel que parce que qu'il y a une bonne communication interne vers le responsable de l'équipe chargé de la sécurité des denrées alimentaires. Ce dernier doit connaître toutes les anomalies observées lors des différentes activités, ainsi que les nouveaux achats de matières premières ou d'équipements. Ces achats peuvent être à l'origine de contraintes différentes. Cela doit être connu.

Dans l'équipe HACCP, nous avons un véritable responsable capable de prendre des décisions sur la conformité ou pas des produits, sur les corrections et actions correctives à mener.

Exemple de document :

- Composition de l'équipe HACCP (annexe 25).

Etape N°5 : Réaliser les procédures ou documents Priorité 3

- Procédure analyse de risques (PRP, PRPo, CCP) :

La procédure ANALYSE DE RISQUES décrit la méthode et les outils utilisés afin de réaliser l'analyse des risques et dangers. Il décrit l'analyse pour tout type de produits utilisés dans le cadre de la production.

Puis l'analyse est déclinée selon les 12 étapes du codex alimentarius et les 7 principes de l'HACCP.

Etablissement du plan HACCP :

<p>ETAPE 6, principe 1 (HACCP)</p>	<p><u>Analyse et liste de tous les dangers potentiels :</u></p> <p>1-Etablissement des dangers potentiels et de mesures préventives selon la règles des 5M .</p> <p>2-Analyse des risques selon la méthode GOD * (gravité, occurrence, détectabilité) et 4 questions avec détermination.</p>	<p>annexe 26</p>
<p>ETAPE 7, principe 2 (HACCP)</p>	<p>Déterminer les points critiques pour leur maîtrise = Etablissement des programmes pré requis opérationnels (PRPo).</p>	<p>annexe 27</p>
<p>ETAPE 8, principe 3 (HACCP)</p>	<p>Etablir des limites critiques pour chaque CCP :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ étape Transformer CCP N°1 biologique : VP >500 process pasteurisation. ▪ étape Transformer CCP N°2 biologique : +63°C à +10°C en moins de 2 heures. ▪ étape Transformer CCP N°3 biologique : Barème pour cuisson de nuit basse température par type de produit. ▪ étape Transformer CCP N°X biologique : +10°C à +63°C en moins de 1 heure. 	<p>-</p>
<p>ETAPE 9, principe 4 (HACCP)</p>	<p>Etablir un système de surveillance pour chaque CCP.</p>	<p>Annexes 28 à 30</p>
<p>ETAPE 10, principe 5 (HACCP)</p>	<p>Etablir les actions correctives.</p>	<p>-</p>
<p>ETAPE 11, principe 6 (HACCP)</p>	<p>Etablir les procédures de vérification.</p>	<p>-</p>

Il décrit les mesures de surveillances pour éviter le danger d'ordre biologique afin d'évaluer si les mesures de maîtrises fonctionnent comme prévue

Etape N° 12 du codex alimentarius, principe 7 HACCP

■ Procédure maîtrise des documents et enregistrements :

La procédure MAITRISE DES DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS décrit les règles de maîtrise des procédures, modes opératoires, documents d'enregistrements et autres documents du système qualité émis.

Elle permet de s'assurer que le document est au bon endroit, à la bonne version.

Gestion des excédents et/ou des restes.

Réaliser un test retrait produit non consommable.

Formalisation du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Exemple de document :

- PMS EHPAD de Châteauponsac (dossier annexe 31).
- PMS cuisine Chastaingt.
- Dossier pour établir le PMS selon les exigences de la DDCSPP.

INSTALLER SON HACCP

L'HACCP ne pourra exister et trouver sa stabilité que dans un environnement bien appréhendé et sécurisé.

■ ENVIRONNEMENT de votre HACCP.

1. Approche « **simple** » vis-à-vis d'un problème de sécurité alimentaire.
2. La mise en place des **PRP** (Programme Pré-requis) = conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires pour la consommation humaine.

Réaliser un **diagramme des fabrications** (réception, stockage, déconditionnement, décongélation, assainissement, cuisson, refroidissement rapide, stockage intermédiaire, dressage remise aux convives en liaison chaude ou froide). Différents types d'outils peuvent être utilisés pour identifier les PRP : diagramme d'**Ishikawa** ou diagramme des **5 M** (utilisable pour le plan HACCP).

MILIEU :

- a) appliquer la marche en avant (dans l'espace ou et/ou dans le temps) aux aliments, déchets, personnels, conditionnements, matériels sales...
- b) adapter les plans de nettoyages et désinfections

MATERIEL :

- a) matériel doit être facile à utiliser, à nettoyer, à désinfecter, entretien pour la maintenance curative et préventive.
- b) Implantation dans les locaux liée aux exigences du Milieu.

MATIERE :

La bonne connaissance des caractéristiques ci-dessous permettra de définir facilement les critères d'acceptation et limites critiques.

- a) caractéristiques des produits (étape N°2 du codex alimentarius).
- b) Produits à risques et les mesures de maîtrise.
- c) méthode de production.
- d) mode de conditionnement.
- e) Mode de conservation.
- f) Matériaux de conditionnement
- g) Qualité de l'eau.

EXIGENCE REGLEMENTAIRE (note de service du 17 Août 2005) : Conservation de la traçabilité des produits pendant 6 mois (identification des fournisseurs, amont et aval) accompagne la vie des produits et les retraits de produits non consommables.

MAIN D'ŒUVRE :

- a) définir les tenues adaptées.
- b) délivrer une formation.
- c) Aptitude médicale, visite médicale d'embauche, suivi annuel.
- d) Accès et tenues des visiteurs et intervenants extérieurs (services techniques).

METHODE :

- a) mettre en place les règles d'hygiène de base (maintien du plan général de circulation, la marche en avant, la séparation des secteurs sains et des secteurs souillés, le maintien de la chaîne du froid ou du chaud, la rotation des stocks, la maintenance des matériels de cuissons, de refroidissement et de production du froid des différentes chambres froides, les étalonnages, les plans de nettoyages, l'approvisionnement des laves mains, le plan de lutte contre les nuisibles...).
- b) Mettre en place les plans de travail par activité.

3. PLAN HACCP = PRPo et/ou CCP

Définitions :

PRPo (Programme Prè-Requis opérationnel) concerne les conditions et activités de base nécessaires pour maintenir un environnement hygiénique approprié, identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction (contamination) ou de prolifération des dangers dans le produit ou l'environnement de transformation. Il doit faire l'objet d'une surveillance attentive qui ne peut être permanente et qui utilise plus ou moins les mêmes éléments que les CCP.

CCP (Point Critique ou Cruciale pour la Maîtrise) étape à laquelle une mesure de maîtrise (avec une mesure permanente) peut-être appliquée pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires ou le ramener à un niveau acceptable.

La surveillance du CCP est permanente et nécessaire pour garantir l'efficacité de la mesure de maîtrise et indiquer immédiatement le niveau acceptable ou pas des dangers.

Le CCP est relié à une donnée mesurable comme une température, un pH, un taux de clore, un taux de bris de verre, un taux de gaz, une valeur pasteurisatrice,...).

La lecture d'une température, d'un temps de cuisson donne de suite le statut de l'aliment contrairement à un PRPo qui ne donne un statut de l'aliment que d'une manière différée dans le temps. Ces mesures sont une barrière qui se lève ou pas pour laisser « passer » les préparations.

Pour un CCP, appliquer les 7 étapes du codex alimentarius.

Pour un PRPo s'en inspirer fortement, la seule différence sera dans la nature des limites critiques qui n'auront pas cet effet barrière avec intervention immédiate possible.

POUR INFORMATION :

La **contamination** est souvent maîtrisée par des **PRP**.

La **prolifération microbienne** est maîtrisée par un **CCP**.

La **persistance** ou **non destruction** des dangers est maîtrisée par des **PRPo**.

- Annexe 1 : Critères de conformité des produits livrés**
- Annexe 2 : Synthèse des critères de conformité relatifs à la chaîne du froid**
- Annexe 3 : PRPo Fiche de réception de produits frais**
- Annexe 4 : Fiche incident prestation fournisseur**
- Annexe 5 : Modalités décongélation produit**
- Annexe 6 : Critères d'établissement des dates de péremptions**
- Annexe 7 : Règles de maintien en température**
- Annexe 8 : Règles de refroidissement**
- Annexe 9 : Règles de remise en température**
- Annexe 10 : Barème cuisson de nuit basse température et traditionnelle**
- Annexe 11 : Instruction relevé de température**
- Annexe 12 : Instruction prélèvement échantillons plats témoins**
- Annexe 13 : Traitement d'une alerte produit alimentaire non consommable chez le client**
- Annexe 14 : Liste de produits de substitution référencés en cas de produit non consommable**
- Annexe 15 : Identification du produit non consommable**
- Annexe 16 : Liste des coordonnées téléphoniques des clients en cas d'alerte de produit non consommable**
- Annexe 17 : Liste des exigences réglementaires applicables à la cuisine**
- Annexe 18 : Etat des actions d'amélioration du SMSA**
- Annexe 19 : Plan de communication**
- Annexe 20 : Description des risques et des dangers par famille de produits**
- Annexe 21 : Contrat type**
- Annexe 22 : Fiche de non-conformité**
- Annexe 23 : Fiche d'action corrective et/ou préventive**
- Annexe 24 : Fiche technique préparation froide, viande, légume**
- Annexe 25 : Composition de l'équipe HACCP**
- Annexe 26 : Analyse et liste de tous les dangers potentiels**
- Annexe 27 : Etablissement des programmes pré-requis opérationnels**
- Annexe 28 à 30 : Système de surveillance pour chaque CCP**
- Annexe 31 : Exemples Plan de Maîtrise Sanitaire d'un EHPAD**

Annexe 1 : Critères de conformité des produits livrés

	CRITERES DE CONFORMITE	ANNEXE 1
	DES PRODUITS LIVRES	Date d'application : Janvier 2009
		Page : 1 / 3

CRITERES GENERIQUES	PRODUIT	VALEURS CIBLES	CONDITIONNEMENT	ASPECT
Validité sanitaire du camion Température enceinte du camion Propreté visuelle du camion Température du produit Identification du produit (étiquette) Vérification des D.L.C. Vérification des D.L.U.O. Aspect qualitatif Aspect quantitatif Qualité du conditionnement	Abats Frais surgelés sous vide	T°+3°C T°-18°C T°+3°C	papier sulfurisé ingréable carton en vrac poche plastifiée	Odeurs du produit Emballage endommagé Poche perforée
	Pâtisseries Pâtes Crèmes Crèmes glacées	T° ambiante T°+3°C T°-18°C	Poche plastifiée Sceau scellé Bacs fermés	Poche perforée Odeurs, emballage Emballage endommagé
	Charcuteries Secs Cuites crus	T°+4°C T°+4°C T°+4°C	Sous poche Carton en vrac	Odeurs du produit Aspect Odeurs du produit
	Fruits Frais Appertisés Surgelés Sous vides	T°+7°C T° ambiante T°-18°C T°+6°C	Carton en vrac En boîte Sous poche Poche plastifié	Poids, catégorie, traçabilité, provenance Boite cabossée Emballage endommagé
	Fromages Coupes portion Produits laitiers	T°+ 11°C T°+ 11°C T°+ 4°C	Roue Boîte carton	Emballage endommagé Odeurs

	CRITERES DE CONFORMITE	ANNEXE 1
	DES PRODUITS LIVRES	Date d'application : Janvier 2009
		Page : 2 / 3

CRITERES GENERIQUES	PRODUIT	VALEURS CIBLES	CONDITIONNEMENT	ASPECT
Validité sanitaire du camion Température enceinte du camion Propreté visuelle du camion Température du produit Identification du produit (étiquette) Vérification des D.L.C. Vérification des D.L.U.O. Aspect qualitatif Aspect quantitatif Qualité du conditionnement	Légumes Frais Appertisés Surgelés Sous vides (Crus, cuits)	T°+6°C T° ambiante T°-18°C T°+3°C	Transfert sur palette plastique Carton en vrac Filet, sac plastique En boîte Poche plastifiée	Produit endommagé Boite cabossée Emballage endommagé Poche perforé
	Ovoproduits Œufs Frais pasteurisés	T°+5°C T°+5°C	En carton Bidon de 5 litres	Propreté du produit Emballage Emballage endommagé odeurs
	Charcuteries moulinées	T°+4°C	Poche plastifiée	Odeurs Emballage endommagé
	Poissons Frais Sous vide Surgelés	T° de 0° à +2°C T° de 0° à +2°C T°-18°C	Bac réfrigéré, glace Bac réfrigéré En carton	Odeurs Emballage perforé Emballage endommagé
	Viandes Carcasses Veau Agneau Bœuf	T°+6°C T°+6°C T°+6°C	Entier Sous vide Sous vide	Tenue professionnel Hygiène du matériel (crochets) Odeurs Couleurs

	CRITERES DE CONFORMITE	ANNEXE 1
	DES PRODUITS LIVRES	Date d'application : Janvier 2009
		Page : 3 / 3

CRITERES GENERIQUES	PRODUIT	VALEURS CIBLES	CONDITIONNEMENT	ASPECT
Validité sanitaire du camion	Viande de Porc fraîche sous vide	T°+6°C	entier poche plastifiée	Tenue professionnel Hygiène du matériel (crochets) emballage endommagé odeurs, couleurs
Température enceinte du camion		T°+6°C		
Propreté visuelle du camion				
Température du produit				
Identification du produit (étiquette) Vérification des D.L.C. Vérification des D.L.U.O.	Volailles Fraîches Fraîches 5 ^e gamme surgelées	T°+4°C	Carton en vrac Poche plastifiée	Emballage endommagé Odeurs du produit Emballage endommagé
Aspect qualitatif		T°+4°C		
Aspect quantitatif		T°-18°C		
Qualité du conditionnement				

Annexe 2 : Synthèse des critères de conformité relatifs à la chaîne du froid

	SYNTHESE DES CRITERES DE CONFORMITE RELATIFS A LA CHAÎNE DU FROID	ANNEXE 2
		Date d'application : Janvier 2009
		1 / 1

PRODUITS À RECEPTION			PRODUITS STOCKES			
Nature denrée	T° réglementaire Arrêté 20 /07 /98	Ecart maxi autorisé	Nature denrée	T° réglementaire Arrêté 20 /07 /98	T° maxi autorisée	
Toutes denrées surgelées	-18°C	-15°C	Jus de fruits, vin, boissons autres que les eaux minérales	T° ambiante	—	
Glaces, crèmes glacées et sorbets	-18°C	-15°C	Eaux minérales		—	
Produits de la pêche congelés	-18°C	-15°C	Huiles végétales		—	
Autres aliments congelés	-12°C	—	Lait ou produits à base de lait stérilisé ou stérilisé U.H.T		—	
Produits de la pêche frais ou décongelés	0° a +2°C	—	Produit de meunerie (farine) ou de semoulerie de blé dur		—	
Viande hachée et préparation de viande hachée	+2°C	+5°C	Conserves de légumes, de fruits en boîte		—	
Abats et préparation de viandes	+3°C	+6°C	Biscuits, viennoiserie		—	
Autres préparation de viande de toutes espèces, chair à saucisse et saucisse crue	+4°C	+7°C	Fruits secs		—	
Viandes de volailles, lapin, rongeurs : gibier d'élevage, gibier à plume	+4°C	+7°C	Légumes secs		—	
Viandes d'animaux de boucherie, viande de gibier onglulé	+7°C	—	Légumes secs, riz, pois cassés, haricots, lentilles		—	
Ovo produits à l'exception des produits U.H.T	+4°C	—	Additifs alimentaires (arômes)		—	
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi	+4°C	—	Produits diététiques		—	
(Eufs réfrigérés)	+5°C	—	Produits secs (pâtes)		—	
Produits laitiers frais (yaourts, crème, fromages frais et margarine)	+6°C	—	Produits déshydratés lyophilisés		—	
Produits transformés à base de viandes, plats cuisinés et préparation culinaires (viande, poisson), parmentière, quenelles	+6°C	—	CONTROLES A LA LIVRAISON : Conditionnement (aspect emballage), température produit, quantité, D.L.C, D.L.U.O, Qualité (état produit), hygiène (transport, palette), matériels de mesure étalonnés			
Divers produits à base de lait (crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés frais) autres denrées	+6°C	—				

Signature:

Annexe 4 : Fiche incident prestation fournisseur

	FICHE INCIDENT PRESTATION FOURNISSEUR	UPCC E2 P REC 001 A
		Date d'application : Janvier 2009
		Page : 1 / 1

IDENTIFICATION	PRODUIT	FOURNISSEUR
Nom		
Référence/N° lot, DLC, DLUO		

Nature de l'incident	DESCRIPTION

Date :

Fait par :

Signature :

Annexe 5 : Modalités décongélation produit

	MODALITES DECONGELATION PRODUIT (PRPo)	UPCC I4 P TRA 001 A
		Date d'application : Mai 2009
		Page : 1 / 1

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM			
FONCTION			
DATE			
SIGNATURE			

1. OBJET

Cette instruction décrit les règles à respecter lors des opérations de décongélation des denrées alimentaires et la gestion du **PRPo** identifié par l'analyse des dangers comme essentiel à l'obtention de la sécurité des produits alimentaires, nécessitant une validation, une surveillance et une vérification.

2. DOMAINE D'APPLICATION

Elle s'applique aux secteurs : zone cuisson, préparations froides, déconditionnement. Elle concerne les opérateurs des secteurs cités.

3. DOCUMENTS DE REFERENCE ET ASSOCIES

Arrêté du 29 septembre 1997 (guide de bonne pratique hygiène. Méthode H.A.C.C.P.). **Chapitre III** : hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires, article 18 .

4. METHODE

-Déstocker de la chambre froide négative les produits avec emballages primaires.

-Eliminer si besoin emballage primaire (cf : Plan classification des locaux selon les zones à risques et marche en avant).

-Déconditionner le produit (si besoin éliminer emballage secondaire) dans un contenant adapté : plaque gastronomique, bacs,...

-Identifier le produit avec étiquette J+3 : J=1^{er} jour de durée de vie des denrées décongelées, le produit devant être traité, cuisiné et consommé pour ne pas excéder 4 jours y compris le jour de la mise en décongélation.

-Maintenir les denrées alimentaires à l'abri de toute contamination en chambre froide à +3°C.

-Archiver traçabilité sur les documents de traçabilité : UPCC P TRC 001.

-Après traitement, cuisson, refroidissement : identifier le produit avec une Date Limite de Consommation ne pouvant **dépasser la date connue de la décongélation du produit « brut »**.

Annexe 6 : Critères d'établissement des dates de péremptions des produits réalisés = DLC

	CRITERES D'ETABLISSEMENT DES DATES DE PEREMPTION DES PRODUITS REALISES A L'UPCC (PRPo)	UPCC I5 P TRA 001 A
		Date d'application : Mai 2009
		Page : 1 / 1

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM			
FONCTION			
DATE			
SIGNATURE			

1. OBJET

Cette instruction décrit les critères d'établissement des dates de péremption pour les produits alimentaires mis en place (crus, assemblés ou cuisinés) et la gestion du **PRPo** identifié par l'analyse des dangers comme essentiel à l'obtention de la sécurité des produits alimentaires, nécessitant une validation, une surveillance et une vérification.

2. DOMAINE D'APPLICATION

Elle s'applique à toute denrée alimentaire brute et/ ou cuisinée à identifier avec une étiquette interne. Elle concerne le personnel de l'UPCC.

3. METHODE

FAMILLE DE PRODUITS ALIMENTAIRES	TYPE DE DENREE ALIMENTAIRE	LIMITE D'UTILISATION SUR ETIQUETTE EN JOUR J
liaison froide Préparations froides	-Plats cuisinés -Hors d'œuvres -Fruits sirop -Fromages à la coupe	J+2
Produits bruts nettoyés	-Oignons -Carottes -Navets -Salade...	J+3
Produits traités découpés pour préparations	-Carottes râpées -Pommes de terre -Hors d'œuvres crudités (céleri, concombre,...)	J+1
Charcuteries tranchées	-Jambons salés, sans sel -Pâté, rillettes,...	J
Charcuteries entamées	-Jambon -Pâté, rillettes,...	J+3
Produits en décongélation	-Cuisse de poule, caille, légumes,...	J+3 (J= jour de la décongélation)
Ovo produits	-Omelette fabriquée UPCC -Œufs durs,...	J
Pâtisseries	-Tarte aux fruits, clafoutis, flan, flan parisien	J+1
	-Chou à la crème, chantilly, fraisier	J

Annexe 7 : Règles de maintien en température

DATE

HEURE : début de distribution :

HEURE : fin de distribution :

PRODUITS	Température à cœur début de distribution	Notification d'écart et commentaires	Température à cœur fin de distribution	Notification d'écart et commentaires
Préparations froides				
Plats chauds				
Dessert				

Pour information : température préparations froides <+10°C, température liaison chaude >+63°C sauf viande rouge, poisson et produits « sensibles ».

Désinfecter la sonde à piquer régulièrement avec une lingette et essuyer avec papier à usage unique.

Valeurs cibles : **+10°C ou +63°C**. Si T° des produits >+10°C = action corrective : produits **retirés et détruits**,

ou <+63°C = action corrective : **produits remis en température** pour atteindre température >+65°C en un minimum de temps (hors produit « sensible »).

Annexe 8 : Règles de refroidissement

	REGLES DE REFROIDISSEMENT (CCP N°1)	UPCC II P TRA 001 A
		Date d'application : Mai 2009
		Page : 1 / 1

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM			
FONCTION			
DATE			
SIGNATURE			

1. OBJET : Cette instruction décrit les règles à respecter lors des opérations de refroidissements des produits alimentaires et la gestion du **CCP** à l'étape transformer, dite « critique ou cruciale » pour laquelle est appliquée et surveillée en temps utile la dernière mesure de maîtrise (identifiée par l'analyse des dangers).

2. DOMAINE D'APPLICATION : Elle concerne la zone cuisson.

Cette instruction s'applique à la transformation des produits de tout produit planifié en liaison froide : sur fiche UPCC E4 P TRA 001 (planification des refroidissements).

3. DOCUMENT DE REFERENCE : Arrêté du 29 septembre 1997 (guide de bonne pratique hygiène. Méthode H.A.C.C.P.). **Chapitre III** : hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires, **article 21**.

4. METHODE :

-**Désinfecter les sondes** des cellules et la sonde manuelle avant d'entrer en service, et entre chaque manipulation ou vérification.

-**Respecter les températures de base** : **+63°C à cœur** à **+10°C** en moins de **deux heures**. Chaque produit à un temps de refroidissement référence pour atteindre **+10°C à cœur**.

-**Respecter le conditionnement** : **EPAISSEUR** régulière de **3 à 4 cm maximum** sur l'ensemble de la plaque.

-**Couvrir d'un couvercle tous les produits** (sauf rôtis, poulets, poissons et viandes panées, langues, pâtisseries).

-**Respecter un espace** entre chaque plaque sur le chariot de stockage (l'écartement des plaques favorise la circulation rapide du froid).

-**Enregistrer** : sur fiche UPCC E5 P TRA 001 (contrôle des refroidissements)

1. Température à cœur et heure de fin de cuisson
2. Température à cœur et heure du début de refroidissement
3. Température à cœur (en haut, milieu et bas d'échelle) et heure de fin de

refroidissement

4. Notifier et argumenter tous les dépassements de temps ou de température inférieure à **+63°C**

5. **Si écart** : ouverture de fiche UPCC E1 P QUA 002 (fiche de non-conformité)

-**En cas de panne de cellule ou indisponible, de produit non planifié** :

1. Maintenir le produits à **+63°C**
2. Différer des cuissons dans le temps
3. Revoir la planification des refroidissements

RAPPEL : LE REFROIDISSEMENT DES PRODUITS est **PRIORITAIRE** par rapport aux **CUISSONS**.

Annexe 9 : Règles de remise en température

	REGLE DE REMISE EN TEMPERATURE (CCP N°2)	UPCC I2 P TRA 001 A
		Date d'application : Mai 2009
		Page : 1 / 1

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM			
FONCTION			
DATE			
SIGNATURE			

1. OBJET : Cette instruction décrit les règles à respecter lors des étapes de remise en température des produits cuisinés en liaison froide et la gestion du **CCP** à l'étape transformer, dite « critique ou cruciale » pour laquelle est appliquée et surveillée en temps utile la dernière mesure de maîtrise (identifiée par l'analyse des dangers).

2. DOMAINE D'APPLICATION : Elle s'applique au secteur : zone cuisson.
Cette instruction s'applique à la remise en température de Produits Cuisinés à l'Avance

3. DOCUMENT DE REFERENCE : Arrêté du 29 septembre 1997 (guide de bonne pratique hygiène. Méthode H.A.C.C.P.). **Chapitre III** : hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires, **article 22**.

4. METHODE :

-La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas plus d'**UNE HEURE** à des valeurs comprises entre **+10°C** et **+63°C**.

-Cette remise en température doit être calculée au plus près de la distribution, afin d'être consommé dans le temps de **2 HEURES**.

-Chaque produit a **un temps précis** de remise en température :

- 1.viande en sauce : 1 heure
2. rotis : 20 minutes
- 3.légumes : 20 minutes

-Four : fonction « régénération », plaque gastronomique **couverte**.

-**Enregistrer** : sur fiche UPCC E7 P TRA 001 (Fiche de remise en température des produits liaison froide)

1. La nature du produit
2. Heure de début de remise en température
3. Heure de fin de remise en température
4. Température à cœur du produit
5. Emarger

-**Consigner** les étiquettes des produits remis en température sur fiche UPCC E4 P TRC 001 (tracabilité des denrées alimentaires).

-**Maintien** des produits à une température **> à +63°C** en four multifonction ou en armoire de maintien en température.

Annexe 10 : Barème cuisson de nuit basse température et traditionnelle

	REGLES DE CUISSONS PRPo : Cuisson « traditionnelle » CCP N°3 : cuisson « basse température »	UPCC I4 P TRA 003 A
		Date d'application : Septembre 2010
		Page : 1/1

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM			
FONCTION			
DATE			
SIGNATURE			

1. OBJET : Cette instruction décrit les règles à respecter lors des opérations de cuissons des produits alimentaires et la gestion du CCP à l'étape dite « critique ou cruciale » à laquelle est appliquée et surveillée en temps utile la dernière mesure de maîtrise (identifiée par l'analyse des dangers).

2. DOMAINE D'APPLICATION : Elle s'applique aux secteurs : zone cuisson.

3. METHODE : Pour information : Température à cœur enregistrée avec la sonde à piquer du four

PRPo Cuisson « traditionnelle » : Four ou autocuiseur « thermojet »	Produit	CCP N°3 Barèmes pour Cuisson de nuit basse T°
Cuisson 65° à cœur	Filet de dinde	+66°C pendant 12 H 30
Cuisson à cœur 50°	Rôti de bœuf	+58°C pendant 12 H 30
Cuisson à cœur 55°	Rôti de veau	+66°C pendant 12 H 30
Cuisson à cœur 70°	Rôti de porc (filet)	+66°C pendant 12 H 30
	Rôti de porc (échine)	+66°C pendant 12 H 30 (+ pic de 25mn à +75°C)
Cuisson à cœur 50°	Gigot d'agneau	+70°C pendant 12 H 30
	Epaule d'agneau	
-	Langue de bœuf	+90°C pendant 12 H 30
2 H 25	Pot au feu	+80°C pendant 16 heures (plaque GN dans bouillon)
45 minutes à 200°	Poulet frais	-
Cuisson à cœur 65°	Poitrine de veau	-
Cuisson à cœur 65°-70° maximum 35 mn	Jambon frais	-
Cuisson 65° à cœur (sonde manuelle)	Steak haché de bœuf cru surgelé	-
Cuisson Snackée (aller/ retour) T° à cœur <+9°C	Steak haché de veau	-

TEMPS DE CUISSON AUTOCUISEUR THERMOJET

- Echine de Porc Salé 1H20 - Cuisson de Poule 1H35 - Bœuf Bourguignon 1H40.

Vérifier la cuisson après le temps imparti.

Annexe 11 : Instruction relevé de température

	RELEVÉ DE TEMPÉRATURES UNITÉ DE SOINS	UPCC II P EXP 001 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 1 / 1

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM			
FONCTION			
DATE			
SIGNATURE			

1. OBJET

Cette instruction décrit les modalités des prélèvements de températures des plats cuisinés. Elle précise les règles à respecter sur la réglementation de l'arrêté du 29/09/1997.

2. DOMAINE D'APPLICATION

Cette instruction s'applique à tout produit finis fabriqué et distribué à l'unité de soins, afin d'assurer la traçabilité du maintien en température des produits, et de notifier toute anomalie pour action immédiate, corrective ou préventive. Elle concerne le C.P de l'UPCC.

3. METHODE

1- Fréquence : une fois par semaine.

2- Matériel : sonde électronique étalonnée désinfectée

3- Contrôle* : réalisé par le C.P de l'UPCC

*maintien en température et durée de vie des produits allotis : tolérance **inférieure à +10°C pendant 1 heure maximum** (préparations froides), **tolérance supérieure à +63°C pendant 2 heures maximum** (préparations chaudes).

4-- 10 prélèvements sont réalisés par chariot repas (cf : UPCC E2 P EXP 001 suivi des températures unité de soins)

5- Les résultats sont analysés et font l'objet d'actions correctives si nécessaires

Annexe 12 : Instruction prélèvement échantillons plats témoins

	PRPO : PRELEVEMENTS ECHANTILLONS PLATS TEMOINS	UPCC I2 P EXP 001 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 1 / 1

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM			
FONCTION			
DATE			
SIGNATURE			

1. **OBJET** : Prélever les échantillons représentatifs de la distribution.

2. **METHODE** :

- a) Poids minimum : 100 gr.
- b) Base salée (si la préparation diffère : prélever du sans sel).
- c) Les suppléments > à 3 parts doivent être prélevés.
- d) Mettre dans la chambre froide spécifique échantillons plats témoins **avant les mises à dispositions.**

IDENTIFICATION DE LA BARQUETTE : consigner les informations suivantes :

- a) Le service « midi » ou « soir ».
- b) La date.
- c) Le nom du produit.
- d) Salé ou sans sel.

Pour information : les échantillons plats témoins sont conservés 7 jours à partir de la date de distribution puis sont détruits.

Annexe 13 : Traitement d'une alerte produit alimentaire non consommable chez le client

	TRAITEMENT D'UNE ALERTE PRODUIT ALIMENTAIRE NON CONSOMMABLE DANS UNITE DE SOINS	UPCC II P QUA 004 A
		Date d'application : Novembre 2009
		Page : 1 / 1

TRAITEMENT D'UN RETRAIT DE PRODUIT ALIMENTAIRE DANS UNITE DE SOINS :

Dès l'appel téléphonique de l'UPCC signifiant l'alerte d'un produit alimentaire non consommable, le responsable de l'unité de soins doit appliquer les modalités suivantes afin de vérifier la présence ou pas du produit dans l'unité, de l'isoler et de procéder à son transfert pour être substitué.

CAS possibles		CONSIGNES
Le produit est PRESENT dans l'unité de soins+paniers repas	-En cours de distribution	ISOLER LE PRODUIT -Identifier les consommateurs -Informer le médecin -Compléter la fiche : « Identification du produit non consommable » -Transmettre le produit non consommable et la fiche à l'UPCC. -Récupérer le produit de substitution à la cuisine. -Distribuer le produit de substitution ou le stocker.
	-Ingéré	
	-En stock	
Le produit est INCONNU dans l'unité de soins		Je complète et transmets la fiche d'identification du produit non consommable.

Dans tous les cas : La fiche d'identification du produit non consommable doit être transmise impérativement dans les plus brefs délais à l'UPCC.

	UNITE DE SOINS/ASSOCIATION CANTONALE REPAS DOMICILE	UPCC / RESPONSABLE DE PRODUCTION
DATE		
SIGNATURE		

Annexe 14 : Liste de produits de substitution référencés en cas de produit non consommable

	LISTE DE PRODUITS DE SUBSTITUTION REFERENCE EN CAS DE PRODUIT NON CONSOMMABLE	UPCC I2 P QUA 004 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 1 / 1

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM			
FONCTION			
DATE			
SIGNATURE			

OBJET :

Ce document décrit une liste de produits par plats compatibles avec les principaux régimes à prévoir en cas de message d'alerte par fax pour des produits non consommables.

DOMAINE D'APPLICATION :

Il s'applique à toute denrée alimentaire brute et/ ou cuisinée non consommable. Il concerne le C.P ou son remplaçant et le personnel de l'UPCC.

Type de régime Type de plat	NORMAL
HORS D'ŒUVRE	Sardines ou maquereaux ou thon ou jambon
VIANDE	Jambon ou steak haché
LEGUMES du jour	Haricots verts ou carottes (boites)
FECULENTS	Pâtes ou riz ou purée
FROMAGE	Yaourt ou suisses ou fromage blanc ou fromage portion
DESSERT (pâtisserie)	Compote ou entremet industriel : type flamby

Annexe 15 : Identification du produit non consommable

	IDENTIFICATION DU PRODUIT NON CONSOMMABLE	UPCC E1 P QUA 004 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 1 / 2

ALERTE DONNEE LE :

HEURE :

PRODUIT CONCERNE :

NOM IDE PRESENTE :

NOM RESPONSABLE ASSOCIATION CANTONALE :

Confirme avoir reçu l'information :

OUI

NON

1. Produit en stock : (Présent dans le réfrigérateur, dans les placards de rangement) Ne concerne que l'unité de soins.

OUI

NON

Nombre

Produit restitué aux personnes de cuisine :

OUI

2. Produit en distribution : (Présent dans le chariot repas, sur les collations, dans les paniers repas) ou distribué mais non ingéré.

OUI

NON

Nombre

Produit restitué aux personnes de cuisine :

OUI

3. Produit distribué et ingéré par les consommateurs :

Si oui :

Précisez le type de consommateur

OUI

NON

Résidents

Accompagnants

Paniers repas

	IDENTIFICATION DU PRODUIT NON CONSOMMABLE	UPCC E1 P QUA 004 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 2 / 2

Si oui, l'information a-t-elle été transmise au corps médical :

OUI

NON

Date :

Heure :

Date :

Heure :

Signature responsable de production
cantonale

Signature responsable association

Dans tous les cas : La fiche d'identification du produit non consommable doit être transmise impérativement dans les plus brefs délais à l'UPCC.

Annexe 16 : Liste des coordonnées téléphoniques des clients en cas d'alerte de produit non consommable

	LISTE DES COORDONNEES TELEPHONIQUES unité de soins et portage à domicile EN CAS D'ALERTE DE PRODUIT NON CONSOMMABLE	UPCC I3 P QUA 004 A
		Date d'application: 30 juin 2009
		Page: 1/1

Date de mise à jour : 30 juin 2009

Unité de soins

<u>Poste IDE</u>	<u>Poste AS</u>	<u>Médecin coordonnateur :</u>	<u>Directeur :</u>
		Dr Fr Texier	Mr P Puyhardy
Poste fixe: 103		-05 55 76 53 52	Poste fixe : 102
Poste mobile : 203	Poste mobile : 204	-06 11 49 22 64	Poste mobile : 212
			<u>Limoges :</u> - 05 55 32 17 52 <u>Portable :</u> - 06 07 73 45 86

ASSOCIATION CANTONALE (portage repas à domicile)

<u>Responsable association cantonale :</u>	<u>Présidente association cantonale :</u>	<u>Secrétaire</u>
Mme Chantal Mathieu	Mme Petit	Mr P Puyhardy
- 05 55 76 63 99	- 05.55.76.55.66	- <u>Limoges :</u> - 05 55 32 17 52 - <u>Portable</u> - 06 07 73 45 86

Annexe 17 : Liste des exigences réglementaires applicables à la cuisine

	LISTE DES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES APPLICABLES A LA CUISINE	UPCC E1 P QUA 005 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 1 / 1

I

Documents de référence

Mise à jour :

TITRE	VERSION	DATE D'APPLICATION
Règlement (CE) 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 Janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.	-	01/01/2006
Règlement (CE) N°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 24 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaire.	-	01/01/2006
Règlement (CE) 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.	-	JO L 139 du 30/04/2004
Règlement (CE) N°2073/2005 de la commission du 15 Novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.	-	01/01/2006
Note de service : DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 Août 2005 relative au contrôle de la traçabilité : dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire).	-	17/08/2005
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	-	21/12/2009

Annexe 20 : Description des risques et des dangers par famille de produits

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 1 / 15

Portée de l'étude :

L'analyse de risque par famille de produits définit le système mis en place concernant la surveillance relative à la maîtrise des risques alimentaires potentiels tout au long du macro processus de l'UPCC.

Elle décrit les PRPo (programme pré requis opérationnel) validés par l'équipe HACCP et les CCP (point critique à maîtriser) selon le type de produit utilisé et les modalités de transformation.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1° - TYPE DE PRODUIT :

MATIERE PREMIERE CONCERNEE	CHARCUTERIES FRAICHES	SALAISONS (SECHEES OU FUMÉES)
PRODUITS CHARCUTERIES ET DE SALAISONS ACHETES EN L'ETAT	SAUCISSON CUIT	JAMBON SEC
	JAMBON BLANC	SAUCISSON SEC
	ANDOUILLE DE VIRE	
	JAMBONNEAU	
	EPAULE DD	
	CERVELAS	
	PATE DE CAMPAGNE	
	RILLETTE	
	GALANTINE	
	CHORIZO	
PATE DE FOIE		
MATIERE PREMIERE CONCERNEE	PRODUITS SOUS VIDE (5 EME GAMME)	PRODUITS SOUS ATMOSPHERE CONTROLEE
PRODUITS SOUS VIDE ACHETES EN L'ETAT	JAMBON BLANC EN LANIERES	POITRINE EN DES
	BOUDIN NOIR	SAUCISSES
		MERGUEZ

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 2 / 15

RECEPTIONNER

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Vérifier Contrôler Enregistrer Déposer	PRPo Réception -Biologique (prolifération)	- Critère conformité des produits livrés (cf UPCC P REC 001) - T° produit sec : ≤ +4°C - T° produit cuit : ≤ +4°C - T° produit cru salé : ≤ +4°C Refuser :- Emballages primaires et/ou secondaires endommagés, produits dessouvidés, T° > aux critères	-UPCC E1 P REC 001 UPCC E2 P REC 001 -UPCC P MAI 001 procédure maintenance
	PRPo Réception -Autre DLC/DLUO	-Seuils par type de produits : consignes à appliquer sur DLC ou DLUO.	

Réceptionner/Stocker

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Approvisionner Décartonner Ventiler Ranger les stocks Eliminer les déchets Désinfecter Enregistrer	PRPo réception -Biologique (prolifération)	- T° produit sec : ≤ +4°C - T° produit cuit : ≤ +4°C - T° produit cru salé : ≤ +4°C - Prioriser les produits à risques - Séparer physiquement les produits - Contrôler visuellement - Prendre la T° - Savoir faire Refuser : - Produits endommagés, fuités et/ou autres - Produits si DLC, DLUO identique livraison précédente	-Fiche de réception produit frais : UPCC E1 P REC 001 -Produit non conforme : fiche incident - Sauvegarde mensuelle

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 3 / 15

TRANFORMER

OPERATION	PRPo et CCP	Mesure de maîtrise	Registre
Préparer Cuire Conditionner Refroidir Remettre en T° Et Maintenir en T° Désinfecter Enregistrer	PRPo transformer PRPo maintenance CCP transformer N°1 et 2 -Biologique (prolifération)	- Vérification des emballages - Suivi des températures des zones climatisées : Décongélation : T° de travail ≤ +3°C Assemblages : T° de travail ≤ +10°C -Produit douteux ou non conforme = produit isolé et identifié avec document ponctuel UPCC E5 P QUA 001 : information ponctuelle -Plan HACCP -Enregistrement à cœur des températures -Surveillances des DLC	- UPCC P TRC 001 : traçabilité des denrées alimentaires - Sauvegarde T° chambres froides - UPCC I4 P TRA 001 modalités décongélation produit -Procédure de maîtrise du produit non conforme UPCC P QUA 002 -UPCC I1 et I2 P TRA 001 règles de refroidissement et de remise en température. - UPCC I3 P TRA 001 règles de cuissons. - Résultats prélèvements de surfaces - Résultats analyses produits finis -UPCC I5 P TRA 001 critères d'établissements des DLC

EXPEDIER/DISTRIBUER

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Réceptionner plateaux Composer le chariot Distribuer unité de soins, Salle à manger et Transférer portage	- PRPo expédier -PRPo self du personnel -Biologique (prolifération)	- Contrôles visuels (absence d'éléments indésirables) -Enregistrement des températures : produits chauds ≥ +63°C, produits froids ≤ +12°C -Hygiène du véhicule de transport -Hygiène du matériel de transport (roll,...) -Règles d'hygiène générale des opérateurs	-Autocontrôle et notification sur fiche. - Etat des relevés de températures plateaux repas UPCC E2 P EXP 001 (à l'UPCC et dans unité soins = dernier plateau servi).

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 4 / 15

DESCRIPTION DU PRODUIT

1° - TYPE DE PRODUIT : VIANDES- ABATS-VOLAILLES

MATIERE PREMIERE CONCERNEE	FRAIS	SURGELES ACHETES EN L'ETAT	SOUS VIDE
ABATS		LANGUE DE BŒUF	FOIE DE VEAU
		CŒUR DE BOEUF	FOIE D'AGNEAU
		ROGNONS DE GENISSE	LANGUE DE BŒUF
MATIERE PREMIERE CONCERNEE	FRAIS	SOUS VIDE ACHETES EN L'ETAT	SURGELES
VIANDE BŒUF- VEAU- AGNEAU - PORC	BŒUF-VEAU-PORC	COTE DE PORC	STEACK HACHE
		JAMBON FRAIS	EPAULE AGNEAU
		COLLIER D'AGNEAU	PRODUITS SAUMURES
		GIGOT	JAMBON FRAIS
		CARRE D'AGNEAU	ANDOUILLE
			JARRET DE PORC
MATIERE PREMIERE CONCERNEE	FRAIS	SURGELEES ACHETES EN L'ETAT	APERTISES
VOLAILLES	LAPIN	ESCALOPE DE DINDE	CONFITS DE CUISSE DE CANARD
	POULET	CUISSE DE POULE	GESIERS
	COQUELET	CUISSE DE POULET	
	FILET DE DINDE SOUS VIDE	CUISSE DE CANARD	
	PAUPIETTES DE DINDE SOUS VIDE	PINTADE	
	EMINCE DE DINDE SOUS VIDE	POULET	
	SAUTE DE DINDE SOUS VIDE	LAPIN	

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 5 / 15

RECEPTIONNER

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Vérifier Contrôler Enregistrer Déposer	PRPo Réception -Biologique (prolifération)	- Critère conformité des produits livrés (cf UPCC P REC 001) - T° produits frais : (abat sous vide ≤+3°C, viande fraîche, porc sous vide, volaille ≤+4°C) - T° surgelés : ≤-18°C Refuser :- Emballages primaires et/ou secondaires endommagés, produits dessouvidés, T°> aux critères	-résultats analyse mat.1 ^{ère} UPCC E1 P REC 001 -UPCC P MAI 001 procédure maintenance
	PRPo Réception -Autre DLC/DLUO	-Seuils par type de produits : consignes à appliquer sur DLC ou DLUO.	

Réceptionner/Stocker

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Approvisionner Décartonner Ventiler Ranger les stocks Eliminer les déchets Désinfecter Enregistrer	PRPo réception -Biologique (prolifération)	- T° produits frais : ≤+6°C - T° surgelés : ≥ -21°C - Prioriser les produits à risques - Séparer physiquement les produits - Contrôler visuellement - Prendre la T° - Savoir faire Refuser : - Produits endommagés, fuités et/ou autres - Produits si DLC, DLUO identique livraison précédente	-Fiche de réception produit frais : UPCC E1 P REC 001 -Produit non conforme : fiche incident - Sauvegarde mensuelle -Contrôles et enregistrements des températures des produits à réception à l'UPCC (viandes).

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 6 / 15

TRANSFORMER, ALLOTIR, EXPEDIER : cf page 3/15

DESCRIPTION DU PRODUIT

1 ° - TYPE DE PRODUIT :

MATIERE PREMIERE CONCERNEE	FRUITS	LEGUMES
FRUITS ET LEGUMES ACHETES EN L'ETAT	APERTISES	APERTISES
	SURGELES	SURGELES
	FRAIS	FRAIS
	SOUS VIDE (SEME GAMME : POIRES EN CUBES, POMMES)	CRU SOUS VIDE (4EME GAMME : RADIS)
		CUIT SOUS VIDE (SEME GAMME : BETTERAVE ROUGE)

RECEPTIONNER

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Vérifier Contrôler Enregistrer Déposer	PRPo Réception -Biologique (prolifération)	- Critère conformité des produits livrés (cf UPCC P REC 001) - T° produits frais : ≤+7°C - T° surgelés : ≥ -18°C - T° sous vide : +7°C - T° ambiante produit appertisé Refuser :- Emballages primaires et/ou secondaires endommagés, produits dessouvidés, T°> aux critères	UPCC E1 P REC 001 -UPCC P MAI 001 procédure maintenance
	PRPo Réception -Autre DLC/DLUO	-Seuils par type de produits : consignes à appliquer sur DLC ou DLUO.	

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 7 / 15

Réceptionner/Stocker

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Approvisionner Décartonner Ventiler Ranger les stocks Eliminer les déchets Désinfecter Enregistrer	PRPo réception -Biologique (prolifération)	<ul style="list-style-type: none"> - T° produits frais : ≤ +7°C - T° surgelés : ≥ -21°C - T° sous vide : +7°C - T° ambiante produit appertisé - Prioriser les produits à risques - Séparer physiquement les produits - Contrôler visuellement - Prendre la T° - Savoir faire Refuser : <ul style="list-style-type: none"> - Produits endommagés, fuités et/ou autres - Produits si DLC, DLUO identique livraison précédente 	-Fiche de réception produit frais : UPCC E1 P REC 001 -Produit non conforme : fiche incident - Sauvegarde mensuelle

TRANSFORMER, ALLOTIR, EXPEDIER : cf page 3/15

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 8 / 15

DESCRIPTION DU PRODUIT
1° - TYPE DE PRODUIT : OVOPRODUITS – PATES- CREMES

MATIERE PREMIERE CONCERNEE	PATISSERIES FRAICHES	CREMES
PATISSERIES	PÂTISSERIES FABRIQUEES PAR UPCC	CHANTILLY (POUDRE)
		SURGELEES
		TARTES DIVERSES
		GATEAUX INDIVIDUELS
		GLACES, COULIS , PRODUITS DIVERS
MATIERE PREMIERE CONCERNEE	FRAIS EN POCHE	PASTEURISES OU SOUS ATMOSPHERE CONTROLEE ACHETES EN L'ETAT
ŒUFS - OVOPRODUITS	ŒUF DUR CUIT	
	OMELETTE REALISEE UPCC	OMELETTE
		BLANC EN NEIGE

RECEPTIONNER

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Vérifier Contrôler Enregistrer Déposer	PRPo Réception -Biologique (prolifération)	- Critère conformité des produits livrés (cf UPCC P REC 001) - T° produits frais : - crème +3°C - œuf ≤ +5°C - œuf pasteurisé ≤ +5°C - T° surgelés : ≥ -18°C - T° chambre froide : +6°C ≤ T° ≤ +10°C Refuser :- Emballages primaires et/ou secondaires endommagés, produits dessouvidés, T°> aux critères	-résultats analyse mat.1 ^{ère} UPCC E1 P REC 001 UPCC P MAI 001 procédure maintenance
	PRPo Réception -Autre DLC/DLUO	-Seuils par type de produits : consignés à appliquer sur DLC ou DLUO.	

Réceptionner/Stocker

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Approvisionner Décartonner Ventiler Ranger les stocks Eliminer les déchets Désinfecter Enregistrer	PRPo réception -Biologique (prolifération)	- T° produits frais : - crème +3°C - œuf ≤ +5°C - œuf pasteurisé ≤ +5°C - T° surgelés : ≥ -21°C - T° produits frais : ≤ +6°C - Prioriser les produits à risques - Séparer physiquement les produits - Contrôler visuellement - Prendre la T° - Savoir faire Refuser : - Produits endommagés, fuités et/ou autres - Produits si DLC, DLUO identique livraison précédente	-Fiche de réception produit frais : UPCC E1 P REC 001 -Produit non conforme : fiche incident - Sauvegarde mensuelle -Contrôles et enregistrements des températures des produits à réception à l'UPCC (pâtisserie, crèmes entremets).

TRANSFORMER, ALLOTIR, EXPEDIER : cf page 3/15

DESCRIPTION DU PRODUIT

1 ° - TYPE DE PRODUIT : POISSON : FRAIS, SURGELES , SOUS VIDE ACHETES EN L'ETAT

MATIERE PREMIERE CONCERNEE	FRAIS	SURGELES ACHETES EN L'ETAT
POISSONS	TRUITE	RAIE
	SAUMON FUME	SAUMON
	FILET DE JULIENNE	FILET DE DORADE PANE
	PAVE DE SAUMON	CARRE DE POISSON
	QUENELLE DE BROCHET	DOS DE COLIN
		CREVETTES, SURIMIS
		SAUMON PANE A L'OSEILLE
		FILET DE JULIENNE
		SAUMONETTE

RECEPTIONNER

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Vérifier Contrôler Enregistrer Déposer	PRPo Réception -Biologique (prolifération)	- T° produits frais et/ou sous vide : ≤ 0°C à +2°C - T° surgelés : ≥ -18°C Refuser : 1- Emballages primaires et/ou secondaires endommagés 2- Produits dessouvidés 3- T°> aux critères	-résultats analyse mat.1 ^{ère} UPCC E1 P REC 001 UPCC P MAI 001 procédure maintenance
	PRPo Réception -Autre DLC/DLUO	-Seuils par type de produits : consignés à appliquer sur DLC ou DLUO.	

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 11 / 15

Réceptionner/Stocker

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Approvisionner Décartonner Ventiler Ranger les stocks Eliminer les déchets Désinfecter Enregistrer	PRPo réception -Biologique (prolifération)	- T° produits frais et/ou sous vide : ≤ 0°C à +2°C - T° surgelés : ≥ -21°C Refuser : - Produits endommagés, fuités et/ou autres - Produits si DLC, DLUO identique livraison précédente	-Fiche de réception produit frais : UPCC E1 P REC 001 -Produit non conforme : fiche incident - Sauvegarde mensuelle

TRANFORMER, ALLOTIR, EXPEDIER : cf page 3/15

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 12 / 15

DESCRIPTION DU PRODUIT

1° - TYPE DE PRODUIT :

MATIERE PREMIERE CONCERNEE	PRODUITS UHT	MATIERES GRASSES	FROMAGES		GLACE ET CREME GLACEE	YAOURTS ET CREMES DESSERTS
			COUPES	PLIES		
PRODUITS LAITIERS ACHETES EN L'ETAT	LAIT	BEURRE MOTTE	CANTAL	BABYBEL	SOLERO	YAOURT NATURE
	CREME FRAICHE	MARGARINE A TARTINER	GRUYERE	CHANTENEIGE	PETIT POT	YAOURT AROMATISE
			GOUDA	CANTADOU	GLACE A L'EAU	YAOURT AUX FRUITS
			HOLLANDE	CREME GRUYERE	VIENNOIS	FAISSELLE 40% , 0%
			MI-CHEVRE	BREBISCREME		PETITS SUISSES NAT 40%
			CAMEMBERT	CARRE ½ SEL		FLAMBY
			SAINT PAULIN	CREMIS		CREME DESSERT 3 PARFUMS
			SAINT NECTAIRE	CABRETTE		FROMAGE BLANC
			TOME NOIRE	MINI BLEU DE BRESSE		LIEGEOIS CAFE, CHOCAOLAT
			BLEU DE BRESSE	RONDELE NOIX , NATURE, AIL ET FINES HERBES		SUISSE AROMATISE
			CHEVRE FRAIS	FRIPON		
			FOURME D'AMBERT			FROMAGE BLANC 40%
						PETIT NATURE 0%

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 13 / 15

RECEPTIONNER

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Vérifier Contrôler Enregistrer Déposer	PRPo Réception -Biologique (prolifération)	-T° produits frais : ≤ +11°C -T° produit ultra frais : ≤ +4°C Refuser : 1- Emballages primaires et/ou secondaires endommagés 2- Produits dessouvidés 3- T°> aux critères	-UPCC E1 P REC 001 -UPCC P MAI 001 procédure maintenance
	PRPo Réception -Autre DLC/DLUO	-Seuils par type de produits : consignés à appliquer sur DLC ou DLUO.	

Réceptionner/Stocker

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Approvisionner Décartonner Ventiler Ranger les stocks Eliminer les déchets Désinfecter Enregistrer	PRPo réception -Biologique (prolifération)	-T° produits frais : ≤ +2°C -T° produit ultra frais : ≤ +6°C Refuser : - Produits endommagés, fuités et/ou autres -Produits si DLC, DLUO identique livraison précédente	-Fiche de réception produit frais : UPCC E1 P REC 001 -Produit non conforme : fiche incident - Sauvegarde mensuelle

TRANSFORMER, ALLOTIR, EXPEDIER : cf page 3/15

DESCRIPTION DU PRODUIT

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 14 / 15

1° - TYPE DE PRODUIT :

MATIERE PREMIERE CONCERNEE	PRODUITS CRUS (4EME GAMME)	PRODUITS CUITS PRETS A L'EMPLOI (5EME GAMME)
PRODUITS SOUS VIDE ACHETES EN L'ETAT	COTE DE PORC	SOUPE
	JAMBON FRAIS	POISSONS MOULINES POUR MIXES
	COTE D'AGNEAU	BRANDA DE POISSONS
	FOIE DE GENISSE	BETTERAVE ROUGE
	CŒUR DE VEAU	
MATIERE PREMIERE CONCERNEE	PRODUITS CUISINES	
PRODUITS SURGELES ACHETES EN L'ETAT	LASAGNES	
	MOUSSAKA	
	CORDON BLEU	
	PARENTIER	

	DESCRIPTION DES RISQUES ET DES DANGERS PAR FAMILLE DE PRODUITS	UPCC M1 P QUA 008 A
		Date d'application : Juin 2009
		Page : 15 / 15

RECEPTIONNER

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Vérifier Contrôler Enregistrer Déposer	PRPo Réception -Biologique (prolifération)	-T° produits frais : ≤ +4°C (produits cuits ou crus, moulins) -T° surgelés : ≥ -18°C Refuser : 1- Emballages primaires et/ou secondaires endommagés 2- Produits dessouvidés 3- T°> aux critères	-UPCC E1 P REC 001 -UPCC P MAI 001 procédure maintenance
	PRPo Réception -Autre DLC/DLUO	-Seuils par type de produits : consignes à appliquer sur DLC ou DLUO.	

Réceptionner/Stocker

OPERATION	PRPo	Mesure de maîtrise	Registre
Approvisionner Décartonner Ventiler Ranger les stocks Eliminer les déchets Désinfecter Enregistrer	PRPo réception -Biologique (prolifération)	-T° produits frais : ≤ +4°C -T° surgelés : ≥ -21°C Refuser : - Produits endommagés, fuités et/ou autres - Produits si DLC, DLUO identique livraison précédente	-Fiche de réception produit frais : UPCC E1 P REC 001 -Produit non conforme : fiche incident . - Sauvegarde mensuelle MICROLIDE

TRANSFORMER, ALLOTIR, EXPEDIER : cf page 3/15

Annexe 21 : Contrat type

	CONTRAT	UPCC E1 P CLI 001 A
	PRESTATION REPAS	Date d'application : Juin 2009
	UPCC / UNITE DE SOINS	Page : 1 / 1

EXIGENCES UPCC : l'unité de soins s'engage à	EXIGENCES UNITE DE SOINS : l'UPCC s'engage à													
<p>1- Adresser la commande journalière (déjeuner, dîner) individuelle des résidents. Dernier délai 16H.</p> <p>2- Réajuster la commande individuelle des résidents avant 11 H pour le déjeuner et 16H pour le dîner. Au-delà des horaires téléphoner au poste 106.</p> <p>3- S'organiser pour réceptionner les chariots repas en cuisine, respecter les délais et consignes de distribution.</p> <table border="1" data-bbox="76 936 742 1137"> <thead> <tr> <th>Repas</th> <th>Réception chariot</th> <th>Maintien en températures</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>déjeuner</td> <td>A partir de 11H50</td> <td>Jusqu'à 12H50</td> </tr> <tr> <td>dîner</td> <td>A partir de 17H50</td> <td>Jusqu'à 18H50</td> </tr> </tbody> </table> <p>4- Réexpédier le chariot repas après consommation exempts de matériel médical ou autre (objets personnels patients) à partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 12 h45 pour le déjeuner - 18h45 pour le dîner. <p>5- Faire part des réclamations par l'intermédiaire de la « fiche réclamation clients prestation repas ».</p> <p>6- Participer aux enquêtes de satisfaction annuelles.</p> <p>7- Appliquer les consignes en cas de retrait de produit non consommable.</p> <p>8- Désigner un correspondant restauration.</p> <table border="1" data-bbox="76 1742 742 1890"> <tr> <td>NOM : TEXIER J poste de téléphone : 204</td> </tr> <tr> <td>Signature :</td> </tr> </table>	Repas	Réception chariot	Maintien en températures	déjeuner	A partir de 11H50	Jusqu'à 12H50	dîner	A partir de 17H50	Jusqu'à 18H50	NOM : TEXIER J poste de téléphone : 204	Signature :	<p>1- Fournir une prestation repas conforme au menu.</p> <p>2- Présenter une prestation repas garantissant les règles d'hygiène et de finition.</p> <p>3- Respecter les horaires de livraison du chariot repas.</p> <p>4- Expédier un chariot propre et à bonne température.</p> <p>5- Mettre à disposition en permanence un interlocuteur au poste suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - : service cuisine. <p>6- Désigner un correspondant UPCC.</p> <table border="1" data-bbox="778 1120 1439 1303"> <tr> <td>NOM : Francis MIART poste : 106</td> </tr> <tr> <td>signature :</td> </tr> </table> <p>8- Autres exigences liées à la spécificité de l'unité de soins :</p>	NOM : Francis MIART poste : 106	signature :
Repas	Réception chariot	Maintien en températures												
déjeuner	A partir de 11H50	Jusqu'à 12H50												
dîner	A partir de 17H50	Jusqu'à 18H50												
NOM : TEXIER J poste de téléphone : 204														
Signature :														
NOM : Francis MIART poste : 106														
signature :														

	Responsable unité de soins	UPCC / RESPONSABLE DE PRODUCTION
DATE		
SIGNATURE		

Annexe 22 : Fiche de non-conformité

	FICHE DE NON-CONFORMITE N°	UPCC E1 P QUA 002 A
		Date d'application : Janvier 2009
		Page : 1 / 1

Non-conformité: tout dysfonctionnement non prévu par le système de production

IDENTIFICATION DE LA NON-CONFORMITE							
Quoi?	Où?						
Produit alimentaire	<input type="checkbox"/>	Réception	<input type="checkbox"/>	Conditionnement	<input type="checkbox"/>	Validation	<input type="checkbox"/>
Equipements/machines	<input type="checkbox"/>	Stockage	<input type="checkbox"/>	Expédition	<input type="checkbox"/>		
Autres:	<input type="checkbox"/>	Transformation	<input type="checkbox"/>	Autre (à définir)	<input type="checkbox"/>		

DESCRIPTION DE LA NON-CONFORMITE: constat			
Date:	Heure:	Nom:	Signature:

PERSONNES INFORMEES	
Opérateur :	<input type="checkbox"/>
Autre:	<input type="checkbox"/> définir:

ANALYSE DES CAUSES: pourquoi?

ACTION IMMEDIATE MISE EN PLACE		
Date:	Nom:	Signature:

SUIVI/ MESURE EFFICACITE: résultat		
La non-conformité est clôturée :	oui / non	(entourer la bonne réponse)
Action corrective et/ou préventive décidée:	N°:	
Clôture de la non-conformité le:		
Référent HACCP :	Opérateur :	C.P :

Annexe 23 : Fiche d'action corrective et/ou préventive

	FICHE D'ACTION CORRECTIVE ET / OU PREVENTIVE N°	UPCC E1 P QUA 003 A
		Date d'application : Janvier 2009
		Page : 1 / 1

ORIGINE DE L'ACTION	DATE :
Non-conformité N° :	Réclamation client N° :
Relative à :	

ACTION RETENUE	
Mise en œuvre par:.....	Echéance:.....
.....	
Méthode de mesure de l'efficacité:.....	
L'efficacité sera mesurée par:.....dans un délai de:.....	
Résultat de la mesure:.....	
.....	

L'ACTION EST CLOTUREE	
Fait par:.....	Le:.....

Annexe 24 : Fiche technique préparation froide, viande, légume

FICHE TECHNIQUE	UPCD E3 P QUA 008 A
	Date d'application : Mai 2009
	Page : 1 / 1

Blettes béchamel gratinées

Date de fabrication :

Nom du plat :	blettes béchamel gratinées				
Proportions pour :					portions
Ingrédients	Traçabilité N° de lot	Unité	Poids pour 100	Total	Observations
blettes		boîte	10	0	
béchamel				0	
lait		l	4	0	
farine		kg	0,3	0	
Margarine		kg	0,3	0	
crème fraîche		l	2	0	
gruyère rapée		kg	1	0	

pm : pour mémoire

1 boîte pour 8 portions

Poids moyen d'une portion : 110g

3. PROGRESSION :

Faire la béchamel.

Egoutter les blettes puis les plaquer

Gratiner au four.

4. CONSIGNES DE SECURITE :

PRP (règle de bonnes pratiques d'hygiène)	PRPo (Programme pré requis opérationnel)
<ul style="list-style-type: none"> -Hygiène du personnel : lavage des mains et tenue -Hygiène des locaux -Hygiène du matériel -Respect de la marche en avant : emballage interdit -Etalonnage des appareils : correction à appliquer 	BIOLOGIQUE - non respect des maintiens en température
	PHYSIQUE -présence de plastique
	CHIMIQUE Non adapté
	CCP :
	<ul style="list-style-type: none"> - refroidissement - remise en température

FICHE TECHNIQUE	UPCC E2 P TRC 001 A
	Date d'application : Mai 2009
	Page : 1 / 1

Blanquette de veau

Date de fabrication :

Nom du plat :	blanquette de veau				
Proportions pour :					portions
Ingrédients	Traçabilité N° de lot	Unité	Poids pour 100	Total	Observations
poitrine de veau		kg	15	0	
persil		pm		0	
carottes		kg	1	0	
oignons		kg	1	0	
clous de girofle		pm		0	
crème fraîche		l	1	0	
poireaux		kg	1	0	
oignons grelots		kg	2	0	
champignons		kg	2	0	
margarine		kg	0,3	0	
farine		kg	0,3	0	

Pm = poids moyen

Poids moyen d'une portion: 150 g

3. PROGRESSION :

Cuire la viande dans le bouillon puis ajouter la garniture.
Faire un roux, lier avec la crème fraîche.

4. CONSIGNES DE SECURITE :

PRP (règle de bonnes pratiques d'hygiène)	PRPo (Programme pré requis opérationnel)
<ul style="list-style-type: none"> -Hygiène du personnel : lavage des mains et tenue -Hygiène des locaux -Hygiène du matériel -Respect de la marche en avant : emballage interdit -Etalonnage des appareils : correction à appliquer 	<p>BIOLOGIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> - non respect des maintiens en température
	<p>PHYSIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> -présence de limaille, plastique, os
	<p>CHIMIQUE</p> <p>Non adapté</p>
	<p>CCP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - refroidissement

	FICHE TECHNIQUE	UPCC E1 P TRC 001 A
		Date d'application : Mai 2009
		Page : 1 / 1

Champignons à la grecque

Date de fabrication :

Nom du plat :	champignons à la grecque				
Proportions pour :	portions				
Ingrédients	Traçabilité N° de lot	Unité	Poids pour 100	Total	Observations
Oignons		kg	2,5	0	
Champignons surgelés		kg	20	0	
Coulis de tomate		kg	2,5	0	
Concentré de tomates		kg	1,25	0	
Citron pressé		l	0,25	0	
Sel		pm		0	
Poivre		pm		0	
Coriandre		pm		0	
Vin blanc		l	0,75	0	

Pm = poids moyen

Poids moyen d'une portion nette : 120 g

3. PROGRESSION :

- Faire revenir les oignons, faire rendre l'eau de végétation aux champignons à la vapeur.
- Réaliser la sauce : vin blanc, coulis, concentré de tomate et assaisonner.
- Conditionner.
- Décorer.

4. CONSIGNES DE SECURITE :

PRP (règle de bonnes pratiques d'hygiène)	PRPo (Programme pré requis opérationnel) ou CCP
-Hygiène du personnel : lavage des mains et tenue -Hygiène des locaux -Hygiène du matériel -Respect de la marche en avant : emballage interdit -Etalonnage des appareils : correction à appliquer	<p style="text-align: center;">BIOLOGIQUE</p> - rupture de la chaîne du froid - non respect du couple temps / température <p style="text-align: center;">PHYSIQUE</p> - présence de limaille (boîte de conserve) <p style="text-align: center;">CHIMIQUE</p>

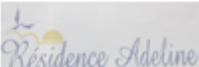
Annexe 25 : Composition de l'équipe HACCP

	PROCEDURE ANALYSE DES DANGERS	UPCC P QUA 007 A
		Date d'application : 11 Décembre 2009
		Page : 1 / 1

FONCTION	NOMS
Internes (réguliers)	
Directeur EHPAD Châteauponsac	
Convoqués systématiquement	
Chef de production cuisine Châteauponsac	
Référent qualité	
Second de cuisine	
Référent administratif (documentaire)	
Internes (irréguliers)	
Opérateurs cuisine (invité, expert)	Convoqués systématiquement par rapport aux activités
Convoqué en fonction de l'ordre du jour	
Représentant CCAS (portage)	
Externe (irrégulier)	
Direction des Services Vétérinaires	

Composition de l'équipe HACCP de l'EHPAD de Châteauponsac

Annexe 26 : Analyse et liste de tous les dangers potentiels

	ANALYSE DE RISQUES ET DES DANGERS DE L'EHPAD « Résidence Adeline » de PIERRE-BUFFIERE PLAN HACCP	Date d'application :
		Page : 1 / 10

Principe 1 et 2 (HACCP) : Analyse et liste de tous les dangers potentiels, détermination des points critiques pour leur maîtrise

1 – Listes des dangers retenus

Les dangers retenus sont classés en 4 familles : microbiologique, chimique, physique et fonctionnel.

Danger microbiologique :

	1-Salmonella	2-E. coli	3-Bacillus cereus
Origine	Matière : Intestins et selles d'animaux domestiques ou d'humains Milieu : Eaux et sols contaminés par des matières fécales	Matière : Intestins et selles d'animaux d'élevage (surtout bovins, ovins), sauvages ou domestiques Milieu : Eaux et sols contaminés par des matières fécales	Matière : tube digestif d'insecte et d'animaux à sang chaud Milieu : sols contaminés
Denrées souvent contaminées	Ceufs, ovo-produits, viande crue et produits carnés, volailles, produits de la mer, lait et produits laitiers peu acides	Viande bovine, produits transformés à base de porc, lait et produits laitiers non pasteurisés, légumes crus	Produits secs ou déshydratés, épices, herbes aromatiques, certains légumes, céréales et farines
Durée d'incubation	De 8 à 48 h (max 20h)	Mini : 2 jrs – maxi : 10 jrs	Mini : 30 mn – Maxi : 16h
Population à risques	Toutes - danger bactérien très grave pour les immunodéprimés, enfants, personnes âgées	Enfants de moins de <u>3</u> ans et personnes âgées de plus de 65 ans.	Toute la population, toutes classes d'âges confondus
Température de croissance	Optimum : 37 °C Mini : 5°C – maxi : 47°C	Optimum : 40 °C Mini : 6°C – maxi : 46°C	Optimum : 37°C Mini : 4°C – Maxi : 55°C
Température de destruction	70 °C - 20 secondes	Cuisson >65 °C	70°C-20 secondes
Activité de l'eau (Aw)	0,95	0,96	0,99-1
pH	Optimum <u>6,5</u> à 7,5	Survie à pH ≤ 2,5	Optimum 6 à 7
Inhibition de la croissance par le froid	Température <5,1°C Congélation conserve le germe	Peu d'action du froid sur l'inhibition de la croissance	Inhibé par surgélation ou réfrigération pour ralentir sa croissance
Règles d'hygiène	Hygiène du personnel (lavage des mains) Hygiène du matériel Plan de désinsectisation	Hygiène du matériel	Hygiène du matériel Maintien en température et refroidissement rapide fondamental

	4-Listeria monocytogenes	5-Clostridium botulinum	6-Staphylococcus aureus
Origine	Milieu : Terre, sol, poussière, eau Main d'œuvre : Intestin : portage humain et animal	Main d'œuvre et Matière : Intestins de l'homme et des animaux Milieu : Terre, vase, végétaux	Main d'œuvre : Portage par l'homme : nez, gorge, salive, plaie infectée Matière : Portage par l'animal : peau, lésions, excréation dans le lait
Denrées souvent contaminées	Plats cuisinés, charcuteries notamment cuites, poissons fumés, légumes, produits laitiers	Charcuterie sous vide artisanales ou industrielles, conserves familiales, pièce de viande gros volume	Produits manipulés : charcuteries, mayonnaise Produits à base d'œufs : pâtisserie, crèmes au lait cru Parfois les viandes hachées
Mode de contamination	Légumes mal lavés, produits terreux, surfaces humides : frigos, locaux de stockage : eaux stagnantes	Spore dans la terre, les végétaux et le tube digestif (homme et animal)	Lors des préparations : plaie, parler près des aliments, postillons, éternuements. Froid insuffisant
Durée d'incubation	1 à 6 semaines	Moyenne : 6 à 24 h	2 à 3h
Population à risques	Femmes enceintes, personnes âgées, nouveaux nés, immunodéprimés	Toutes	Toutes
Température de croissance	Mini : -2°C – maxi : 45°C	Optimum : 30 °C Mini : 14°C – maxi : 37°C	Mini : 4°C – maxi : 46°C
Température de destruction	Dès 55°C	Réduction décimale : entre 0.4 min à 120°C et 6 min à 110°C Résistance des spores	Bactérie détruite à 60°C pendant 8 minutes
Activité de l'eau (Aw)	0,82	0,97	0,83
pH (acide <7 ; neutre = 7 ; basique >7)	Mini : 4,4 – maxi : 9 Optimum : 7 à 7,5	Optimum : 4,7	Mini : 4,4 – maxi : 9 Optimum : 6 à 7
Inhibition de la croissance par le froid	Inhibition importante en dessous de 3°C	Inhibée par le froid	Inhibition à partir de 7°C Conservation des germes et toxines par la congélation
Règles d'hygiène	Hygiène des mains et du matériel	Chaîne du froid fondamental	BPH fondamentale

Danger chimique :

Origines des principaux dangers :

Origine	Nature du danger
Matériel	Migration à partir de matériaux de contact, lubrifiants, dégriffants, graisse, ...
Main d'œuvre	Vernis à ongle
Matière	Substances interdites, résidus de médicaments, résidus d'additifs alimentaires, pesticides, métaux lourds (plomb, mercure...), HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques, source dans l'alimentation : produits rôtis, fumés ou grillés au charbon de bois), PCB (Polychlorobiphényle : 90 % proviennent de l'alimentation), allergènes,
Milieu	Fluides frigorigènes (chambre froide, plaques superfroides), Eau glycolée
Méthode	Résidus de produits de nettoyage ou désinfection, migration à partir de produits de contact (conditionnement, étiquettes...)

Danger physique : « tout élément macroscopique inerte susceptible d'avoir des effets néfastes sur la santé de l'homme ». Peut provoquer des lésions au niveau de la bouche, du pharynx voire du tube digestif et fractures dentaires.

Origines des principaux dangers :

Origine	Nature du danger
Matériel	Pointe de couteau, plastique, bris de verre (petits pots), bris de porcelaine (assiette)
Main d'œuvre	Pansement, bijou, piercing, chewing-gum, vernis à ongle, cheveu, stylo, lentille optique , morceau de gant UU
Matière	Aiguille pour injection de médicament, esquille d'os, insecte, limaille, morceaux de bois
Milieu	Insecte, verre, plexiglas, écaïlle de peinture, boulons / vis ou autres pièces détachées
Méthode	Etiquette, film plastique

Danger fonctionnel :

- cause : prise en charge des allergies avec la présence dans un aliment de l'allergène ou de traces, mélange de produits, contact croisé lors des assemblages ou manipulations, non respect des bonnes pratiques d'hygiène.

14 allergènes : gluten - crustacés et produits à base de crustacés - œufs et produits à base d'œufs - poissons et produits à base de poissons - arachides et produits à base d'arachides - soja et produits à base de soja - lait et produits à base de lait y compris le lactose - fruits à coque - céleri et produits à base de céleri - moutarde et produits à

base de moutarde - graines de sésame et produits à base de graines de sésame - anhydride sulfureux : conservateurs, additifs chimiques, antioxydant, sulfites - lupin et produits à base de lupin - mollusques et produits à base de mollusques.

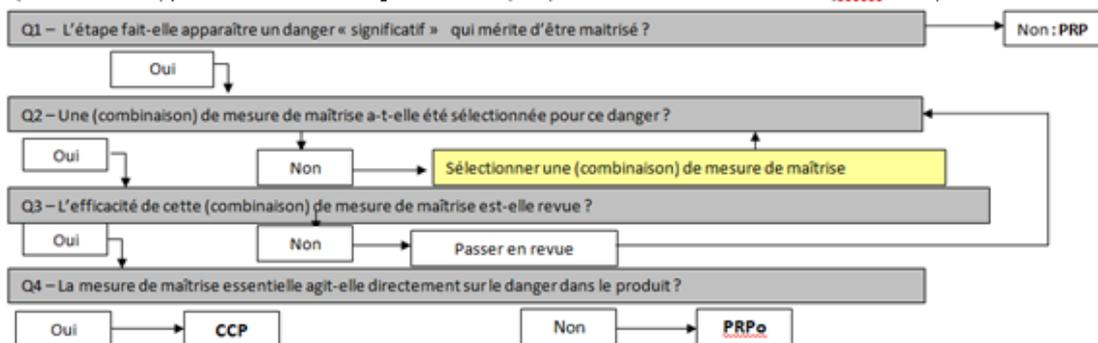
2 - Evaluation du risque des dangers : Criticité = Gravité x Fréquence

Fréquence	Gravité	1= Faible (troubles légers)	2 = Moyenne (troubles importants régressant avec un traitement adapté)	3 = Forte (troubles importants, hospitalisation, séquelles invalidantes voire mortelles)
1 = Rarement (moins de 2 fois par mois)	C=1	C=1	C=2	C=3
2 = Périodiquement (plusieurs fois par mois)	C=2	C=2	C=4	C=6
3 = Fréquemment (plusieurs fois par jour)	C=3	C=3	C=6	C=9

Evaluation de la criticité de 1 à 3 : mesure de maîtrise classée en PRP

Evaluation de la criticité de 4 à 9 : mesure de maîtrise classée en PRPo et CCP selon l'arbre de décision

3- Arbre de décision (aide à la décision) permettant le tri entre mesure de maîtrise (PRP) et mesure de maîtrise essentielle (PRPo / CCP)



Principe 3 et 4 (HACCP) : Fixer des seuils critiques pour chaque CCP et ou PRPo - Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP et/ou PRPo.

Etape : RECEPTION – stockage / décartonnage / deconditionnement																	
Type de dangers				Causes	Source	Evaluation du danger (criticité : C)			Mesures de maîtrises (MM)	Evaluation des MM					Surveillance	Corrections	Enregistrement
M	C	P	F			F	G	C		Q1	Q2	Q3	Q4	PRP PRPo CCP			
X				DLC ou DDM des produits	Matière	1	1	1	Contrôle des durées de vie et de l'étiquetage	N				PRP	Contrôle visuel	Produit non conforme écarté	Fiche de réception
X	X	X		Emballages détériorés	Méthode	1	2	2	Contrôle des emballages	N				PRP	Contrôle visuel	Produit non conforme écarté	Fiche de réception
X	X			Altération des denrées stockées	Milieu	1	2	2	Nettoyage des CF Plan de lutte contre les nuisibles	N				PRP PRP	Contrôle visuel Contrôle visuel	Transfert des produits Planning de désinsectisation	Fiche de NC Avis de passage
X				Températures non maîtrisées	Milieu	1	1	1	Locaux climatisés	N				PRP	Enregistrement des T°C	Transfert des produits	Logiciel gestion du froid- gestion des alarmes
X	X				Matériel	1	1	1	Etalonnage	N				PRP	Planning d'étalonnage	Matériel écarté	Procédure maintenance
X					Matière	1	2	2	Contrôle T°C	N				PRP	Fiche de réception	Produit écarté	P – Réception
X				Contamination des denrées	Matière	1	2	2	Cahier des charges	N				PRP	Analyse bactériologique	Retrait du produit	Procédure de retrait
X	X				Main d'œuvre	2	2	4	Tenue professionnelle Accès sécurisé	N				PRP	Hygiène du personnel Contrôle des accès	Fermeture des portes	Procédure hygiène

Etape : TRANSFORMATION DES ALIMENTS – TEXTURES HACHEES FROIDES ET CHAUDES

Types de dangers				Causes	Source	Evaluation du danger (criticité : C)			Mesures de maîtrises (MM)	Evaluation des MM					Surveillance	Corrections	Enregistrement	
M	C	P	F			F	G	C		Q1	Q2	Q3	Q4	PRP PRR CCP				
X				Produit altéré dans le conditionnement	Matière	1	2	2	Contrôle des emballages	N					PRP	Contrôle visuel	Produit écarté	Fiche de non conformité
X	X	X		Contamination des denrées	Main d'œuvre	1	2	2	Tenue professionnelle	N					PRP	Enregistrement des T°C	Produit transféré ou écarté	Fiche de non-conformité Procédure de retrait
	X				Matière	1	3	3	gestion des allergènes	N					PRP	Contrôle visuel	Rappel des consignes, formations	Fabrication hygiénique
	X				Méthode	1	2	2	Marche en avant	N					PRP	Information communiquée	Préparation écarté	Plan d'approvisionnement
	X	X			Matériel	1	2	2	Contrôle des contenants	N					PRP	Contrôle visuel	Rappel des consignes	Fiche incident fournisseur
X	X	X		Préparation des produits crus (tranchage / hachage / découpe) A chaud cuit	Main d'œuvre	1	2	2	Tenue professionnelle	N					PRP	Contrôle visuel	Rappel des consignes	Etat des contrôles journaliers
X	X	X			Méthode	1	2	2	Sectorisation des locaux	N					PRP	Plan de marche en avant	Rappel des consignes	Plan de circulation
	X	X			Matériel	1	2	2	Plan de nettoyage	N					PRP	Plan de nettoyage	Suivi des protocoles	Résultat des analyses
	X	X			Milieu	1	2	2	Contrôle des T°C	N					PRP	Prélèvement de surface mensuel		

Etape : TRANSFORMATION DES ALIMENTS - TEXTURES NORMALES ENTIERES

Type de dangers	Causes	Source	Evaluation du danger (criticité : C)	Mesures de maîtrises (MM)	Evaluation des MM	Surveillance	Corrections	Enregistrement
-----------------	--------	--------	--------------------------------------	---------------------------	-------------------	--------------	-------------	----------------

M	C	P	F	Causes	Source	F	G	C	Mesures de maîtrises (MM)	Q1	Q2	Q3	Q4	PRP PRR CCP	Surveillance	Corrections	Enregistrement
X		X		Cuisson non maîtrisée	Méthode	2	3	6	Barème de cuisson	O	O	O	N	PRR CCP	Contrôle des cuissons	Produit écarté	Fiche technique
	X	X			Matériel	1	2	2	Plan de maintenance	N				PRP		Transfert des produits vers un autre matériel	Plan de maintenance renseigné
X				Refroidissement non maîtrisé	Méthode	2	3	6	Refroidissement en matériel adapté	O	O	O	O	CCP n°1	Cf. étape 8 – 9		
X				Remise en température non maîtrisée	Méthode	2	3	6	Remise en température en four	O	O	O	O	CCP n°2	Cf. étape 8 – 9		
X				Contamination croisée	Méthode	1	1	1	Marche en avant Gestion des déchets	N				PRP	Contrôle visuel	Rappel des consignes	Etat journalier Fiche de NC
X				DLC/DDM des produits dont la congélation du pain	Matière	1	2	2	Contrôle des durées de vie et de l'étiquetage	N				PRP	Contrôle visuel	Produit non conforme écarté	Fiche de réception Traçabilité journalière des denrées alimentaires

Etape : CONDITIONNEMENT

Type de danger	Causes	Source	Evaluation du danger (criticité : C)	Mesures de maîtrises (MM)	Evaluation des MM	Surveillance	Corrections	Enregistrement									
M	C	P	F	F	G	C	Q1	Q2	Q3	Q4	PRP PRR CCP						
X				Maintien en température non maîtrisé	Matériel	2	3	6	Contrôle des températures	O	O	O	N	PRR CCP	Contrôle des T°C produits	Produit écarté ou remis à bonne T°C	Relevé des températures de chaîne
	X			Présence de verre ou de porcelaine	Matériel	1	2	2	Contrôle des contenants	N				PRP	Contrôle visuel	Contenant écarté	Etat des contrôles journaliers

X	X	X			Milieu	1	1	1	Air filtre	N				PRP	Entretien des filtres	Fiche de NC	Suivi de la maintenance des filtres
X	X	X			Main d'œuvre	1	2	2	Tenue professionnelle	N				PRP	Contrôle visuel	Rappel des consignes, formations	Etat des contrôles journaliers
X	X	X			Méthode	1	1	1	Sectorisation des locaux	N				PRP	Plan de circulation		Etat des contrôles journaliers
			X	X	Matériel	1	1	1	Vérification des appareils	N				PRP	Contrôle visuel	Matériel écarté	Fiche de maintenance du matériel
				X	Matériel	1	3	3	Utilisation d'un ustensile de distribution par assiette	N				PRP	Contrôle visuel	Mise en place d'ustensiles	Indicateur PRP
Etape : DISTRIBUTION EN SALLE A MANGER																	
X	X	X			Milieu	1	1	1	Salle à manger	N				PRP	Entretien des filtres	Fiche de NC	Suivi de la maintenance des filtres
X	X	X			Main d'œuvre	1	2	2	Tenue professionnelle	N				PRP	Contrôle visuel	Rappel des consignes, formations	Etat des contrôles journaliers
X	X	X			Méthode	1	2	2	Contrôle des températures	N				PRP	Contrôle des T°C	Produit écarté si détecté	Relevé des températures
Etape : MISE A DISPOSITION PRODUITS POUR LE PORTAGE																	
					Matériel	1	1	1	Réfrigérateurs	N				PRP	Entretien des réfrigérateurs	Fiche de NC	Suivi des N et D
X	X	X			Main d'œuvre	1	2	2	Tenue professionnelle	N				PRP	Contrôle visuel	Rappel des consignes, formations	Etat des contrôles journaliers
					Méthode	1	2	2	Contrôle des températures	N				PRP	Contrôle des T°C	Produit écarté si détecté	Relevé des températures

ETAPE 8 et 9 : Etablir pour chaque CCP des limites critiques et un système de surveillance

Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP et/ou PRP.

Transformer		CCP n°1 : refroidissement
Danger important : (biologique)		Cause : Prolifération = descente en T°C trop lente.
Mesure de maîtrise		Refroidissement en cellule de refroidissement rapide mécanique par froid négatif ventilé = respect couple temps / température.
Limites critiques		+83°C à +10°C en moins de 2 Heures.
SURVEILLANCE	Objet	Relevé de température.
	Méthode	Instruction technique : règles de refroidissement.
	Fréquence	Enregistrement des températures et de tout produit planifié ou non = après traitement thermique, début et fin de refroidissement.
	Responsable	Référent refroidissement.
	Dossier	Enregistrement contrôle des refroidissements.
Correction ou action corrective		Ecart constaté par référent refroidissement avec action immédiate : produit isolé, identifié, prélevé pour analyse et/ ou détruit : fiche de non-conformité et action corrective.
Vérification de l'efficacité individuelle du CCP		Référent Encadrement Cuisine examine les enregistrements tous les jours. Le document d'enregistrement des refroidissements est analysé, visé et validé avant archivage. Le Responsable Management Cuisine effectue des inspections ponctuelles de relevés de température et coordonne les actions correctives.



ANALYSE DE RISQUES ET DES DANGERS DE L'EHPAD
« Résidence Adeline » de PIERRE-BUFFIERE
PLAN HACCP

Date d'application :

Page : 10 / 10

Transformer		CCP n°2 : remise en température
Danger important : (biologique)		Cause sporulation : Prolifération = Remise en température trop lente.
Mesure de maîtrise		Remise en température dans four multifonction (chaleur régénération) = respect couple temps / température en fonction des produits.
Limites critiques		+10°C à +63°C en moins de 1 heure.
SURVEILLANCE	Objet	Relevé de température.
	Méthode	Instruction technique : règles de remise en température.
	Fréquence	Enregistrement des températures de tout produit remis en température et des différentes phases (si menu en deux fois).
	Responsable	Opérateur cuisine.
	Dossier	Etat des remises en température des produits liaison froide.
Correction ou action corrective		Ecart ou dysfonctionnement constaté par opérateur cuisine : si délai supérieur à 1 heure = produit isolé et/ou détruit (fiche de non-conformité avec action).
Vérification de l'efficacité individuelle du CCP		Référent Encadrement Cuisine examine les enregistrements tous les jours. Le document d'enregistrement est analysé, visé et validé avant archivage. Le document d'enregistrement des remises en température est analysé, visé et validé avant archivage. Le Responsable Management Cuisine effectue des inspections ponctuelles de relevés de température et coordonne les actions correctives.

Principe 5 (HACCP) : Etablir les actions correctives.

Suivi, analyses, visa et validations et archivage.

Principe 6 (HACCP) : Etablir les procédures de vérification.

Fiche de suivi des NC, AC et AP (résultats de la mesure de l'AC).

Les enregistrements quotidiens permettent d'assurer la surveillance des activités.

Principe 7 (HACCP) : Etablir la documentation et l'archivage.

Maîtrise des documents et des enregistrements.

Annexe 27 : Etablissement des programmes pré-requis opérationnels

	PLAN HACCP GESTION DES PROGRAMMES PREREQUIS OPERATIONNELS PAR ETAPES DU MACROPROCESSUS DE LA CUISINE	UPCC M3 P QUA 007 A Date d'application : 11 Décembre 2009 Page : 1 / 1
---	---	---

		PRPo N°1 (Maintien en température)	PRPo N°2 (barème de cuisson)
Danger à maîtriser		Danger biologique	Danger biologique
Mesures de maîtrise		Assurer un maintien en température	Maîtriser les températures de cuisson
Paramètres à surveiller		- Température pour les préparations froides - Températures pour les préparations chaudes	Températures en fin de cuisson
Cibles/seuil critique		-10°C pour les préparations froides -63°C pour les préparations chaudes	Voir document régie et barème de cuisson
Système de surveillance	Méthode	Prise de température au cours de l'alloissement	-Denrée alimentaire en liaison froide -Denrée alimentaire remise directement aux patients
	Mode opératoire	-Prise de température avec une sonde à piquer sur les produits froids et chauds - Désinfection à l'aide d'une lingette entra chaque prise de température	<u>En liaison froide :</u> -Prise de température en fin de cuisson avant passage en cellule de refroidissement. <u>Remise directement au consommateur ;</u> -Prise de température en début d'alloissement
	Fréquence	1 à 2 fois pendant la chaîne de conditionnement	<u>En liaison froide :</u> -Une fois en fin de cuisson <u>Remise directement au consommateur ;</u> -Deux fois si possible au cours de l'alloissement (en début de chaîne et milieu de chaîne)
	Lieu	Secteur alloissement	Secteur cuisson
	Plan Etalonnage	1 fois par an	1 fois par an
	Responsable d'exécution	R.E.C / RMQSA / RP	Cuisinier/référent refroidissement/R.E.C
	Responsable de décision	R.E.C / RMQSA / RP	R.E.C / RMQSA / RP
	Mode dégradé	Opérateurs de la chaîne d'alloissement de chaque secteur qui réalisent la prise de température	
	Enregistrement	Document RES- E- 110	<u>En liaison froide :</u> Document « contrôle refroidissement » <u>Remise directement au consommateur ;</u> Document RES- E- 110
Ecart	Produits froids : >10°C Produits chauds : >63°C	Température de cuisson non atteinte	
Correction	Produit mis en cellule pour refroidissement rapide Produit remis en chauffe	Remise en cuisson	
Action corrective	Plan d'action	Plan d'action	

Annexe 28 à 30 : Système de surveillance pour chaque CCP

	PLAN HACCP	UPCC M4 P QUA 007 A
	GESTION DES CCP PAR ETAPES DU MACROPROCESSUS DE LA CUISINE	Date d'application : Mai 2009
		Page : 1 / 1

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM			
FONCTION			
DATE			
SIGNATURE			

1. OBJET

Ce mode opératoire définit à l'étape transformer les mesures de maîtrise appliquées pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires. Il décrit les mesures de surveillances pour éviter le danger d'ordre biologique afin d'évaluer si les mesures de maîtrises fonctionnent comme prévu.

2. DOMAINE D'APPLICATION

Il s'applique aux moyens mis en œuvre pour établir la maîtrise du CCP N°1 (point crucial à maîtriser) dans le macro processus de l'UPCC. Il concerne le chef de production et les opérateurs de la cuisine.

CCP ETAPE : Transformer		CCP N°1 refroidissement
Danger important : biologique		Sporulation (cause prolifération) = descente en T°C trop lente.
Mesure de maîtrise		Refroidissement en cellule de refroidissement rapide mécanique par froid négatif ventilé = respect couple temps / température.
Limites critiques		+63°C à +10°C en moins de 2Heures.
SURVEILLANCE	Objet	Relevé de température.
	Méthode	Instruction UPCC I1 P TRA 001 : règles de refroidissement (CCP N°1).
	Fréquence	Enregistrement des températures de tout produit planifié UPCC E4 P TRA : planification des refroidissements ou non (gestion du CCP N°1).
	Responsable	Opérateur en poste cuisine.
	Dossier	Enregistrement UPCC E5 P TRA 001 contrôle des refroidissements (gestion du CCP N°1) après traitement thermique, début et fin de refroidissement.
Correction ou action corrective		Ecart constaté par opérateur refroidissement avec action immédiate : produit isolé, identifié, prélevé pour analyse et/ ou détruit = UPCC E1 P QUA 002 fiche de non-conformité et action corrective = UPCC E1 P QUA 003 fiche d'action corrective.
Vérification de l'efficacité individuelle du CCP		Le chef de production examine les enregistrements tous les jours. Le document UPCC E5 P TRA 001 est analysé, visé et validé avant archivage. Le chef de production effectue des inspections ponctuelles de relevés de température et coordonne les actions correctives en accord avec le référent qualité.

	PLAN HACCP	UPCC M5 P QUA 007 A
	GESTION DES CCP PAR ETAPES DU MACROPROCESSUS DE LA CUISINE	Date d'application : Mai 2009
		Page : 1 / 1

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM			
FONCTION			
DATE			
SIGNATURE			

1. OBJET

Ce mode opératoire définit à l'étape transformer les mesures de maîtrise appliquées pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires. Il décrit les mesures de surveillances pour éviter le danger d'ordre biologique afin d'évaluer si les mesures de maîtrises fonctionnent comme prévu.

2. DOMAINE D'APPLICATION

Il s'applique aux moyens mis en œuvre pour établir la maîtrise du CCP N°2 (point crucial à maîtriser) dans le macro processus de l'UPCC. Il concerne le chef de production et les opérateurs de la cuisine en poste.

CCP ETAPE : Transformer		CCP N°2 Remise en température
Danger important : Biologique		Sporulation (cause prolifération) = Remise en T°C du process trop lente.
Mesure de maîtrise		Four multifonction respect = Respect couple temps / température.
Limites critiques		+10°C à +63°C en moins de 1 heure.
SURVEILLANCE	Objet	Relevé de température.
	Méthode	Instruction UPCC I2 P TRA 001 : règles de remise en température (CCP N°2).
	Fréquence	Enregistrement des températures de tout produit remis en température.
	Responsable	Opérateur en poste cuisine.
	Dossier	Enregistrement UPCC E7 P TRA 001 fiche de remise en température des produits liaison froide (gestion CCP N°2).
Correction ou action corrective		Ecart constaté par opérateur avec action immédiate : produit isolé, identifié, prélevé pour analyse et/ ou détruit = UPCC E1 P QUA 002 fiche de non-conformité et action corrective = UPCC E1 P QUA 003 fiche d'action corrective.
Vérification de l'efficacité individuelle du CCP		Le chef de production examine les enregistrements tous les jours. Le document UPCC E7 P TRA 001 est analysé, visé et validé avant archivage. Le chef de production effectue des inspections ponctuelles de relevés de température et coordonne les actions correctives en accord avec le référent qualité.



PLAN HACCP
GESTION DES CCP PAR ETAPES DU MACROPROCESSUS DE
LA CUISINE

UPCC M6 P QUA 007 A
 Date d'application : Septembre 2010
 Page : 1 / 1

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM			
FONCTION			
DATE			
SIGNATURE			

1. OBJET

Ce mode opératoire définit à l'étape transformer les mesures de maîtrise appliquées pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires. Il décrit les mesures de surveillances pour éviter le danger d'ordre biologique afin d'évaluer si les mesures de maîtrises fonctionnent comme prévue.

2. DOMAINE D'APPLICATION

Il s'applique aux moyens mis en œuvre pour établir la maîtrise du CCP N°3 (point crucial à maîtriser) dans le macro processus de la cuisine. Il concerne le chef de production et les opérateurs de la cuisine.

CCP ETAPE : Transformer	CCP N°3 cuisson de nuit basse température	
Danger important : Enterococcus faecalis (biologique) cf : § 8 UPCC P TRA 003.	Sporulation (cause prolifération) = anomalie ou dysfonctionnement du process.	
Mesure de maîtrise	Respect couple temps / température.	
Limites critiques	Barème de cuisson UPCC I4 P TRA 003 : règles de cuissons PRPo « cuisson traditionnelle » - CCP N°3 « cuisson basse température ».	
SURVEILLANCE	Objet	Relevé de température.
	Méthode	Instruction UPCC I1 P TRA 003 : consignes de sécurité cuisson basse température.
	Fréquence	Viande pour production cuisson basse température : UPCC E2 P TRA 003.
	Responsable	Opérateur UPCC.
	Dossier	Enregistrement des produits de cuisson de nuit : UPCC E1 P TRA 003, tableau des températures et courbes « combilink ».
Correction ou action corrective	Ecart constaté par REC avec action immédiate : produit isolé, identifié, prélevé pour analyse et/ ou détruit = UPCC E1 P QUA 002 fiche de non-conformité et action corrective = UPCC E1 P QUA 003 fiche d'action corrective.	
Vérification de l'efficacité individuelle du CCP	Le responsable de production examine les enregistrements après exécution des process de cuissons basse température. Le document UPCC E1 P TRA 003 et tableau des températures et courbes sont analysés, visés et validés avant archivages. Le Responsable production effectue des inspections ponctuelles de relevés de température et coordonne les actions correctives en accord avec le référent HACCP.	

Annexe 31 : Exemples Plan de Maîtrise Sanitaire d'un EHPAD

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE UNITE DE PRODUCTION CUISINE CHATEAUPONSAC	UPCC E5 P QUA 001 A
	Date d'application : Janvier 2009
	Page :

DATE : le /0 /2009

Emetteur :
 J.TEXIER Référent qualité
 P.PUYHARDY Directeur
 EHPAD Châteauponsac
Signature :

Destinataire :
Direction des Services Vétérinaires

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

3.1 : Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.1 Le personnel			
Plan de formation à la sécurité des aliments	Plan de formation (initiale et continue) - Objectifs et contenu général (hygiène et analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise). -Catégories de personnel concernées.	Annexe 1	La formation HACCP est annuelle, dispensée aux agents de toutes les catégories.

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.1 Le personnel			
Tenue vestimentaire	Description de l'équipement vestimentaire du personnel : -Les tenues à disposition du personnel, avec les éventuelles spécificités par secteur et en mentionnant les suréquipements. -Les conditions de stockage des tenues propres. -Entretien des tenues professionnelles. -Disponibilité de tenue pour visiteurs.	Annexe 3	Une instruction tenue professionnelle adaptée au secteur de travail UPCC I8P HYG 001 précise les modalités pour chaque secteur, une dotation de tenues professionnelles par agent (1 tenue par jour). Le dépôt de chaque tenue ou article souillé se fait dans des sacs spécifiques. Les tenues et articles propres sont entreposés sur rayonnages personnalisés. Les agents possèdent un vestiaire individuel cloisonné. Les visiteurs ont à disposition un kit à usage unique ou des articles spécifiques pour interventions techniques.
Suivi médical	Engagement sur une visite médicale à l'embauche et une visite annuelle (y compris les agents temporaires). Instructions au personnel concernant l'état de santé	Annexe 4	Le suivi médical des personnels est assuré par la médecine préventive du de l'embauche aux évènements professionnels (accident travail, inaptitudes). Un suivi pour examens de coproculture : selles, nez, gorge est attesté par la médecine préventive pour l'aptitude au travail des denrées alimentaires. Tous les 2 ans une visite médicale a lieu avec un examen pulmonaire.

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.2 L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel			
	Description du dispositif pour assurer la maintenance des locaux et des équipements	Annexe 5 (curatif) Annexe 6 (préventif) Annexe 7 et 8 (étalonnages)	-Une maintenance des locaux et des équipement est formalisée selon une procédure maintenance UPCC P MAI 001 avec le service technique prévoit les interventions curatives et préventives. -Les appareils de mesures (balances, balances d'essai et thermomètres) sont étalonnés selon des fréquences semestrielles UPCC E6 P MAI 001 et UPCC E2 P MAI 001.

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.3 Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production			
Plan de nettoyage-désinfection et plan de contrôle de l'efficacité. Instructions de travail relatives à l'hygiène par poste de travail.	Maintenance externalisée. Fiches techniques des produits utilisés Pendant la production : Après la production : Plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage :	Annexe 9 (évaporateurs) Annexe 10 (P hygiène) Annexe 11 (lavage mains) Annexe 18	-La maintenance des évaporateurs chambre froide est externalisée et consignée sur un document UPCC E4 P MAI 001 (fréquence : tous les 6 mois). -Une procédure hygiène UPCC P HYG 001 décrit les modalités mises en place pour sécuriser l'ensemble de la fonction alimentaire et détermine les surfaces à traiter, quand, comment, qui et validation de l'opérateur. - instructions relatives à l'hygiène : -Le lavage des mains UPCC I9 P HYG 001 -Les instructions nécessaires à l'utilisation des différents produits lessiviels prévoient les différentes actions à réaliser en amont et en aval au nettoyages et désinfections. Ces instructions sont : utilisation UPCC I2 P HYG 001 annexe 12, eau de javel UPCC I3 P HYG 001 annexe 13, utilisation UPCC I4 P HYG 001 annexe 14, utilisation UPCC I5 P HYG 001 annexe 15, utilisation UPCC I6 P HYG 001 annexe 16, utilisation UPCC I7 P HYG 001 annexe 17. -Un contrat avec le laboratoire départemental décrit les modalités mises en place pour effectuer un contrôle microbiologique des surfaces et matériels à périodicité définie. Elle permet de vérifier que les matériels et les locaux présentent une qualité microbiologique maîtrisée.

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.4 Le plan de lutte contre les nuisibles			
1) Rongeurs 2) Insectes	-Plan avec légende (nature des produits et/ou type de piège). -Contrat de dératisation et de désinsectisation. -Descriptif de toutes les mesures mises en œuvre.	-Annexe 19 (plan appâts dératisation) Annexe 20 (dératisation) Annexe 21(désinsectisation)	-Un plan selon des zones à risques avec dépose d'appâts. -Le suivi par contrat est organisé par la société HYGIENE SERVICE (ISS) (classeur bureau encadrement cuisine). -Un enregistrement (document de la société avec recommandations) atteste du passage réalisé puis la dératisation est consignée sur le document: UPCC E20 P HYG 001. -Désinsectisation : UPCC E19 P HYG 001.

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.5 L'approvisionnement en eau			
	1) Réseau public (attestation de potabilité).	Annexe 22	Facture d'eau de la Ville de Châteauponsac et résultats d'analyses d'eaux réalisées (analyses annuelles).

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.6 La maîtrise des températures			
	Locaux sous températures dirigées. Description du système et matériel de surveillance des températures, modalités d'enregistrement et d'alertes en cas d'anomalie et actions correctives (produits/procédés).	Annexe 23 Annexe 24 Annexe 25	Les températures de chambres froides sont gérées par un logiciel spécifique : . Les enregistrements informatiques se réalisent chaque début de semaine du lundi 7H au lundi suivant 7H et crée un dossier : UPCC I3 P TRC 001. L'organisation prévoit des contrôles de T° des produits alimentaires (réception, cuissons, refroidissements, maintien en température, remise en température expéditions : chariots repas ou salle à manger ou portage). La sauvegarde des informations : enregistrements généraux du système de froid est faite de façon journalière. -La gestion du froid est connue sous forme de tableau consignés. -Les anomalies ou dysfonctionnements font l'objet d'une notification d'intervention qui renseigne sur la nature de la panne.

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.7 Le contrôle à réception et à expédition			
Véhicules de transport : maîtrise des conditions d'hygiène du transport.	2) Concernant les véhicules de transport appartenant à une entreprise extérieure.		-
Contrôles à réception (hors CCP).	Protocole formalisé de contrôle à réception des produits dont la réception n'est pas considérée comme un CCP.	Annexe 26 Annexe 27	-Le contrôle des produits est réalisé conformément à la procédure de réception UPCC P REC 001. -Des fiches de réceptions produits frais UPCC E1 P REC 001 coordonnent les approvisionnements entre le magasin alimentaire et la cuisine, des PRPo : températures, DLC, DLUO et numéro de lot sont consignés sur ces documents à chaque livraison. Les cas exceptionnels sont consignés sur UPCC E1 P REC 001 pour accepter ou non la réception. Ces informations de validation d'acceptation des produits sont renseignées sur cette fiche par dérogation avec le motif.
Contrôle à l'expédition des produits finis.	1) Concernant le parc de véhicules de transport de l'entreprise. -Modalités de contrôle des températures et de la propreté des véhicules. -Modalités de contrôle des produits avant expédition.	Annexe 28 Annexe 29	-Un contrat UPCC M1 EXP 001 décrit le système de distribution assuré par le CCAS. -Il définit les responsabilités et les exigences de chacun en terme de délai, manutention, application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (température enceinte). Le contrôle des expéditions de produits finis est réalisé à plusieurs niveaux : la procédure UPCC P EXP 001 dès le conditionnement avec des relevés de température. Puis des relevés ponctuels dans des unités fonctionnelles ciblées (prise de température à la cuisine puis avant la remise en température et au dernier plateau servi).

3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.2.1 Le champ d'application de l'étude			
	Champ d'application de l'étude.	UPCC P QUA 006 Architecture du SMSA avec diagrammes de flux Annexe 30	Champ du système HACCP concernant les activités de l'UPCC relatives « à élaborer, fabriquer et livrer des plateaux repas conformes aux besoins et attentes des résidents de l'EHPAD de CHATEAUPONSAC ».
3.2.2 Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe 1).			
	Identification des dangers : -Biologiques -Chimiques -Physiques	Annexe 31	-Une procédure : UPCC P QUA 007 analyse de risque décrit la méthode et les outils utilisés afin de réaliser l'analyse des risques et dangers de l'UPCC selon la méthode GOD (gravité, occurrence, détectabilité).
	Identification des risques et de mesures préventives.	Annexe 32	-Un mode opératoire UPCC M1 P QUA 007 définit par secteur ou activité les dangers potentiels selon la règle des 5M (Matière, Milieu, Matériel, Main d'œuvre, Méthode) et décrit des mesures préventives appropriées afin de limiter le risque de probabilité d'apparition ou de gravité.
	Application d'une Bonne Pratique d'Hygiène (BPH).	Annexe 33 Annexe 34	-Un mode opératoire UPCC M2 P QUA 007 définit par secteur ou activité les programmes pré requis (PRP) afin de maintenir tout au long de la chaîne un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits sûrs pour la consommation humaine. Un plan de l'UPCC a été élaboré pour classer les zones à risques , classification qui détermine les conditions de nettoyages et ou de désinfection et les fréquences. Le principe de la marche en avant dans l'espace , permet de garantir le non croisement des circuits sale et propre. Les emballages sont évacués régulièrement vers le local déchets.
	Niveaux acceptables de danger par étape.	Annexe 35 Annexe 36	Ce local poubelles centralise les différents déchets (UPCC I12 P HYG 001) sont évacués deux fois par semaine par le SICTOM. Les cartons sont enlevés par la ville de Châteauponsac une fois par semaine. -Un mode opératoire UPCC M3 P QUA 007 définit par secteur ou activité les programmes pré requis opérationnels (PRPo) identifiés par l'analyse de dangers comme essentiels pour maîtriser la probabilité d'apparition d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et/ou de la contamination ou prolifération.

	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.2.2 Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe 1).			
	Niveaux acceptables de danger pour le produit fini.	Annexe 37 Annexe 38	-Un mode opératoire UPCC M1 P QUA 008 décrit le système de surveillance des risques par famille de produits destiné à toutes les étapes du macro processus et s'applique aux moyens mis en œuvre tout au long du processus de transformation pour la maîtrise de la sécurité alimentaire. -Des fiches techniques recensent les différents composants entrant dans une recettes et les PRP, PRPo et/ou CCP.
3.2.3. Documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise (CCP).			
Principe 2 : Identifier les CCP	CCP retenus en les numérotant.		<i>Pour chaque CCP.</i> Le plan CCP comporte : 1- le danger 2- la mesure de maîtrise 3- détermination des limites critiques. 4- description de la surveillance : a) objet b) méthode c) fréquence d) responsable e) dossier f) correction et action corrective g) validation de l'efficacité individuelle du CCP
Principe 3 : Définir des limites critiques	Limites critiques pour chaque CCP -Mesurables -Compatibles avec les exigences réglementaires -Définition de l'acceptabilité -Validation	Annexe 39 : CCP N°1	
Principe 4 : Procédure de surveillance	Description des modalités de surveillance de chaque CCP (support d'enregistrement).	Annexe 40 : CCP N°2	
Principe 5 : Actions correctives	Pour chaque critère de surveillance : définir, décrire les actions correctives. Traçabilité, recherches de causes, actions correctives associées.		
3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe 6).			
	Description des procédures de vérification du PMS : -Suivi des enregistrements, audits, revue de direction, mise à jour documentaire et/ou plan HACCP. Efficacité du PMS Plan d'autocontrôles analytiques, analyses des réclamations clients, modalités de contrôle de mesure de maîtrise.	Annexe 41	-Les documents d'enregistrements et de suivi : nettoyages – désinfections, couple temps température, réception... sont vérifiés, analysés, commentés et validés par l'encadrement à des fréquences définies (quotidiennes, hebdomadaires et mensuelles). -Des autocontrôles ponctuels (hygiène, traçabilité) sont réalisés par l'encadrement et par le laboratoire départemental pour les produits fins et étude de vieillissement.

	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)			
	-Description de la traçabilité.	Annexe 42	Le document UPCC P TRC 001 décrit les dispositions prises par l'UPCC pour garantir la traçabilité à toutes les étapes des activités de la cuisine Châteauponsac en terme d'enregistrement de N° de lot, DLC, DLUO et gestion du système du froid. Les fiches techniques recensent les DLC/DLUO puis sont archivées UPCC E au E P TRC 001. -La procédure UPCC P QUA 002 décrit les dispositions prises pour garantir que les non-conformités détectées à l'unité de production sont prises en compte, enregistrées, analysées en vue de correction immédiate, corrective voire préventive. -La procédure UPCC P QUA 003 permet de répondre à toutes les non-conformités organisationnelles et opérationnelles pour lesquelles une action corrective immédiate n'a pas été jugée suffisamment efficace, ou une non-conformité non apparue (action préventive). -La procédure UPCC P QUA 004 décrit les modalités à suivre en cas de détection de produit non consommable par l'UPCC et / ou suite à une alerte sanitaire . -Des fiches incidents réception UPCC E2 P REC 001 sont utilisables dans le secteur de restauration. Un contrat prestation repas UPCC/ unité de soins est établi pour organiser la prestation repas de la commande à la livraison incluant la restitution des plateaux après consommation. Le non respect du contrat par l'UPCC entraîne l'ouverture d'une fiche de réclamation par l'unité de soins. Une action correctrice ou préventive est engagée si nécessaire selon la procédure UPCC P QUA 003.
	-Instruction relative à la gestion des produits non-conformes.	Annexe 43 Annexe 44 Annexe 45	
	-Instruction permettant la mise en œuvre d'un retrait rappel en cas de défaut identifié.	Annexe 46 Annexe 47 Annexe 48 Annexe 49	
	Analyse des réclamations clients pour produits non conformes.	Annexe 50 Annexe 52 Annexe 51	



**PLAN DE MAITRISE SANITAIRE EHPAD
« RESIDENCE ADELINE » PIERRE-BUFFIERE**

Date d'application :

Page : 1 / 7

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM			
FONCTION			
DATE			
SIGNATURE			

1. OBJET

Cette procédure décrit la méthodologie appliquée par l'unité de production cuisine EHPAD « Résidence Adeline » de Pierre-Bufferie pour intégrer dans son organisation l'application des textes réglementaires et des documents d'origine extérieures, émanant de l'institution ou autres. Elle permet de garantir que tout document utile à un processus interne est accessible, diffusé aux bonnes personnes et mis à jour.

2. DOMAINE D'APPLICATION

-Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale).
-Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007.

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

3.1 : Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.1 Le personnel			
Plan de formation à la sécurité des aliments	Plan de formation (initiale et continue) - Objectifs et contenu général (hygiène et analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise). -Catégories de personnel concernées.	Annexes : photocopies	A compléter : Programme et objectifs des formations Linut - HACCP 1 - HACCP 2 et 3 Attestation de formation des agents

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.1 Le personnel			
Tenue vestimentaire	Description de l'équipement vestimentaire du personnel : -Les tenues à disposition du personnel, avec les éventuelles spécificités par secteur et en mentionnant les suréquipements. -Les conditions de stockage des tenues propres. -Entretien des tenues professionnelles. -Disponibilité de tenue pour visiteurs.	A compléter si annexe	A compléter avec la méthode employée par l'établissement pour le traitement des vêtements de cuisine
Suivi médical	Engagement sur une visite médicale à l'embauche et une visite annuelle (y compris les agents temporaires). Instructions au personnel concernant l'état de santé	A compléter si attestations médicales	A compléter si une visite médicale est effectuée et qu'une aptitude au travail des denrées alimentaires des cuisiniers est formalisée. NB : L'arrêté du 10 mars 1977 a été abrogé par l'arrêté du 02 mai 2012, seuls les examens de coprocultures à l'embauche sont systématiques et font l'objet d'une aptitude au travail des denrées alimentaires. Les examens complémentaires peuvent être effectués en cas d'interruption d'une durée supérieure de 6 mois ou s'il existe une suspicion d'une contamination de ces denrées par le personnel en entreprise ou lorsqu'il y aura une reprise du travail après un congé de maladie pour une infection du tube digestif ou des voies respiratoires.

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.2 L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel			
	Description du dispositif pour assurer la maintenance des locaux et des équipements	A compléter avec la photocopie du contrat	A compléter si la maintenance est contractualisée avec une société pour la maintenance préventive et le dépannage curatif

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectives
3.1.3 Mesures d'hygiène <u>préconisées, avant, pendant et après la production</u>			
Plan de nettoyage-désinfection et plan de contrôle de l'efficacité. Instructions de travail relatives à l'hygiène par poste de travail.	Maintenance externalisée. Fiches techniques des produits utilisés Pendant la production : Après la production : Plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage :	A compléter Photocopie des plans de nettoyages des ateliers, zones, matériels... Photocopies des fiches techniques des produits lessiviels Photocopie du contrat et des résultats d'autocontrôles de micro biologie alimentaire et de prélèvement de surface	A compléter en précisant que Le plan de nettoyage et désinfection est en place et précise - le Quoi (matériel – équipements – zone - ...) - le Quand (après utilisation, 1 fois par jour, par semaine, par mois, ...) - le Comment (Méthode = temps d'action – action mécanique – concentration et température de la solution) - le Qui (émargement) Préciser qu'il existe un contrat avec le laboratoire départemental qui définit des fréquences d'autocontrôle de micro biologie alimentaire et de prélèvement de surface

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectives
3.1.4 Le plan de lutte contre les nuisibles			
1) Rongeurs 2) Insectes	-Plan avec légende (nature des produits et/ou type de piège). -Contrat de dératisation et de désinsectisation. -Descriptif de toutes les mesures mises en œuvre.	A compléter avec la photocopie du contrat, des rapports des interventions	A compléter si la désinsectisation et la dératisation est externalisée avec une société

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectives
3.1.5 L'approvisionnement en eau			
	1) Réseau public (attestation de potabilité).	A compléter photocopie des résultats des prélèvements de potabilité de l'eau	A compléter avec le contrat de fourniture d'eau

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectives
3.1.6 La maîtrise des températures			
	Locaux sous températures dirigées. Description du système et matériel de surveillance des températures, modalités d'enregistrement et d'alertes en cas d'anomalie et actions correctives (produits/procédés).	A compléter photocopie du document INS 2 MAJ 12/2017	A compléter en expliquant qu'avec le document des contrôles sont effectués : « contrôle des T° des enceintes positives et négatives : INS 2 MAJ 12/2017 et action correctives »

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectives
3.1.7 Le contrôle à réception et à expédition			
Véhicules de transport : maîtrise des conditions d'hygiène du transport.	2) Concernant les véhicules de transport appartenant à une entreprise extérieure.	Non concerné	Non concerné
Contrôles à réception (hors CCP).	Protocole formalisé de contrôle à réception des produits dont la réception n'est pas considérée comme un CCP.	A compléter photocopie de fiche de réception	A compléter qu'il existe un document qui décrit les modalités de contrôle des réceptions « annexe 4.1 T° de réception »
Contrôle à l'expédition des produits finis.	1) Concernant le parc de véhicules de transport de l'entreprise. -Modalités de contrôle des températures et de la propreté des véhicules. -Modalités de contrôle des produits avant expédition.	Non concerné	Non concerné

3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectives
3.2.1 Le champ d'application de l'étude			
	Champ d'application de l'étude.		Champ du système HACCP concernant les activités de l'UPCC relatives « élaborer, fabriquer et livrer des repas conformes aux besoins et attentes des résidents de l'EHPAD de Pierre-Buffière et la mise à disposition du portage à domicile ». Les produits sont destinés aux résidents de l'EHPAD de Pierre-Buffière et du portage. a) Mises en œuvre à la cuisine : de la réception des produits bruts à la transformation en produit fini, stocké à +3°C (préparations froides et textures hachées) ou en liaison chaude (productions chaudes et textures hachées) avec maintien en température ≥ +63°C. b) Le conditionnement des produits est assuré en assiette individuelle.

	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectives
3.2.2 Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe 1).			
	Identification des dangers : -Biologiques -Chimiques -Physiques Identification des risques et de mesures préventives. Application d'une Bonne Pratique d'Hygiène (BPH). Niveaux acceptables de danger par étape. Niveaux acceptables de danger pour le produit fini.	Compléter avec photocopie du plan HACCP et de l'analyse de risques Lavage des mains Tenue prof	L'analyse de risques définit les bonnes pratiques d'hygiène (PRP) et les programmes pré requis opérationnels (PRPo) identifiés par l'analyse de dangers comme essentiels pour maîtriser la probabilité d'apparition d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et/ou de la contamination ou prolifération.
3.2.3. Documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise (CCP).			
Principe 2 : Identifier les CCP	CCP retenus en les numérotant.	Photocopier les diagrammes	L'analyse des risques a déterminé 2 CCP et x PRPo.
Principe 3 : Définir des limites critiques	Limites critiques pour chaque CCP -Mesurables -Compatibles avec les exigences réglementaires -Définition de l'acceptabilité -Validation		Les diagrammes décrivent les différents dangers recensés par étapes et les mesures de maîtrise associées. - le fonctionnement général de la cuisine - la production des préparations froides mixées - la production des préparations chaudes mixées - la production de textures normales - la production des textures modifiées - la mise à disposition - la distribution
Principe 4 : Procédure de surveillance	Description des modalités de surveillance de chaque CCP (support d'enregistrement).		
Principe 5 : Actions correctives	Pour chaque critère de surveillance : définir, décrire les actions correctives. Traçabilité, recherches de causes, actions correctives associées.		
3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe 6).			
	Description des procédures de vérification du PMS : -Suivi des enregistrements, audits, revue de direction, mise à jour documentaire et/ou plan HACCP.	Compléter photocopie document enregistrement des T°	Un enregistrement des relevés de températures des productions chaudes et froides est effectué.

	Efficacité du PMS Plan d'autocontrôles analytiques, analyses des réclamations clients, modalités de contrôle de mesure de maîtrise.		
--	--	--	--

	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectives
3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)			
	-Description de la traçabilité. -Instruction relative à la gestion des produits non-conformes. -Instruction permettant la mise en œuvre d'un retrait rappel en cas de défaut identifié. Analyse des réclamations clients pour produits non conformes		A compléter avec la description de la procédure de traçabilité Non-conformité (diagramme)



PLAN DE MAITRISE SANITAIRE UPCC

UPCC MI P QUA 009 A

Date d'application : Décembre 2010

Page : 1 / 10

I

	REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
NOM	P.ZABALETA	C.VIGNERAS F.JOUANNY	P.PEYRONNET
FONCTION	Référent HACCP	R.E.C	CP
DATE	23/12/2010	23/12/2010	24/12/2010
SIGNATURE			

1. OBJET

Cette procédure décrit la méthodologie appliquée par l'unité de production cuisine CHASTAINGT pour intégrer dans son organisation l'application des textes réglementaires et des documents d'origine extérieures à l'UPCC, émanant de l'institution ou autres. Elle permet de garantir que tout document utile à un processus interne est accessible, diffusé aux bonnes personnes et mis à jour

2. DOMAINE D'APPLICATION

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

3.1 : Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.1 Le personnel			
Plan de formation à la sécurité des aliments	Plan de formation (initiale et continue) - Objectifs et contenu général (hygiène et analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise). - Catégories de personnel concernées.	-	La formation HACCP (annexe 1) est annuelle, dispensée aux agents de toutes les catégories. Un test hygiène (annexe 1a) situe et orientent les besoins des stagiaires à chaque session. Les formations liées aux process appliqués sont formalisés avec des objectifs référencés en annexe 2 = cf UPCC 15 P QUA 009.

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.1 Le personnel			
Tenue vestimentaire	Description de l'équipement vestimentaire du personnel : - Les tenues à disposition du personnel, avec les éventuelles spécificités par secteur et en mentionnant les suréquipements. - Les conditions de stockage des tenues propres. - Entretien des tenues professionnelles. - Disponibilité de tenue pour visiteurs.	Annexe 3	Une instruction tenue professionnelle adaptée au secteur de travail UPCC 19P HYG 001 précise les modalités pour chaque secteur, une dotation de 7 tenues professionnelles par agent (1 tenue par jour) est formalisée par contrat avec la blanchisserie du CHU. Le dépôt de chaque tenue ou article souillé se fait dans des sacs spécifiques. Les tenues et articles propres sont entreposés sur rayonnages personnalisés. Les agents possèdent un vestiaire individuel cloisonné. Les visiteurs ont à disposition un kit à usage unique ou des articles spécifiques pour interventions techniques.
Suivi médical	Engagement sur une visite médicale à l'embauche et une visite annuelle (y compris les agents temporaires). Instructions au personnel concernant l'état de santé	Annexe 4	Le suivi médical des personnels est assuré par la médecine préventive du CHU de l'embauche aux événements professionnels (accident travail, inaptitudes). Un suivi annuel pour examens de coproculture : selles, nez, gorge est attesté par la médecine préventive pour l'aptitude au travail des denrées alimentaires. Tous les 2 ans une visite médicale a lieu avec un examen pulmonaire.

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.2 L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel			
	Description du dispositif pour assurer la maintenance des locaux et des équipements	Annexe 5 (curatif) Annexe 6 (préventif) Annexe 7 et 8 (étalonnages)	- Une maintenance des locaux et des équipements est formalisée selon une procédure maintenance UPCC P MAI 001. - Un contrat UPCC MI P MAI 001 avec les services techniques prévoit les interventions curatives et préventives. - Les appareils de mesures (balances, balances d'essai et thermomètres) sont étalonnés selon des fréquences semestrielles UPCC E6 P MAI 001 et UPCC E2 P MAI 001.

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.3 Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production			
Plan de nettoyage-désinfection et plan de contrôle de l'efficacité.	Maintenance externalisée.	Annexe 9 (évaporateurs)	-La maintenance des évaporateurs chambre froide est externalisée et consignée sur un document UPCC E4 P MAI 001 (fréquence : tous les 6 mois).
	Fiches techniques des produits utilisés	Annexe 10 (P hygiène)	-Une procédure hygiène UPCC P HYG 001 décrit les modalités mises en place pour sécuriser l'ensemble de la fonction alimentaire et détermine les surfaces à traiter, quand, comment, qui et validation de l'opérateur . - instructions relatives à l'hygiène : -Le lavage des mains UPCC I10 P HYG 001
Instructions de travail relatives à l'hygiène par poste de travail.	Pendant la production :	Annexe 11 (lavage mains)	-Les instructions nécessaires à l'utilisation des différents produits lessiviels prévoient les différentes actions à réaliser en amont et en aval au nettoyages et désinfections. Ces instructions sont : utilisation canon à mousse UPCC I2 P HYG 001 annexe 12, eau de javel UPCC I3 P HYG 001 annexe 13, utilisation gel four UPCC I4 P HYG 001 annexe 14, utilisation Suma Light UPCC I5 P HYG 001 annexe 15, utilisation Eloorelean VK5 UPCC I6 P HYG 001 annexe 16, utilisation Jaski radical UPCC I7 P HYG 001 annexe 17, utilisation Nextarte UPCC I8 P HYG 001 annexe 18.
	Après la production :		
	Plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage :	Annexe 19	-Un contrat UPCC M1 P HYG 001 avec l' Unité d'Hygiène décrit les modalités mises en place pour effectuer un contrôle microbiologique des surfaces et matériels à périodicité définie. Elle permet de vérifier que les matériels et les locaux présentent une qualité microbiologique maîtrisée.

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.4 Le plan de lutte contre les nuisibles			
1) Rongeurs	-Plan avec légende (nature des produits et/ou type de piège).	-Annexe 20 (plan appâts dératisation)	-Un plan selon des zones à risques avec dépose d'appâts. -Le suivi par contrat est organisé par la conseillère en économie sociale et familiale (classeur bureau encadrement cuisine).
2) Insectes	-Contrat de dératisation et de désinsectisation.	Annexe 21 (dératisation) Annexe 22(désinsectisation)	-Un enregistrement (document de la société avec recommandations) atteste du passage réalisé puis la dératisation est consignée sur le document: UPCC E20 P HYG 001. -Désinsectisation : UPCC E19 P HYG 001.

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.5 L'approvisionnement en eau			
	1) Réseau public (attestation de potabilité).	Annexe 23	Facture d'eau de la Ville de Limoges et résultats d'analyses d'eaux réalisées par le laboratoire d'hygiène hospitalière du CHU (analyses annuelles).

BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.6 La maîtrise des températures			
	Locaux sous températures dirigées.		Les températures de chambres froides sont gérées par un logiciel spécifique : MICROLIDE. Les enregistrements informatiques se réalisent chaque début de semaine du lundi 7H au lundi suivant 7H et crée un dossier : UPCC I4 P QUA 009 : Synoptique des température.
	Description du système et matériel de surveillance des températures, modalités d'enregistrement et d'alertes en cas d'anomalie et actions correctives (produits/procédés).	Annexe 24 Annexe 25	Les alarmes sont signalées au PC sécurité UPCC I1 P MAI 001. L'organisation prévoit des contrôles de T° des produits alimentaires (réception, cuissons, pasteurisation, refroidissements, chaîne de conditionnement : début et fin, expéditions : chariots repas ou roll et self du personnel).

		Annexe 26	La sauvegarde des informations : enregistrements généraux du système de froid est faite de façon journalière par l'intermédiaire de la DTSI qui l'assure chaque fin de journée par réseau intranet. -La gestion du froid est connue sous forme de tableau consignés. -Les anomalies ou dysfonctionnements font l'objet d'une notification d'intervention qui renseigne sur la nature de la panne.
BPH	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.1.7 Le contrôle à réception et à expédition			
Véhicules de transport : maîtrise des conditions d'hygiène du transport.	2) Concernant les véhicules de transport appartenant à une entreprise extérieure.		-Les appels d'offres sont institutionnels selon une procédure d'appel d'offre de la Direction des Affaires Economiques.
Contrôles à réception (hors CCP).	Protocole formalisé de contrôle à réception des produits dont la réception n'est pas considérée comme un CCP.	Annexe 27 Annexe 28	-Le contrôle des produits est réalisé conformément à la procédure de réception UPCC P REC 001. -Un contrat avec le magasin alimentaire UPCC MI P REC 001 décrit les modalités à respecter. -Des fiches de réceptions produits frais UPCC E1 M1 P REC 001 coordonnent les approvisionnements entre le magasin alimentaires et la cuisine, des PRPo : températures, DLC, DLUO et numéro de lot sont consignés sur ces documents à chaque livraison. Les cas exceptionnels sont signalés par le magasinier au responsable de production qui accepte ou non la réception. Ces informations de validation d'acceptation des produits sont renseignées sur cette fiche par dérogation avec le motif.
Contrôle à l'expédition des produits finis.	1) Concernant le parc de véhicules de transport de l'entreprise. -Modalités de contrôle des températures et de la propreté des véhicules. -Modalités de contrôle des produits avant expédition.	Annexe 29	-Un contrat UPCC MI EXP 001 décrit les modalités de livraison des roll de PCA ou produits pasteurisés expédiés par l'UPCC vers la cuisine J. Rebeyrol ou Dupuytren par l'intermédiaire des transports logistiques. -Il définit les responsabilités et les exigences de chacun en terme de délai, manutention, application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (température enceinte). Le contrôle des expéditions de produits finis est réalisé à plusieurs niveaux : la procédure UPCC P CDT 001 pour le conditionnement , pour le self du personnel : UPCC P SEL 001
		Annexe 30	et conformément à la procédure d' expédition UPCC P EXP 001 avec des relevés de température ponctuels dans des unités fonctionnelles ciblées (prise de température à la cuisine puis avant la remise en température et au dernier plateau servi). Les roll de produits finis (PCA et productions froides) pour la cuisine relais J.Rebeyrol, (produits pasteurisés) pour la cuisine Dupuytren sont contrôlés : UPCC E1 M1 P EXP 001 : fiche de suivi des températures des produits expédiés et UPCC E2 M1 P EXP 001 : fiche de suivi des produits pasteurisés au moment du départ des chambres froides et orientés vers le transport logistique.

3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.2.1 Le champ d'application de l'étude			
	Champ d'application de l'étude.	UPCC P QUA 006 Architecture du SMSA avec diagrammes de flux	Champ du système HACCP concernant les activités de l'UPCC relatives « à élaborer, fabriquer et livrer des plateaux repas conformes aux besoins et attentes des clients hôpital Chaustaint : UF et self du personnel, cuisine relais hôpital J Rebeyrol et cuisine Dupuytren « produits pasteurisés ».
3.2.2 Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe 1).			
	Identification des dangers : -Biologiques -Chimiques -Physiques Identification des risques et de mesures préventives. Application d'une Bonne Pratique d'Hygiène (BPH).	Annexe 31 Annexe 32 Annexe 33	-Une procédure : UPCC P QUA 007 analyse de risque décrit la méthode et les outils utilisés afin de réaliser l'analyse des risques et dangers de l'UPCC selon la méthode GOD (gravité, occurrence, détectabilité). -Un mode opératoire UPCC MI P QUA 007 définit par secteur ou activité les dangers potentiels selon la règle des 5M (Matière, Milieu, Matériel, Main d'œuvre, Méthode) et décrit des mesures préventives appropriées afin de limiter le risque de probabilité d'apparition ou de gravité. -Un mode opératoire UPCC M2 P QUA 007 définit par secteur ou activité les programmes pré requis (PRP) afin de maintenir tout au long de la chaîne un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits sûrs pour la consommation humaine.

		Annexe 34	<p>Un plan de l'UPCC a été élaboré en collaboration avec l'Unité d'Hygiène pour classer les zones à risques, classification qui détermine les conditions de nettoyages et ou de désinfection et les fréquences. Le principe de la marCHE en avant dans l'espace, permet de garantir le non croisement des circuits sale et propre. Les emballages sont évacués régulièrement vers le local déchets de l'hôpital Clabstaingt.</p> <p>Ce local poubelles centralise les différents déchets (ceux de la cuisine UPCC I12 P HYG 001 sont sectorisés : pulpe provenant des plonges, végétaux, cageots, boîtes métalliques,...) sont évacués tous les jours vers l'incinérateur de la ville de Limoges.</p> <p>-Un mode opératoire UPCC M3 P QUA 007 définit par secteur ou activité les programmes pré requis opérationnels (PRPo) identifiés par l'analyse de dangers comme essentiels pour maîtriser la probabilité d'apparition d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et/ou de la contamination ou prolifération.</p>
		Annexe 35	
	Niveaux acceptables de danger par étape.	Annexe 36	

	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectivées
3.2.2 Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe 1).			
	Niveaux acceptables de danger pour le produit fini.	Annexe 37 Annexe 38	-Un mode opératoire UPCC MI P QUA 008 décrit le système de surveillance des risques par famille de produits destiné à toutes les étapes du macro processus et s'applique aux moyens mis en œuvre tout au long du processus de transformation pour la maîtrise de la sécurité alimentaire. -Des fiches techniques recensent les différents composants entrant dans une recettes et les PRP, PRPo et/ou CCP.

3.2.3. Documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise (CCP).			
Principe 2 : Identifier les CCP	CCP retenus en les numérotant.		<i>Pour chaque CCP.</i> Le plan CCP comporte 1- le danger 2- la mesure de maîtrise 3- détermination des limites critiques. 4- description de la surveillance : a) objet b) méthode c) fréquence d) responsable e) dossier f) correction et action corrective g) validation de l'efficacité individuelle du CCP
Principe 3 : Définir des limites critiques	Limites critiques pour chaque CCP -Mesurables -Compatibles avec les exigences réglementaires -Définition de l'acceptabilité -Validation	Annexe 39 : CCP N°1	
Principe 4 : Procédure de surveillance	Description des modalités de surveillance de chaque CCP (support d'enregistrement).	Annexe 40 : CCP N°2	
Principe 5 : Actions correctives	Pour chaque critère de surveillance : définir, décrire les actions correctives. Traçabilité, recherches de causes, actions correctives associées.	Annexe 41 : CCP N°3	
3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe 6).			
	Description des procédures de vérification du PMS : -Suivi des enregistrements, audits, revue de direction, mise à jour documentaire et/ou plan HACCP. Efficacité du PMS Plan d'autocontrôles analytiques, analyses des réclamations clients, modalités de contrôle de mesure de maîtrise.	Annexe 42 Annexe 43	-Procédure de maîtrise des documents et enregistrement -Les documents d'enregistrements et de suivi : nettoyages – désinfections, couple temps température, réception... sont vérifiés, analysés, commentés et validés par l'encadrement à des fréquences définies (quotidiennes, hebdomadaires et mensuelles). -Des autocontrôles ponctuels (hygiène, traçabilité) sont réalisés par l'encadrement et par le laboratoire départemental pour les produits fins, étude de vieillissement et/ou famille de produits pasteurisés = UPCC E3 P QUA 009 (annexe 43 a).

	Critères ou références DDSV	Documents annexés joints	Réponses objectives
3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)			
	-Description de la traçabilité.	Annexe 44	<p>Le document UPCC P TRC 001 décrit les dispositions prises par l'UPCC pour garantir la traçabilité à toutes les étapes des activités de la cuisine Chaistaing en terme d'enregistrement de N° de lot, DLC, DLUO et gestion du système du froid. Les fiches techniques recensent les DLC/DLUO puis sont archivées UPCC E4 au E17 P TRC 001.</p> <p>-La procédure UPCC P QUA 002 décrit les dispositions prises pour garantir que les non-conformités détectées à l'unité de production sont prises en compte, enregistrées, analysées en vue de correction immédiate, corrective voire préventive.</p> <p>-La procédure UPCC P QUA 003 permet de répondre à toutes les non-conformités organisationnelles et opérationnelles pour lesquelles une action corrective immédiate n'a pas été jugée suffisamment efficace, ou une non-conformité non apparue (action préventive).</p> <p>-La procédure UPCC P QUA 004 décrit les modalités à suivre en cas de détection de produit non consommable par l'UPCC jusqu'au self du personnel et / ou suite à une alerte sanitaire.</p> <p>-Des fiches incidents Magasin Alimentaire D.S.E E1 MO P ACH 001 et Services Utilisateurs D.S.E E2 MO P ACH 001 sont utilisables dans tous les secteurs de restauration.</p> <p>Un contrat prestation repas UPCC/ UF soins est établi pour organiser la prestation repas de la commande à la livraison incluant la restitution des plateaux après consommation. Le non respect du contrat par l'UPCC entraîne l'ouverture d'une fiche de réclamation par l'UF. Une action correctrice ou préventive est engagée si nécessaire selon la procédure UPCC P QUA 003 (annexe 53).</p> <p>Des contrats avec la cuisine relais J.Rebeyrol et Dupuytren pour la fabrication et l'approvisionnement de produits conformes sont formalisés.</p>
		Annexe 45	
	-Instruction relative à la gestion des produits non-conformes.	Annexe 46	
		Annexe 47	
	-Instruction permettant la mise en œuvre d'un retrait rappel en cas de défaut identifié.	Annexe 48	
		Annexe 49	
		Annexe 50	
		Annexe 51	
		Annexe 52	
	Analyse des réclamations clients pour produits non conformes	Annexe 54	



CENTRE RESSOURCES NUTRITION
Nouvelle-Aquitaine

Résidence L'Art du Temps
16, rue du Cluzeau
87170 ISLE

Tél. : 05 55 78 64 36
Fax : 05 55 78 64 37
Mail : contact@linut.fr