

PILOTER LA FORMALISATION DE SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Pascal PEYRONNET, Technicien Supérieur de Restauration,
Cuisine CH Chastaingt, Limoges

Bernard CELERIER, Inspecteur Vétérinaire,
Direction Départementale de la cohésion sociale et de la protection de la population, Limoges

Formation organisée par le réseau LINUT LE 30.09.2011 à Bonnac la Côte

DOCUMENTS DE BASE POUR LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Le Plan de Maîtrise Sanitaire :

Définition selon la note de service DGAL/SDSSA/2007-8138 du 7 juin 2006.

- 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.

PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT ET DE L'ACTIVITE RESTAURATION (1/2):

Cf Annexe 1

Établir un descriptif détaillé de l'établissement et des activités de la restauration :

- Présentation générale de l'établissement (organisation générale, nombre de résidents, champ d'application du système HACCP,...).
- 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.

PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT ET DE L'ACTIVITE RESTAURATION (2/2):

- 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 (chaude, froide, mixte).
- Planning des productions des Préparations Froides.
- Planning des productions des Plats Cuisinés à l'avance.

DIAGRAMMES DE FONCTIONNEMENT ET DE FLUX :

Cf Annexe 2

- Diagramme de fonctionnement général.
- Diagramme par activité ou atelier.
- Diagrammes des produits sensibles.
 - Diagramme de cuisson des steaks hachés.
 - Diagramme de préparations à base d'œufs coquille.
 - Diagramme de préparation des mixés, viandes hachées.

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH) :

HYGIENE : Programme Pré-Requis (PRP) (1/2)

Cf Annexe 3

- 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 surfaces.

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH) :

HYGIENE : Programme Pré-Requis (PRP) (2/2)

- Classeur pour la désinsectisation, la dératisation.
- Nettoyage des gaines extractions fumées et entretien matériel production de froid.
- Plan : Marche en avant dans l'espace et dans le temps selon les zones à risques.
- Potabilité de l'eau.
- Aptitude du personnel au travail des denrées alimentaires.
- Formation du personnel à la méthode HACCP.

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH) : **MAINTENANCE DES LOCAUX, EQUIPEMENTS,** **MATERIELS : Programme Pré-Requis (PRP)**

Cf Annexe 4

- Curative.
- Plan de maintenance préventive.
- Consignes en cas de panne des chambres froides.
- État de conformité des appareils de mesure (thermomètres, balance d'essai) = sondes à piquer de four ou de cellule = métrologie.
- Contrat avec service technique ou entreprise extérieure.
- Paramètres de fonctionnement des chambres froides.

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH) :

AUTRES DISPOSITIFS :

Cf Annexe 5

- Gestion des excédents.
- Échantillons plats témoins.

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH) :
PLAN DE MAÎTRISE DES TEMPERATURES A TOUTES
LES ETAPES DU MACROPROCESSUS :

Cf Annexe 6

- Programme Pré-Requis Opérationnel (PRPo) et/ou des étapes cruciales à maîtriser (CCP).
- Maîtrise de la chaîne du froid.
- Refroidissement rapide.
- Maintien au chaud et au froid.
- Remise en température.
- Cuisson des steaks hachés pour les populations sensibles.
- Cuisson basse température.
- Cuisson des mixés.
- Cuisson des préparations à base d'œufs coquille.

SYSTEME OU DISPOSITIF :

Cf Annexe 7

- Traçabilité.
- Gestion des non conformités.
- Gestion des actions correctives et préventives.