

## Secteur : restauration collective

NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule

\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)

Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
<b>Locaux et équipements</b>				
<b>Locaux, équipements et opérations de maintenance</b>	<p><b>Locaux :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les abords sont correctement entretenus.</li> <li>La conception des locaux est adaptée aux activités.</li> <li>Les locaux sont en matériaux adaptés et en bon état.</li> <li>La ventilation est suffisante.</li> </ul> <p><i>Adaptations possibles :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Un local ou une enceinte unique peut être accepté, sous réserve de garantir une sectorisation stricte des catégories de produits, et une protection des denrées.</li> <li>Une séparation des secteurs et/ou des activités dans l'espace et/ou dans le temps est possible.</li> <li>Un local réservé aux légumes terreux est recommandé pour éviter les risques de contamination croisée mais l'isolement de ces produits pourra se faire également dans des conteneurs hygiéniques.</li> <li>Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires, le vestiaire peut faire office de sas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surveillance visuelle régulière des locaux, des abords et des équipements.</li> <li>Vérification périodique du bon état de fonctionnement des équipements.</li> <li>Vérification périodique des instruments de mesure, notamment des thermomètres.</li> </ul>	<p><b>Documents à rédiger :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Non Agréés et dérogoataires :</b> néant</li> <li><b>Agréés :</b> plans des locaux sur lesquels sont indiqués les différents circuits, description d'un point de vue sanitaire des locaux, équipements et matériels utilisés, ainsi que la description des conditions de fonctionnement et du plan de maintenance.</li> </ul> <p><b>Documents à conserver :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>justificatifs des travaux de réparation ou de remplacement des équipements (bons d'intervention de sociétés de maintenance, factures, etc.).</li> <li>justificatifs des vérifications (en interne ou par un prestataire) du bon fonctionnement des instruments de mesures (thermomètres, balances).</li> </ul> <p><b>Enregistrements :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>des non-conformités et des mesures correctives.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rénover les locaux dégradés.</li> <li>Réparer ou remplacer tous les équipements défectueux (y compris de mesure).</li> <li>Revoir la fréquence de vérification des appareils de mesure.</li> </ul>

### Secteur : restauration collective

NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule

\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)

Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
	<p><b>Équipements :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les équipements sont adaptés à l'activité et en bon état de maintenance.</li> <li>Les instruments de mesure nécessaires à l'activité sont disponibles et en bon état de fonctionnement (a minima, présence d'un thermomètre à sonde).</li> </ul> <p><b>Fonctionnement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sectorisation des locaux : la marche en avant dans le temps peut être privilégiée.</li> <li>Le stockage des matières premières et des produits finis est possible dans une même chambre et/ou enceinte froide, sous réserve de l'absence de risque de contaminations croisées, de la protection des denrées et du respect de la température de la denrée la plus sensible.</li> <li>Le personnel peut utiliser les sanitaires des rationnaires dans le cas où le lave-mains est équipé de dispositifs hygiéniques pour le lavage et le séchage des mains (non conseillé dans les établissements de santé : cliniques, hôpitaux, etc.).</li> </ul>			
<p><b>Nettoyage et désinfection (N&amp;D)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les locaux et équipements sont visuellement propres.</li> <li>Le personnel connaît : <ul style="list-style-type: none"> <li>le plan de nettoyage et désinfection et sait comment le mettre en œuvre ;</li> <li>les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser et leurs modalités d'utilisation (concentra-</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surveillance visuelle de l'état de propreté des locaux et des équipements.</li> <li>Réalisation de prélèvements de surface dans les cas suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>lors d'une reprise d'activité après plusieurs mois d'interruption ;</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Documents à rédiger :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>- Non Agréés et dérogatoires :</b> plan de nettoyage et désinfection décrivant a minima les méthodes (produit utilisé, TACT : temps de contact, action mécanique, concentration et température) et fréquences de nettoyage et désinfection des surfaces qui ne sont pas quotidiennes (évaporateurs, meubles hauts,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Détruire les denrées susceptibles d'avoir été contaminées par des produits de N&amp;D.</li> <li>Nettoyer et désinfecter les locaux et ou équipements concernés par les non-</li> </ul>

### Secteur : restauration collective

NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule

\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)

Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
	<p>tion, temps de contact, température en lien avec les prescriptions du fabricant) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les surfaces à nettoyer et à désinfecter quotidiennement ;</li> <li>- les surfaces à nettoyer et à désinfecter périodiquement.</li> <li>• Des lingettes désinfectantes peuvent être acceptées à condition qu'elles soient aptes au contact alimentaire, que la mention « sans rinçage » soit indiquée sur leur emballage et que la date limite d'utilisation soit respectée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prévus dans le cadre du règlement (CE) n°2073/2005 : « Les exploitants du secteur alimentaire qui fabriquent des denrées alimentaires prêtes à être consommées susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à <i>Listeria monocytogenes</i> prélèvent des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de <i>Listeria monocytogenes</i> dans le cadre de leur plan d'échantillonnage. » ;</li> <li>- pour valider ou vérifier l'efficacité d'un plan de nettoyage et désinfection ;</li> <li>- en cas de non-conformité des résultats d'analyses sur les denrées.</li> </ul>	<p>plafonds par exemple).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Agréés</b> : plan de nettoyage et désinfection décrivant les méthodes (produit utilisé, TACT : temps de contact, action mécanique, concentration et température) et fréquences de nettoyage et désinfection.</li> <li><b>Documents à conserver :</b></li> <li>- fiches techniques des produits de N/D</li> <li>- résultats des analyses de surface</li> <li><b>Enregistrements :</b></li> <li>- des opérations ponctuelles de nettoyage et désinfection, autres que quotidiennes (évaporateurs, plafonds, murs, etc.) ;</li> <li>- des non-conformités et des mesures correctives.</li> </ul>	<p>conformités.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adapter le plan de nettoyage et désinfection suite à un relevé de non-conformité (fréquences, nature des produits N/D, etc.).</li> </ul>
<b>Lutte contre les nuisibles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de nuisible ou de trace de leur passage (déjections etc.) observés.</li> <li>• Absence d'animaux domestiques aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (hormis dans la salle du restaurant pour les chiens guides des personnes malvoyantes).</li> <li>• La lutte préventive contre les nuisibles est mise en œuvre en fonction des abords et de la conception des locaux.</li> <li>• L'établissement ne présente pas de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surveillances visuelles des abords, des locaux et des dispositifs de lutte mis en place.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Documents à rédiger :</b></li> <li>- <b>Non Agréés et dérogatoires</b> : Néant, sauf si le plan est délégué à un prestataire, cf documents à conserver.</li> <li>- <b>Agréés</b> : plan de lutte comportant, le cas échéant, l'emplacement des pièges des appâts et des équipements de désinsectisation sur un même plan.</li> <li><b>Documents à conserver :</b></li> <li>- Fiches techniques des produits biocides.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supprimer les points d'entrée des nuisibles (exemple : bas de porte ajourée à cause de la corrosion, etc.).</li> <li>• Mettre en place un plan d'action curatif en cas d'infestation (exemple : faire appel à un professionnel spécialisé dans la lutte contre les nuisibles en cas</li> </ul>

### Secteur : restauration collective

NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule

\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)

Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
	<p>points d'entrée pour les nuisibles (portes fermées, moustiquaires aux fenêtres, abords salubres, etc ...).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les produits biocides sont utilisés conformément aux prescriptions du fabricant.</li> <li>En cas de gestion interne, les produits biocides sont conservés à l'écart des denrées alimentaires, avec un étiquetage les identifiant, dans des conteneurs sûrs et séparés. Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de lutte contre les nuisibles n'est pas exigé.</li> </ul>		<p>- Si le plan de lutte est délégué à un prestataire, conservation des bons d'intervention, du plan de localisation des pièges et appâts.</p> <p><b>Enregistrements :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>des non-conformités et mesures correctives.</li> <li>dans le cas où le plan de lutte est assuré par un prestataire, les bons d'intervention sont considérés comme des documents d'enregistrement.</li> </ul>	<p>d'infestation majeure ou récurrente).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Détruire les denrées susceptibles d'avoir été contaminées par des nuisibles ou par des produits biocides.</li> </ul>
<b>Denrées et maîtrise des process *</b>				
<p><b>Matières premières et contrôles à réception</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les matières premières sont conformes aux exigences réglementaires, notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>les températures prescrites sont respectées (fournisseur ou réglementation) ;</li> <li>les durées de vie des produits sont respectées ;</li> <li>les durées de vie des matières premières sont compatibles avec celles des PCEA en l'absence de transformation (préparations culinaires élaborées à l'avance) ;</li> <li>les produits sont identifiés par un numéro de lot ;</li> <li>le statut des fournisseurs est conforme aux exigences réglementaires (agrément ou dérogation à l'obligation d'agrément pour les produits d'origine animale) ;</li> <li>l'information concernant les allergènes à déclara-</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle visuel systématique à réception ou lors de l'acte d'achat : intégrité des conditionnements, état de fraîcheur des denrées, DLC non dépassées, présence d'une marque d'identification pour les produits d'origine animale (sauf pour les denrées issues d'un établissement dérogatoire), présence d'un numéro de lot, présence de l'information sur les allergènes à déclaration obligatoire, présence de l'information sur l'origine des viandes bovines et depuis le 1<sup>er</sup> mars 2022, l'origine des viandes de volailles, des viandes ovines et porcines.</li> </ul>	<p><b>Documents à rédiger* :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Non Agréés et dérogatoires :</b> néant</li> <li><b>Agréés :</b> modalités de contrôles (contrôle visuel, températures, fréquence, analyses etc.).</li> </ul> <p><b>Documents à conserver :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>éléments de traçabilité : bons de livraisons / factures etc.</li> <li>information sur les allergènes à déclaration obligatoire transmise par une cuisine centrale ou par un établissement dérogatoire, dans le cas où cette information n'est pas mentionnée sur les bons de livraison.</li> </ul> <p><b>Enregistrements* :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>des non-conformités et des mesures correc-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne pas utiliser les matières premières non conformes ou périmées.</li> <li>Signaler les non-conformités aux fournisseurs et revoir les exigences vis-à-vis du cahier des charges.</li> <li>Changer de fournisseur.</li> </ul>

### Secteur : restauration collective

NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule

\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)

Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
	<p>ration obligatoire est présente ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'information sur l'origine des viandes bovines est présente ;</li> <li>- l'information sur l'origine des viandes de volailles, des viandes ovines, et porcines est présente, à partir du 1<sup>er</sup> mars 2022.</li> <li>• En cas d'approvisionnement direct, quand l'exploitant transporte lui-même les matières premières : les équipements sont adaptés et permettent de conserver les denrées aux températures prescrites.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour les denrées congelées et/ou surgelées, prise de température à réception : <ul style="list-style-type: none"> <li>- prise de température non destructrice, entre 2 conditionnements, par une mesure au contact des emballages, avec un écart maximum toléré de 3°C en surface (par exemple, acceptation à -15°C pour un étiquetage mentionnant -18°C, ou acceptation à -9°C pour un étiquetage mentionnant -12°C).</li> </ul> </li> <li>• Pour les denrées réfrigérées, prise de température à réception : <ul style="list-style-type: none"> <li>- prise de température non destructrice, entre 2 conditionnements, par une mesure au contact des emballages, avec un écart maximum toléré de 2°C en surface ;</li> <li>- lors du constat de ce dépassement, prise de température à cœur de la denrée. Dans ce cas, elle est acceptée si le nouveau dépassement constaté est de 1°C par rapport à la valeur mentionnée sur l'étiquetage.</li> </ul> </li> </ul>	<p>tives,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- résultats d'analyses sur les matières premières le cas échéant.</li> </ul>	
Gestion de l'Eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation d'eau potable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si l'eau provient d'une source privée autorisée à des fins alimentaires : application des mesures définies dans l'arrêté préfec-</li> </ul>	<p><b>Documents à rédiger :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Non Agréés et dérogrataires</b> : néant</li> <li>- <b>Agréés</b> : Plan de l'établissement à une échelle lisible, faisant apparaître les points</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer une demande : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de raccordement au réseau public,</li> <li>- ou d'une autorisation au-</li> </ul> </li> </ul>

### Secteur : restauration collective

NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule

\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)

Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
		<p>toral (traitement, analyses microbiologiques régulières, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si adduction au réseau public, analyses en cas de non-conformités constatées (baisse de pression, travaux sur le réseau, période d'inactivité prolongée de l'établissement, suspicion de TIAC etc.).</li> </ul>	<p>d'eau numérotés, la description d'un éventuel dispositif de traitement de l'eau, les réseaux de distribution de l'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires. En cas de raccordement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>au réseau public : attestation de potabilité de l'eau ou attestation de raccordement de l'établissement au réseau public (à défaut facture d'eau) et déclaration relative à la non-utilisation d'eau d'une autre origine en dehors des utilisations possibles prévues réglementairement ;</li> <li>à une ressource privée : copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau d'une autre origine avec éventuellement le résultat des analyses effectuées et la description des dispositifs de contrôle mis en place pour assurer et contrôler la potabilité de l'eau au sein de l'établissement.</li> </ul> <p><b>Documents à conserver :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>facture d'eau si adduction au réseau public ;</li> <li>arrêté préfectoral lorsque l'eau utilisée ne provient pas du réseau public ;</li> <li>résultats d'analyses, le cas échéant.</li> </ul> <p><b>Enregistrements :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>des non-conformités et des mesures correctives.</li> </ul>	<p>près de l'ARS en cas d'utilisation d'un forage privé non autorisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analyses d'eau en cas d'anomalies observées.</li> </ul>
Gestion des températures de stockage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les températures de conservation des denrées sont connues et respectées (stockage,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surveillance visuelle du respect des températures de</li> </ul>	<p><b>Documents à rédiger * :</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification de la température à cœur des denrées.</li> </ul>

### Secteur : restauration collective

NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule

\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)

Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
	<p>liaison froide, et/ou liaison chaude).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés sont équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler en continu la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés.</li> <li>L'établissement dispose au moins d'un thermomètre sonde fonctionnel.</li> <li>L'utilisation de thermomètres enregistrant les températures minimales et maximales peut constituer un moyen de surveillance efficace des enceintes, notamment pendant les périodes de fermeture.</li> </ul>	<p>conservation des denrées aux différentes étapes de stockage (en chaud et/ou en froid).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dispositif d'enregistrement en continu pour les enceintes négatives dans lesquelles des aliments surgelés sont conservés.</li> <li>Vérification périodique des instruments de mesure, notamment des thermomètres.</li> </ul>	<p>- <b>Non Agréés et dérogateurs</b> * : Néant</p> <p>- <b>Agréés</b> : conditions de conservation (stockage, liaisons froide et/ou chaude) des matières premières, des produits intermédiaires et finis, objectifs de températures, modalités et fréquences de surveillance.</p> <p><b>Documents à conserver :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>bons de maintenance ou interventions sur les équipements frigorifiques, ou de maintien au chaud.</li> <li>justificatifs des vérifications des instruments de mesure dont les thermomètres.</li> </ul> <p><b>Enregistrements *:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pour les enceintes négatives contenant des aliments surgelés, enregistrement continu des températures ;</li> <li>pour toutes les enceintes : enregistrement des non-conformités et des mesures correctives menées, avec précision sur le devenir des denrées ;</li> <li>pour les vérifications des thermomètres identifiés défaillants, enregistrement des non-conformités, des mesures correctives.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réparer ou remplacer les équipements défectueux.</li> <li>Selon les non-conformités : éliminer les denrées ou les utiliser d'une manière adaptée lorsque cela est possible.</li> <li>Remplacer les thermomètres non fonctionnels, ou défaillants.</li> </ul>
Maîtrise des procédés de fabrication	<p><u>Maîtrise des dangers biologiques, chimiques, allergènes et physiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les procédés de fabrication sont connus et correctement appliqués : prévention des contaminations croisées, respect des BPH, respect des bonnes pratiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle visuel du respect :</li> </ul> <p>- des bonnes pratiques d'hygiène : température, stockage séparé, séparation des productions dans l'espace ou dans le temps, prévention des contaminations croisées, etc ;</p>	<p><b>Documents à rédiger *:</b></p> <p>- <b>Non agréés + Dérogateurs</b> : Néant, sauf « étapes / procédés à risque nécessitant une attention particulière », se reporter à l'annexe II de l'IT 2018-924.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revoir les exigences du cahier des charges « fournisseur ».</li> <li>Examiner et remédier aux causes des potentielles</li> </ul>

### Secteur : restauration collective

NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule

\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)

#### Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
	<p>de fabrication (BPF), maîtrise des paramètres technologiques dont les températures des différents procédés de fabrication, respect des DLC, etc.</p> <p><i>Par exemple :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier des dangers contenus dans les matières premières ;</li> <li>- identifier les potentielles sources de contaminations croisées et les maîtriser (ustensiles, planches de découpe, etc.) ;</li> <li>- s'assurer que les matériaux entrant en contact avec les denrées ne sont pas des sources de contamination (utilisation de conditionnements adaptés, etc.) ;</li> <li>- s'assurer du respect du suivi des recettes lorsque celles-ci ont un effet sur la qualité sanitaire des denrées (taux de sel, pH, Aw, cuisson, refroidissement rapide, cuisson basse température etc.).</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour les procédés à risque nécessitant une attention particulière, se reporter à l'annexe II de l'IT n°2018-924 et aux GBPH d'application HACCP sectoriels validés.</li> </ul> <p><u>Points spécifiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La maîtrise du danger « allergène » doit être garantie (prise en compte de la composition des matières premières (liste d'ingrédients), des additifs, et des auxiliaires technologiques ; prévention</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- des bonnes pratiques de fabrication ;</li> <li>- des paramètres technologiques de fabrication (respect de la recette, température, etc.) ;</li> <li>- de l'efficacité des nettoyages ;</li> <li>- de la bonne connaissance et de la bonne exécution des tâches.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réalisation, le cas échéant, d'auto-contrôles dans le cadre de la validation de certains procédés à risque nécessitant une surveillance particulière : se reporter à l'annexe II de l'IT n°2018-924.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Agréés</b> : mise en place des procédures fondées sur les principes de la démarche HACCP.</li> </ul> <p><b>Documents à conserver * :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- documents de validation des procédés à risque nécessitant une attention particulière : se reporter à l'annexe II de l'IT n°2018-924.</li> </ul> <p><b>Enregistrements * :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la surveillance des CCP et/ou PrPO.</li> <li>- de la surveillance des procédés à risque nécessitant une surveillance particulière (se reporter à l'annexe II de l'IT n°2018-924.).</li> <li>- des non-conformités et des mesures correctives des BPH, des BPF et des CCP et/ou PrPO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>contaminations croisées.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En cas de surveillance non conforme d'un CCP et/ou PrPO, mettre en place les corrections et mesures correctives adaptées.</li> <li>• En cas de nécessité, avvertir la DD(ec)PP/DAAF du département d'implantation de l'établissement et mettre en œuvre les procédures de retrait/rappel des produits.</li> </ul>

### Secteur : restauration collective

NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule

\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)

Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
	des contaminations croisées).			
Conformité des produits finis et informations du consommateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les produits finis sont conformes aux critères réglementaires (critères microbiologiques, teneurs maximales en contaminants, températures de conservation, durée de vie), et le cas échéant aux paramètres physico-chimiques définis par l'exploitant.</li> <li>La durée de vie microbologique pour les PCEA, supérieure à 3 jours, est validée.</li> <li>L'information sur les denrées est conforme aux exigences réglementaires (durabilité, conditions de conservation, conditions d'utilisation, mention « décongelé », allergènes à déclaration obligatoire, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôles visuels quotidiens.</li> <li>Autocontrôles microbiologiques.</li> </ul>	<p><b>Documents à rédiger :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Non agréés, dérogateurs</b> : Néant.</li> <li>- <b>Agréés</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ descriptif des produits finis comprenant les instructions d'utilisation par le consommateur, ou par l'office satellite, les DLC.</li> <li>➤ plan d'auto-contrôles analytiques (catégories de denrées, fréquence analytique, critères microbiologiques, teneurs maximales en contaminants, et paramètres physico-chimiques le cas échéant).</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Documents à conserver *:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- étude de validation de la DLC si supérieure à J+3 (J étant le jour de fabrication).</li> <li>- résultats des auto-contrôles microbiologiques des produits finis et le cas échéant physico-chimiques.</li> </ul> <p><b>Enregistrements * :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des non-conformités (erreurs sur les DLC, retraits et rappels, etc.) et des mesures correctives.</li> <li>- Plaintes / Réclamations clients.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En cas de résultat d'analyse non conforme sur un critère de sécurité, mise en place des mesures adaptées : retrait/rappel du lot incriminé, information de la DD(ec)PP/DAAF, etc.</li> </ul>
Contrôles à expédition	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les températures de conservation et de transport sont définies et respectées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôles visuels (température, aspect, étiquetage, in-</li> </ul>	<p><b>Documents à rédiger * :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Non agréés + Dérogateurs</b> : Néant</li> </ul>	

### Secteur : restauration collective

*NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule*

*\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)*

Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les mentions d'étiquetage sont conformes aux exigences réglementaires : mention « décongelée », mention « en cours de décongélation accompagnée de l'heure du jour de mise en décongélation et de la durée de conservation 24 heures (voire 36 heures dans certains cas précis) », etc.</li> <li>• Les durées de vie des produits sont définies (DLC) et respectées (DLC, DDM).</li> <li>• La DLC est indiquée sur le plat qui sera expédié.</li> <li>• Le numéro de lot est inscrit sur le plat ou le repas qui seront expédiés, ou sur les documents commerciaux.</li> <li>• L'information relative à la présence des allergènes à déclaration obligatoire est présente le cas échéant.</li> <li>• L'information relative à l'origine des viandes bovines est présente, le cas échéant.</li> <li>• L'information sur l'origine des viandes de volailles, des viandes ovines, et porcines est présente, à partir du 1<sup>er</sup> mars 2022, le cas échéant.</li> <li>• En cas de livraison : les équipements de transport sont adaptés et permettent de conserver les denrées aux températures prescrites le cas échéant.</li> </ul>	<p>dication des allergènes etc.).</p>	<p>- <b>Agréés</b> : modalités de contrôles (contrôle visuel, températures, etc.).</p> <p><b><u>Documents à conserver *</u></b> :</p> <p>- Documents d'accompagnement : bons de livraison, factures, fiches suiveuses, etc.</p> <p><b><u>Enregistrements *</u></b> :</p> <p>- des non-conformités et des mesures correctives.</p> <p>- Plaintes/réclamations clients.</p>	

### Secteur : restauration collective

NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule

\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)

Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
Traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traçabilité amont/aval (le cas échéant) : l'exploitant est en mesure de présenter les informations suivantes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ nom(s), adresse(s) du ou des fournisseur(s), nature des produits fournis,</li> <li>○ lors de cession de denrées à d'autres établissements : nom(s), adresse(s) du ou des client(s), nature des denrées livrées,</li> <li>○ dates de réception / livraison (le cas échéant),</li> <li>○ les données sur les volumes ou les quantités entrant et sortant (le cas échéant).</li> <li>○ les données sur les lots de fabrication (en utilisant la date de fabrication par exemple, le cas échéant).</li> </ul> </li> <li>• Traçabilité interne : bien que non obligatoire elle demeure recommandée.</li> </ul> <p>A titre d'exemple définition du lot : 1 lot = 1 jour de fabrication par produit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestion des produits non-conformes : l'exploitant est en mesure d'expliquer les procédures de retrait-rappel, de gestion de suspicion de TIAC.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle de la présence des éléments de traçabilité, des documents d'accompagnement, des étiquetages, etc.</li> </ul>	<p><b><u>Documents à rédiger :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Non agréés</b> : Néant</li> <li>- <b>Dérogataires et Agréés</b> : description du système de traçabilité et définition du lot.</li> <li>- <b>Tous</b> : procédure de gestion des alertes sanitaires, des produits non-conformes, des suspicions de TIAC.</li> </ul> <p><b><u>Documents à conserver :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bons de livraison, et/ou factures des fournisseurs.</li> <li>- bons de livraison, et/ou factures dédiés aux clients, le cas échéant.</li> </ul> <p><b><u>Enregistrements :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des non-conformités et des mesures correctives.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redéfinir le lot.</li> </ul>
Gestion des déchets et sous-produits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Séparation physique entre les déchets, les sous-produits animaux et les denrées alimentaires.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles visuels de la séparation physique entre les différents flux (tri et sto-</li> </ul>	<p><b><u>Documents à rédiger :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Non agréés + Dérogataires</b> : Néant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirer les déchets et/ ou les sous-produits animaux des plans de travail au fur</li> </ul>

### Secteur : restauration collective

NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule

\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)

Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
animaux (SPAN)		ckage).	<p>- <b>Agréés</b> : modalités de gestion et d'élimination des déchets et des sous-produits animaux.</p> <p><b>Documents à conserver :</b></p> <p>- Pour les SPAn : bons d'enlèvements et documents d'accompagnement commercial à conserver pendant 2 ans.</p> <p>- Pour la collecte des huiles de friture usagées, conservation des bons d'enlèvement.</p> <p>- Contrat d'entretien et de vidange des bacs à graisse + attestations de passage associées.</p> <p><b>Enregistrements :</b></p> <p>- des non-conformités et des mesures correctives.</p>	<p>et à mesure.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas déposer au sol les déchets et/ ou sous-produits animaux.</li> <li>• Stocker les déchets et SPAn dans des contenants ou locaux dédiés et adaptés.</li> <li>• Revoir les circuits d'élimination de déchets/SPAN ou leur fréquence d'enlèvement.</li> </ul>
<b>Formation et comportement du personnel</b>				
Comportement et état de santé du personnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les règles d'hygiène à respecter par le personnel à son poste de travail sont connues et appliquées (y compris stagiaires, intérimaires, prestataires, toute personne entrant dans les locaux).</li> <li>• Les tenues de travail sont dédiées, adaptées à l'activité, propres, régulièrement changées, et adaptées lors des pauses.</li> <li>• Les affections incompatibles avec la manipulation de denrées alimentaires sont définies, connues et respectées par le personnel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles visuels de la tenue du personnel, de l'état de propreté et du respect des règles d'hygiène imposées.</li> <li>• Contrôles visuels quotidiens du respect des BPH par le personnel, dont le lavage des mains.</li> </ul>	<p><b>Documents à rédiger :</b></p> <p>- <b>Non agréés + Dérogataires</b> : Néant</p> <p>- <b>Agréés</b> : instruction relative à l'hygiène et à la santé du personnel, dont la tenue vestimentaire (description de l'équipement vestimentaire du personnel et des modalités d'entretien).</p> <p><b>Documents à conserver :</b></p> <p>- activités et actions de formation relatives à ces sujets et aux process.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informer le personnel.</li> <li>• Prévoir une formation aux bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel.</li> <li>• Changer le personnel de poste en cas de problème de santé susceptible d'entraîner la contamination des aliments.</li> <li>• Augmenter le nombre de tenues de travail.</li> </ul>

### Secteur : restauration collective

NB cette annexe vient en complément des lignes directrices de l'IT et ne saurait être utilisée seule

\*Si l'établissement définit des PrPO et/ou des CCP, il doit les gérer comme tels (formalisation de la surveillance, des enregistrements, etc.)

Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en ...



BPH	Attendus a minima	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples de mesures correctives Liste non exhaustive
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les problèmes de santé susceptibles d'entraîner la contamination des aliments sont déclarés (troubles gastro-intestinaux, abcès, rhinopharyngites, coupure, etc.).</li> </ul>		<p><b>Enregistrements :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des non-conformités et des mesures correctives.</li> </ul>	
<p><b>Méthodologie</b> Instructions de travail, connaissance des process</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les consignes et instructions de travail (BHP, process, etc ...) données par le responsable, sont connues du personnel et appliquées.</li> <li>Les paramètres des procédés de fabrication, sont connus et respectés par le personnel.</li> <li>Les mesures correctives et les corrections à entreprendre en cas de perte de maîtrise sont connues et appliquées.</li> <li>Pour les « étapes / process à risques nécessitant une attention particulière », les instructions sont formalisées, connues et appliquées : se reporter à l'annexe II de l'IT n°2018-924, ou se réfère à un GBPH d'application HACCP validé, ou par le guide « mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire, guide pour les petits établissements de restauration collective ».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôles visuels quotidiens du respect des bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication, des paramètres technologiques, etc.</li> </ul>	<p><b>Documents à rédiger :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Non agréés + Dérogatoires</b> : Néant, sauf « étapes / procédés nécessitant une attention particulière » (se reporter à l'annexe II de l'IT n°2018-924).</li> <li>- <b>Agréés</b> : description simplifiée des process mis en œuvre et liste des instructions.</li> </ul> <p><b>Documents à conserver :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- activités et actions de formation.</li> </ul> <p><b>Enregistrements :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des non-conformités et des mesures correctives.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formation régulière du personnel.</li> </ul>