

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments



VADEMECUM

SECTORIEL

Restauration collective

UTILISATION DU VADE-MECUM SECTORIEL « RESTAURATION COLLECTIVE »

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

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

Le vade-mecum sectoriel restauration collective constitue une aide à la rédaction des rapports d'inspection réalisés avec :

- **la grille d'inspection sectorielle « restauration collective »**
- **la grille d'inspection « camps sous toile »**
- **la grille d'inspection « offices satellites sans transformation sur place »**

Le vade-mecum sectoriel restauration collective précise les items ou lignes qui sont "sans objet" pour les grilles d'inspection « **camps sous toile** » et « **offices satellites sans transformation sur place** ».

Le vade-mecum précise également les items ou lignes non exigibles pour les établissements de restauration collective, se basant sur un guide de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, et qui répondent à la définition de « petites structures », à savoir :

- **Tous les restaurants satellites,**
- **Toutes les cuisines sur place dont l'effectif rationnaire est inférieur à 1000 repas/semaine¹ et ne fabriquant pas de préparation culinaire élaborée à l'avance (PCEA).**

Les points de « flexibilité » de ce vade-mecum sectoriel s'adressent uniquement aux « petites structures » de restauration collective, définies précédemment.

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

¹ Sont compris dans le calcul les repas suivants : le déjeuner et le dîner.

Table des matières

UTILISATION DU VADE-MECUM SECTORIEL « RESTAURATION COLLECTIVE ».....	2
CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT.....	5
Ligne AL01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	5
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	5
CHAPITRE B : LOCAUX ET EQUIPEMENTS.....	7
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	7
Ligne B1L02 : Abords de l'établissement salubres.....	7
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées.....	7
Ligne B1L04 : Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D).....	8
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	8
Ligne B1L06 : Circuit des denrées, du personnel, des déchets, sous-produits animaux et de l'eau.....	8
Ligne B2L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	9
Ligne B1L08 : Éclairage.....	9
Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....	10
Ligne B2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	10
Ligne B2L02 : Équipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire.....	10
Ligne B2L03 : Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées.....	11
Item B3 : Lutte contre les nuisibles.....	12
Ligne B3L03 : Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.....	12
Item B4 : Maintenance.....	13
Ligne B4L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	13
Ligne B4L03 : Locaux et équipements en bon état.....	13
Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements.....	14
Ligne B5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	14
Ligne B5L02 : Gestion des produits de nettoyage-désinfection.....	14
Ligne B5L03 : Système de Nettoyage et désinfection.....	14
Ligne B5L04 : Propreté des locaux et équipements.....	15
CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	16
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	16
Ligne C1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	16
Ligne C1L03 : Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis.....	16
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	16
Item C2 : Identification des points déterminants.....	19
Ligne C2L02 : Identification des points déterminants.....	19
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	20
Ligne C3L02 : Conformité des matières premières.....	20
Ligne C3L03 : Améliorants : additifs (ADD), auxiliaires technologiques (AT) et arômes (ARM) conformes et bien utilisés.....	23
Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	23
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	24
Sous-Item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	24
Ligne C401L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	24

Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage / distribution.....	24
Ligne C401L04 : Conditions de stockage des produits.....	26
Sous-Item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....	27
Ligne C402L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	27
Ligne C402L02 : Conditions d'entreposage et gestion des conditionnements et emballages.....	27
Ligne C402L03 : Conformité des conditionnements et emballages.....	27
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	28
Ligne C 403 L03: Décongélation.....	28
Ligne C 403 L04 : Décontamination des fruits/légumes.....	28
Ligne C 403 L05 : Hachage et/ou mixage.....	29
Ligne C403L06 : Conserves.....	30
Ligne C403L07 : Mise sous-vide.....	31
Ligne C403 L08 : Cuissons spécifiques.....	31
Ligne C403 L09 : Refroidissement rapide.....	33
Ligne C 403 L10 : Remise en température.....	34
Ligne C403L11 : Gestion des excédents.....	36
Ligne C 403 L12 : Mesures de maîtrise des dangers biologiques.....	36
Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	37
Ligne C5L02 : eau potable : Autorisation, utilisation.....	37
Item C6 : Conformité des produits finis.....	38
Ligne C6L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	38
Ligne C6L03 : Validation de la durée de vie.....	38
Ligne C6L05 : Plats témoins.....	39
Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis.....	40
Ligne C7L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	40
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	40
Ligne C7L03 : Marque d'identification/salubrité conforme, lisible et apposée dans les temps.....	41
Ligne C7L04 : Contrôle à expédition.....	41
CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITES.....	42
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	42
Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval.....	42
Ligne D1L04 : Archivage des documents.....	42
Item D2 : Réactivité.....	43
Ligne D2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	43
CHAPITRE E: GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	44
Item E2 : Gestion des sous-produits.....	44
Ligne E2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	44
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits animaux (SPAN).....	44
CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL.....	46
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel.....	46
Ligne F1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	46
Ligne F1L02 : Organisation du vestiaire et des toilettes.....	46
Ligne F1L03 : Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures.....	46
Ligne F3L05 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	47
Ligne F3L06 : Connaissance et application des BPH par le personnel.....	47
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	48
Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel.....	48

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

LIGNE AL01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE AL03 :

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les établissements soumis à l'agrément « cuisine centrale » sont bien agréés 	<ul style="list-style-type: none"> Sont soumis à l'agrément sanitaire « cuisine centrale » les établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite ou à une collectivité de personnes à caractère social. Ne sont pas soumis à agrément sanitaire « cuisine centrale » : <ul style="list-style-type: none"> – Les cuisines centrales dérogataires à l'obligation d'agrément sanitaire – Les cuisines centrales qui livrent des offices satellites en mode pavillonnaire : SIRET identique, même responsable juridique, même lieu géographique (même adresse) et PMS commun. – Les cuisines qui fabriquent des repas en vue uniquement de portage à domicile à des particuliers (elles relèvent de la remise directe aux consommateurs). Toutefois, si avant le portage à domicile il y a stockage par un intermédiaire (les opérateurs chargés du transport et/ou de la facturation des repas à domicile ne sont pas considérés comme des intermédiaires) alors la cuisine est réputée traiteur et est soumise à agrément communautaire, mais elle peut bénéficier d'une dérogation à l'agrément sanitaire, si elle remplit les conditions.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la déclaration de dérogation à l'obligation de l'agrément est effectuée et conforme à l'attendu (CERFA 13982). 	<ul style="list-style-type: none"> Les quantités à indiquer sont les valeurs maximales pour une semaine et ne représentent pas la moyenne hebdomadaire de l'activité annuelle. Elle sont définies dans l'annexe IV de l'arrêté du 8 juin 2006 Les quantités livrées sont cumulables par catégories de produit.

Pour information

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

Élargissement possible du rayon des 80 km à 200 km, sur décision préfectorale, dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières.

Possibilité d'éviter la règle des 30% si la quantité fournie ne dépasse pas la quantité fixée réglementairement.

INSTALLATION CLASSÉE POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT (ICPE)

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

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

La quantité de produits entrant étant :

- Supérieure à 2 tonnes par jour : [EnregistrementAutorisation](#)
- Supérieure à 500 kg par jour, mais inférieure ou égale à 2 tonnes par jour : Déclaration.

Les établissements réalisant sur place de la méthanisation (sans limite de seuil) sont des ICPE : sont donc inclus les établissements de restauration collective qui utiliseraient un micro-méthaniseur.

CHAPITRE B : LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

LIGNE B1L02 : ABORDS DE L'ÉTABLISSEMENT SALUBRES

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Apprécier la conformité de la superficie par l'encombrement des locaux : dans les locaux de travail en fonction du nombre de repas préparés, du type de liaison chaude ou froide (et aux possibilités d'étalement dans le temps).	<ul style="list-style-type: none">Le responsable d'une cuisine centrale portera une attention particulière aux dimensions de la zone des préparations froides, de la zone d'allotissement des conditionnements ou des conteneurs isothermes, de la zone expédition et de l'aire de lavage des équipements de transport.
	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">Le lieu de préparation des repas, s'il s'agit d'une tente, doit permettre de travailler facilement debout (2 mètres de hauteur environ).L'installation des lieux « d'intendance » (stockage) et de « cuisine » (préparation et cuisson) se fait prioritairement dans l'endroit présentant les meilleures garanties de protection contre : les poussières, les souillures : installation à l'écart des lieux de passage (chemins, routes, etc.) et des lieux consacrés à l'hygiène (toilettes, douches, etc.),Le lieu de nettoyage « coin vaisselle » est bien séparé de la cuisine (séparation dans l'espace ou dans le temps).

Flexibilité

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

Pour information

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

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

LIGNE B1L04 :
LOCAUX ADAPTÉS AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION (N-D)

Pour information

CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE

Une bâche au sol permet un meilleur nettoyage.

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

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

LIGNE B1L06 :
CIRCUIT DES DENRÉES, DU PERSONNEL, DES DÉCHETS, SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DE L’EAU

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

par une bonne sectorisation des locaux ou par un fonctionnement adapté selon des procédures clairement définies.

LIGNE B2L07 : SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>PROPRE/SOUILLE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifier la présence de zones ou locaux adaptés à la spécificité des activités (notamment l'existence d'une zone de stockage des chariots propres en cuisine centrale, zones de conditionnement, allotissement, déconditionnement-reconditionnement, etc.).	<p style="text-align: center;"><u>PROPRE/SOUILLE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Pour les établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA), il est préférable d'avoir une cuisine bien séparée des zones potentiellement contaminantes comme la plonge vaisselle ou la salle de restaurant par exemple.
<p style="text-align: center;"><u>CHAUD/FROID</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Être vigilant en particulier pour le cas des préparations froides élaborées dans la pièce de cuisson.	<p style="text-align: center;"><u>CHAUD/FROID</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Une zone froide (pas nécessairement un local spécifique séparé) doit être identifiée : il est alors important que le professionnel repère les sources de chaleur éventuellement présentes (appareils de cuisson, exposition au soleil, radiateur, passage de canalisation chaude, moteur d'appareil frigorifique, etc.), pour en maîtriser les effets (ex : durée des manipulations courte, etc.).➤ Dans une cuisine centrale, une pièce de préparation froide est attendue, sauf analyse des dangers pertinente. Il en va de même pour la zone d'allotissement ou de conditionnement-allotissement en liaison froide. Il est conseillé que ces locaux soient maintenus à une température inférieure à +12°C.

Pour information

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

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

LIGNE B1L08 : ÉCLAIRAGE

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

ITEM B2 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À LA PRODUCTION ET ENGIN DE TRANSPORT

LIGNE B2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE B2L02 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AU N-D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE

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

Pour information

Il est recommandé pour les cuisines centrales de pratiquer un re-nettoyage des récipients, conteneurs et chariots qui reviennent des restaurants satellites.

LIGNE B2L03 :
APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que des conteneurs isothermes et des plaques eutectiques sont disponibles et utilisés pour les achats et le transport de produits frais, congelés ou surgelés. 	<u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ les plaques eutectiques utilisées sont : <ul style="list-style-type: none"> – régulièrement renouvelées dans les glacières, – présentes en nombre suffisant pour permettre ce renouvellement, – bien rechargées.

Pour information

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

Item B3 : Lutte contre les nuisibles

LIGNE B3L03 :

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

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

Pour information

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

Item B4 : Maintenance

LIGNE B4L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile.

LIGNE B4L03 :

LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Remise directe)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la maintenance des systèmes d'aération et d'extraction :<ul style="list-style-type: none">– Demander le certificat d'entretien du conduit de la hotte.– Si nécessaire, contrôler l'entretien du caisson de reprise au niveau de la trappe de visite.	<ul style="list-style-type: none">➤ Le ramonage du conduit et des grilles de la hotte d'extraction est réalisé périodiquement.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la maintenance des équipements de distribution et le cas échéant des équipements spécifiques.	<ul style="list-style-type: none">➤ Un suivi périodique des appareils de production de froid ou de chaud doit être réalisé. La maintenance des équipements de distribution (vitrines réfrigérée, bain-marie...) ne doit pas être négligée ; de même que la maintenance des équipements spécifiques comme la cellule de refroidissement ou l'étuve par exemple.➤ Le cas échéant, ne pas négliger la maintenance de l'autoclave ou de la sous-videuse.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier l'état de maintenance des fontaines à eau, machines à glaçons et adoucisseurs.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les fontaines à eau et machines à glaçons, les équipements de traitement de l'eau du type adoucisseurs et filtres divers doivent faire l'objet d'une maintenance spécifique, selon les directives du fabricant.

Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements

LIGNE B5L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE B5L02 :

GESTION DES PRODUITS DE NETTOYAGE-DÉSINFECTION

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

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

LIGNE B5L03 :

SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

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

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

LIGNE B5L04 :
PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

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

CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

LIGNE C1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Pour information

Les diagrammes de fabrication et l'analyse des dangers qui en découle sont sans objet pour les camps sous toile et les offices satellites sans transformation sur place et non exigibles pour les petites structures.

Toutefois pour ces établissements, il leur est fortement conseillé de prendre en compte les dangers mentionnés à la ligne C1L04 .

LIGNE C1L03 :

DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

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

LIGNE C1L04 :

ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

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

<p><u>DANGER « ANISAKIS » (Poisson frais)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER « ANISAKIS » (Poisson frais)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion de poissons crus ou mal préparés, et par réaction allergique aux produits chimiques libérés par les parasites dans la chair du poisson. ➤ Les produits les moins sensibles sont issus de l'élevage.
<p><u>DANGER « ÉCHINOCOCCOSE » (Végétaux cueillis)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER « ÉCHINOCOCCOSE » (Végétaux cueillis)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Risque après ingestion d'oeufs du parasite, soit de façon directe par contact avec les animaux infectés (renards principalement mais aussi chiens et chats ayant consommés des rongeurs contaminés), soit de façon indirecte par consommation de végétaux souillés. ➤ Les principaux cas humains se situent principalement dans la partie Est de la France (Alsace, Lorraine, Franche Comté, Rhône-Alpes), zone de présence historique du parasite, mais aussi en Auvergne. ➤ Précautions préalables à prendre : <ul style="list-style-type: none"> – Éviter de cueillir des végétaux qui ne soient situés à moins de 50 cm du sol (pissenlits, champignons, fruits tels que fraises, mûres et autres baies sauvages...) et qui pourraient être contaminés par des déjections. – Pour les jardins potagers, vérifier avant la cueillette que les fruits et légumes sont protégés des déjections par la mise en place par exemple d'une barrière dissuasive.
<p><u>DANGER « HAP » (cuisson barbecue...)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER « HAP » (cuisson barbecue...)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) se forment au cours des processus de pyrolyse (décomposition chimique des matières organiques à température élevée et en l'absence d'oxygène) et de combustion incomplète de matières organiques. ➤ La contamination des denrées alimentaires par les HAP peut être liée à la mise en œuvre de procédés qui permettent aux produits de combustion d'entrer en contact direct avec l'aliment lors de sa préparation tels que le séchage, le fumage, le grillage et la cuisson à haute température. ➤ Certains HAP ont des propriétés cancérogènes et génotoxiques (pouvant provoquer l'altération de l'ADN).
<p><u>DANGER « ACRYLAMIDE » (friture...)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant que ce danger est bien pris en compte et que la mesure de maîtrise choisie est pertinente. 	<p><u>DANGER « ACRYLAMIDE » (friture...)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La formation de l'acrylamide dans les aliments est principalement liée à la réaction de l'asparagine (un acide aminé) avec les sucres réducteurs (notamment le glucose et le fructose) dans le cadre de la réaction de Maillard : Lorsque les aliments prennent en cours de cuisson une couleur brune pouvant aller jusqu'au noircissement, ce changement de couleur s'accompagne d'une production d'acrylamide. ➤ L'acrylamide est présente plus particulièrement dans les pommes de terre, le café et les produits à base de céréales comme le pain ou les biscuits... grillés, torréfiés ou frits trop longtemps et/ou à trop haute température.

- Cette molécule augmente potentiellement le risque de développement d'un cancer et peut provoquer des lésions aux tissus nerveux.

Pour information

En cas de cuisine ouverte, le risque de contamination aéroportée doit être pris en compte dans l'analyse des dangers.

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

L'analyse des dangers doit être adaptée aux besoins de chaque catégorie d'établissement, aux contraintes spécifiques des installations et de l'activité (cuisine centrale, cuisine sur place) et du public cible.

DANGER suite à la consommation de BETTERAVE CRUE :

Suite à plusieurs épisodes de TIAC impliquant la consommation de betteraves crues râpées, l'ANSES a précisé dans son avis du 27 novembre 2014 (référence n°2014-SA-0174) que plusieurs hypothèses sont aujourd'hui envisagées (forte concentration par des souches de *Pseudomonas* présentant un pouvoir pathogène élevé, présence de toxines produites par d'autres micro-organismes, d'origine bactérienne ou fongique, présence de substances toxiques chimiques), mais la cause exacte des symptômes observés suite à la consommation de betteraves crues râpées reste inconnue.

L'ANSES indique que des investigations complémentaires sont nécessaires, et recommande de ne plus servir de betteraves crues râpées dans les restaurants collectifs des établissements d'enseignement et des maisons de retraite.

Item C2 : Identification des points déterminants

LIGNE C2L02 :

IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile et les offices satellites sans transformation sur place et non exigibles pour les petites structures.

Les procédures spécifiques suivantes sont généralement retenues comme points déterminants dans les établissements de restauration collective, néanmoins il appartient à chaque professionnel d'en décider en justifiant ses choix :

- Refroidissement rapide ;
- Liaison chaude ;
- Remise en température ;
- Cuisson basse température ;
- Cuisson haute température (friture, pain, barbecue) ;
- Préparation des mixés, etc.

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L02 : CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les approvisionnements proviennent de fournisseurs autorisés. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les dispositions applicables à l'approvisionnement direct en petites quantités de produits primaire (produits de la pêche, œufs, miel et gibiers sauvages) par le producteur ou le chasseur sont définies dans les annexes I à III de l'arrêté du 18 décembre 2009. ➤ L'approvisionnement en produits primaires et en volailles et lagomorphes abattus en tuerie est possible uniquement pour les cuisines sur place/satellites ou pavillonnaires (approvisionnement impossible en cuisine centrale agréée ou dérogatoire). ➤ Les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire d'une autorisation de la DD(CS)PP ou DAAF, en vue d'une consommation après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/15s) ou en vue de l'utilisation dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation. ➤ Par contre, les coquillages vivants doivent provenir directement ou indirectement de centres d'expédition et les œufs coquille directement ou indirectement de centres d'emballage.
<p style="text-align: center;"><u>VIANDES HACHÉES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> S'assurer que la viande hachée est conforme à la réglementation en vigueur. Contrôler la conformité des matières premières soumises au hachage. Contrôler la température de conservation de la matière première Vérifier la provenance des viandes hachées (étiquetage) 	<p style="text-align: center;"><u>VIANDES HACHÉES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La viande est issue d'une espèce autorisée pour le hachage : espèces bovine, porcine, ovine, caprine, et solipèdes domestiques ➤ Le producteur-fournisseur de viande hachée (matière première) doit être agréé. ➤ Par contre le producteur-fournisseur de préparations de viande (matière première) peut aussi avoir une dérogation à l'agrément sanitaire. ➤ Les matières premières choisies sont fraîches. Les chutes de parage ne sont pas utilisées pour la préparation de viande hachée.
<p style="text-align: center;"><u>GIBIERS D'ÉLEVAGE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Pour le gibier d'élevage traité dans un établissement agréé, contrôler les documents suivants : <p>– Document justifiant de la provenance du gibier (bon de livraison, factures...) dans lequel doivent être précisés le pays d'origine, l'espèce, la quantité, le numéro d'identification pour les sangliers, le numéro</p>	<p style="text-align: center;"><u>GIBIERS D'ÉLEVAGE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les viandes de gibier d'élevage (abats inclus) peuvent être commercialisées toute l'année après inspection (recherche trichine pour le sanglier) et estampillage des carcasses par les services officiels dans un abattoir agréé.

<p>d'agrément de l'abattoir où ont été inspectées les carcasses, etc.</p> <p>– Compte-rendu de la recherche de trichine (par digestion pepsique) pour le sanglier, avec mention du résultat négatif.</p>	
<p style="text-align: center;"><u>GIBIERS SAUVAGES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour le gibier sauvage traité dans un établissement agréé, contrôler les documents suivants : <ul style="list-style-type: none"> – Document regroupant les informations recensées dans la section 1 de l'annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009. – Compte-rendu de la recherche de trichine pour le sanglier, réalisée comme définie dans l'arrêté du 21/12/2009, annexe IV, section 6 avec mention du résultat négatif. • Pour le gibier sauvage cédé localement par le chasseur à l'établissement de restauration collective autonome ou pavillonnaire, contrôler les documents suivants : <ul style="list-style-type: none"> – Document regroupant les informations recensées dans le point 3 de l'arrêté du 21/12/2009, annexe IV point 3. – Compte-rendu d'examen initial comportant les informations mentionnées à l'appendice 3 de l'annexe VII de l'arrêté du 21/12/2009, complété par un chasseur formé (au sens de l'appendice 1 de l'annexe VII de l'arrêté du 21/12/2009). <p>Compte-rendu de la recherche de trichine pour le sanglier, réalisée comme définie dans l'arrêté du 21/12/2009, annexe IV, section 6 avec mention du résultat négatif.</p>	<p style="text-align: center;"><u>GIBIERS SAUVAGES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour les viandes de gibier sauvage (abats inclus) cédées par le chasseur à un atelier de traitement agréé, elles ne peuvent être commercialisées uniquement pendant la période d'ouverture de la chasse après recherche de larves de trichines pour le sanglier (point 2 de la section 2 de l'annexe VII de l'arrêté du 21/12/2009 et estampillage des carcasses par les services officiels. ➤ Pour les viandes de gibier cédées directement (sans passage par un atelier agréé) et localement à la cuisine sur place/satellite ou pavillonnaire, la commercialisation est possible uniquement dans le respect des conditions données aux points 1 à 5 de la section IV de l'annexe IV de l'arrêté du 21/12/2009. ➤ Afin de pouvoir traiter les carcasses des grands gibiers, des équipements appropriés au sein de l'établissement de restauration collective seront nécessaires.
<p style="text-align: center;"><u>OEUFS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que les œufs sont conformes à la au règlement 589/2008. Contrôler qu'ils proviennent bien d'un centre d'emballage agréé. 	<p style="text-align: center;"><u>OEUFS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les œufs sont marqués d'un code du producteur. Ce code est composé d'un 1er chiffre représentant le mode d'élevage des poules, suivi du code ISO du pays de production (FR pour la France) et suivi de 3 lettres correspondant au code élevage et de 2 chiffres correspondant au numéro de bâtiment. ➤ Les œufs obligatoirement de catégorie A (« œufs frais » ou « œufs de consommation ») livrés à un établissement de restauration collective doivent provenir d'un centre d'emballage d'œufs agréé et : <ul style="list-style-type: none"> – produits par des troupeaux de poules pondeuses négatifs vis-à-vis du dépistage salmonelles, – classés, marqués et emballés dans un emballage identifié par des mentions réglementaires (le numéro d'agrément du centre d'emballage, la catégorie de qualité (A), le poids (S, M, L, XL), le mode d'élevage des poules pondeuses...), – avec une date de durabilité minimale, – accompagnés d'un bon de livraison.
<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les approvisionnements se font par le biais de filières autorisées. 	<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Approvisionnement à la ferme possible si : <ul style="list-style-type: none"> – Lait cru : présence d'une autorisation,

– Fromage et viande : auprès d'établissements agréés ou dérogatoires à l'obligation d'agrément,

– Volaille : auprès de tueries recensées ou salles d'abattage (à la ferme) agréées.

- Approvisionnement en GMS et épiceries possible en produits conditionnés avec marque d'identification. Les denrées alimentaires animales ou d'origine animale (exemples : œufs, lait, viande) doivent provenir d'un atelier agréé ou d'un atelier bénéficiant de la dérogation à l'obligation d'agrément. On recommande l'achat de la viande conditionnée dans les magasins d'alimentation, l'achat de lait UHT et d'œufs en boîte.
- Approvisionnement en produits issus de la cueillette et de la pêche possible si :

– Cueillette (baies et champignons) : conseil à recueillir auprès de personnes ou services compétents (pharmacien par exemple) ; prendre en compte le danger *Échinococcose* (cf. ligne C1L04).

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

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

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

Pour information

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

OEUFS

Chez les fournisseurs, les œufs de catégorie A répondent aux exigences définies dans le point 3 de l'article 3 du règlement n°589/2008.

Attention : De nombreux établissements de restauration collective ont émis le souhait, dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et du développement des circuits courts, d'avoir un poulailler pour utiliser leurs œufs en cuisine conformément à l'instruction technique relative aux normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles : **Cette note ne s'applique pas au secteur de la restauration collective mais uniquement aux petits producteurs-fermiers d'œufs qui commercialisent leurs œufs (activité principale).**

LIGNE C3L03 :
AMÉLIORANTS : ADDITIFS (ADD), AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (AT) ET ARÔMES (ARM) CONFORMES ET BIEN UTILISÉS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le ou les agents utilisés pour la décontamination des fruits et légumes (cf Ligne C403L04) sont autorisés au titre de l'arrêté du 19 octobre 2006 sur les auxiliaires technologiques

Pour information

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

LIGNE C3L04 :
CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le professionnel est attentif à la maîtrise de la chaîne du froid et du chaud à réception en effectuant le cas échéant des prises de température sur les denrées les plus sensibles et en identifiant la denrée sondée. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour les restaurants satellites, en l'absence de réceptionnaire à l'arrivée des denrées, l'existence d'une procédure de contrôle permet d'assurer une maîtrise continue de la température des denrées (existence de fiches navette cuisine centrale/ restaurant satellite, modalités de dépose en enceinte froide par le livreur, échanges d'infos entre restaurants satellites et cuisine centrale, etc.).

Flexibilité

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

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-Item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

LIGNE C401L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

LIGNE C401L02 :

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

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
	<ul style="list-style-type: none">➤ Respect des température de stockage définies dans l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 des produits finis :➤ Approvisionnement en quantité limitée au fur et à mesure des besoins des lignes de self et des scrambles. Ne pas disposer les denrées sur les tables à l'avance.
	<p style="text-align: center;"><u>FROID</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Les températures doivent être conformes à l'annexe I et à l'annexe IV, alinéa 2 de l'arrêté du 21 décembre 2009 , et à l'arrêté du 8 octobre 2013 (denrées végétales).➤ Les préparations culinaires destinées à être consommées froides doivent être retirées de leur enceinte réfrigérée de stockage au plus près de la consommation et dans un délai maximum de deux heures avant consommation (transport et distribution inclus) sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à +10°C (destruction des denrées au bout de deux heures).
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Le cas échéant, s'assurer des conditions de préparation et de transport des plats à base de produits crus.	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Si possible, les piques-niques et repas à partager sont majoritairement constitués de produits stables➤ Les denrées qui ne sont pas constitués de produits stables doivent être préparés au dernier moment et réfrigérés préalablement à leur transport, puis transportés dans des sacs isothermes pour être consommés dans la demi-journée.➤ Les plats à base de viande crue (steak tartare, carpaccio), de poisson ou de fruits de mer crus et les préparations à base d'œufs crus (mousse au

	chocolat, mayonnaise maison, etc.), sont des préparations déconseillées (mais non interdites), car extrêmement sensibles.
	<p style="text-align: center;"><u>CHAUD</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Des équipements de maintien en chaud en nombre et capacité suffisants (étuves, bains-marie, chariots, thermoports, etc.), si le fonctionnement le nécessite. ➤ Certains produits n'atteignent jamais les +63°C du produit à cœur : les gigots d'agneau, rôtis de bœuf, etc.. Ce point est à analyser en regard du PMS.

Pour information

La décongélation de matières premières d'origine animale ou végétale surgelées en cours de transport d'une cuisine centrale vers un restaurant satellite au sein d'un véhicule frigorifique à une température comprise entre 0 et +3°C, est tout à fait acceptable, à condition que cette pratique soit bien cadrée. Ce point est évalué dans l'item C304L03.

LIGNE C401L04 :
CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

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

Flexibilité

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

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

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

Sous-Item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

LIGNE C402L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Pour information

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

LIGNE C402L02 :

CONDITIONS D'ENTREPOSAGE ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier l'absence d'alvéole d'œufs en zone de production.	<ul style="list-style-type: none">Retrait des emballages connus comme vecteurs de pathogènes en amont des zones de production / transformation (palettes, alvéoles d'œufs, cartons, etc.)

LIGNE C402L03 :

CONFORMITÉ DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">	<ul style="list-style-type: none">Les conditionnements (par exemple boîtes de conserves) peuvent, au besoin, être lavés et désinfectés avant ouverture (en particulier si l'ouverture a lieu en zone propre).Aucune denrée alimentaire ne doit être stockée dans :<ul style="list-style-type: none">Des contenants en plastique adaptés à d'autres denrées alimentaires (exemple : sauce dans des bouteilles d'eau minérale récupérées). Le plastique, instable pour d'autres denrées qu'initialement prévues, peut permettre une migration de polymères toxiques.Des sacs poubelles : Ils ne doivent pas servir au stockage des denrées (exemple : pain), car ils sont traités à l'aide d'insecticides et de répulsif contre les rongeurs.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la présence du logo contact alimentaire (fourchette-couteau) sur les caisses, produits en plastique et sets de table (souvent au contact du pain) notamment.	

Pour information

Le logo d'aptitude au contact alimentaire n'est pas obligatoire pour les matériaux manifestement destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Dans le cas, d'utilisation entre intermédiaire, le fournisseur doit en apporter la preuve soit par un étiquetage apposé sur l'emballage, soit au moyen d'une fiche technique.

Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production

LIGNE C 403 L03: DÉCONGÉLATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
	<p><u>DECONGELATION EN COURS DE TRANSPORT (de la cuisine centrale vers ses restaurants satellites)</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Cette tolérance fait suite à deux avis de l'ANSES (saisines n° 2006-SA-0048 et n° 2003-SA-0277).➤ Les produits consommés à l'état surgelé sont exclus.➤ La décongélation pendant le transport ne s'applique pas aux produits comportant la mention « ne pas décongeler avant cuisson ».➤ La décongélation pendant le transport de « matières premières » est acceptable, sous certaines conditions : <p>– Au sein d'un véhicule frigorifique, à une température comprise entre 0°C et +3°C (exception pour les produits de la pêche crus pour lesquels la température maximale tolérée est +2°C).</p> <p>– Les produits en décongélation doivent être identifiés, soit par une étiquette, soit à l'aide du document d'accompagnement, mentionnant :</p> <ul style="list-style-type: none">* En toutes lettres : EN COURS DE DECONGELATION* La température à laquelle la décongélation doit être opérée (0°C à +3°C)* La date de mise en décongélation : jour (J) + heure* La DLC : J+4-24 heures <ul style="list-style-type: none">➤ Sur ce dernier point, l'ANSES préconisait une durée de vie de 24 heures maximum (entre le début de la décongélation et la consommation), portée à 36 heures s'il était avéré, par des procédures de traçabilité, que les températures des enceintes réfrigérées ne dépassaient pas +3°C.
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• En l'absence de moyen de conservation basse température, l'inspecteur vérifie que les produits congelés sont cuits directement.	

LIGNE C 403 L04 : DÉCONTAMINATION DES FRUITS/LÉGUMES

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

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

Pour information

Le ou les agents décontaminant utilisés au titre de la réglementation sur les auxiliaires technologiques sont évalués à l'item C3L03.

Concernant l'utilisation de solution d'hypochlorite de sodium (eau de Javel), la solution en chlore libre du bain de chloration ne doit pas dépasser 80 ppm. Le rinçage est obligatoire.

Les pastilles de dichloroisocyanurate de sodium ne sont pas utilisées.

L'utilisation de l'eau de Javel préconisée est la suivante : 3 doses de 10 mL d'eau de Javel à 2.6% de chlore actif pour 50 L d'eau froide + rinçage abondant à l'eau claire.

www.eaudejavel.fr/pages/utilisations/collectivites.asp

LIGNE C 403 L05 : HACHAGE ET/OU MIXAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence d'une procédure spécifique pour le hachage et/ou le mixage, et sa concordance avec le fonctionnement de l'établissement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour le hachage et/ou le mixage, si réalisation dans l'établissement.
	<u>VIANDES HACHÉES</u>
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La fabrication de viandes hachées n'est pas interdite en restauration collective : Les muscles de viande peuvent être hachés dans une cuisine. ➤ Le hachage doit être réalisé au dernier moment, au plus proche de la phase assainissante ou de la consommation (steak tartare).
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler les conditions d'hygiène et de 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les équipements utilisés lors du hachage sont

température du hachage : Faire démonter le hachoir, et vérifier qu'il est correctement et régulièrement nettoyé.	nettoyés et désinfectés. Leur stockage permet d'éviter les souillures. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lavage soigneux des mains et tenue de travail conforme lors du hachage. ➤ Strict maintien de la chaîne du froid.
<p style="text-align: center;">MIXÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les conditions d'hygiène : Faire démonter le mixeur, et vérifier qu'il est correctement et régulièrement nettoyé. • Contrôler la conformité des denrées soumises au mixage. • 	<p style="text-align: center;">MIXÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sous l'appellation générique « mixés », on entend les préparations culinaires mixées, moulignées ou hachées à destination d'un public sensible ayant des difficultés de mastication. ➤ Les denrées alimentaires choisies doivent être fraîches. ➤ Le mixage doit être effectué le plus près possible de la consommation avec des précautions d'hygiène très strictes, car les risques de contamination et de développement microbien sont importants ; une validation par des contrôles microbiologiques est souhaitable et indispensable, surtout si la consommation est différée par rapport au mixage. ➤ Dans tous les cas, l'étape de mixage doit intervenir dans le respect des températures de conservation (évaluées à l'item C401L02).

Pour information

Pour les cuisines centrales agréées élaborant des viandes hachées crues mises sur le marché en l'état, se reporter au vade-mecum sectoriel « Viande hachée, préparation de viande et Viande séparée mécaniquement ».

LIGNE C403L06 : CONSERVES

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

**LIGNE C403L07 :
MISE SOUS-VIDE**

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

**LIGNE C403 L08 :
CUISSONS SPÉCIFIQUES**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique par cuissons spécifiques. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure reconnue (existence de fiches techniques, recettes, codes d'usages professionnels précisant les modalités de ces étapes (barèmes temps-température ou équivalent)) pour chaque cuisson spécifique si réalisation dans l'établissement.
<u>TRAITEMENT THERMIQUE</u>	<u>TRAITEMENT THERMIQUE</u>
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer du respect des prescriptions d'utilisation du fabricant et que les modalités de contrôle font l'objet d'instructions définies et appliquées. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les cuissons traditionnelles en cuisine permettent de garantir des valeurs pasteurisatrices à l'exception de certains produits sans cuisson à cœur : viandes rouges rôties. ➤ Pour les cuissons sous-vide ou les cuissons à basse température : il faut obligatoirement des fiches techniques établies sur barèmes établissant les valeurs pasteurisatrices (VP) ou les valeurs stérilisatrices (VS). ➤ Le matériel de mesure doit être présent sur le poste concerné (sonde, afficheur, enregistreur) et fonctionnel. ➤ Enregistrements à minima des contrôles de température et des actions correctives / corrections (lorsque ces cuissons ne sont pas traitées comme points déterminants).
CUISSON SOUS-VIDE	CUISSON SOUS-VIDE

<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la qualité des thermosoudures. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cas de la cuisson en récipients hermétiquement fermés (cuisson sous vide) : <ul style="list-style-type: none"> – Un conditionnement adapté à l’usage qui en est fait (le professionnel doit s’assurer d’un usage conforme aux spécifications techniques) ; – L’utilisation d’eau potable (évaluée à l’item C5L02),; – Le contrôle de l’étanchéité des dispositifs de fermeture (thermosoudures).
<p style="text-align: center;"><u>CUISSON BASSE TEMPERATURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la méthode de cuisson à basse température 	<p style="text-align: center;"><u>CUISSON BASSE TEMPERATURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ À minima sont attendues : <ul style="list-style-type: none"> – La validation des barèmes de cuisson ; – La surveillance des couples temps / T°C de cuisson (en théorie, température supérieure ou égale à +63°C à cœur du produit). – La validation des DLC ; – La prise en compte dans le plan d’échantillonnage à DLC. ➤ Maîtrise et surveillance du couple temps / T°C lors des cuissons basse température
<p style="text-align: center;"><u>CUISSON des STEAKS HACHES</u> (Population sensible)</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la méthode de surveillance de la cuisson des steaks hachés destinés à des populations sensibles est satisfaisante 	<p style="text-align: center;"><u>CUISSON des STEAKS HACHES</u> (Population sensible)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cuisson recommandée des steaks hachés destinés aux populations sensibles (enfants en crèche / maternelle / primaire / collège, femmes enceintes, personnes malades et immunodéprimées) à plus de +65°C à cœur. ➤ Surveillance (temps de cuisson, température ou couleur non rosée à cœur).
<p style="text-align: center;"><u>CUISSON DES MIXÉS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la méthode de pasteurisation 	<p style="text-align: center;"><u>CUISSON DES MIXÉS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtrise et surveillance du réchauffage ou du flash de pasteurisation (T°C / temps) des mixés
<p style="text-align: center;"><u>CUISSON AU BARBECUE (et maîtrise du danger HAP)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Interroger le personnel sur l’utilisation de bois traité, ainsi que sur les mesures de maîtrise du danger HAP choisies afin de vérifier qu’elles sont correctement connues et appliquées par le professionnel. 	<p style="text-align: center;"><u>CUISSON AU BARBECUE (et maîtrise du danger HAP)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prise en compte des éventuelles contaminations apportées par le bois ou autre combustible. ➤ Les aliments doivent être cuits à la chaleur des braises et non pas au contact direct des flammes (qui atteignent des températures d’environ 500°C) ➤ Prise en compte des recommandations de l’Anses : afin d’éviter la formation massive d’HAP (cf ligne C1L04) : <ul style="list-style-type: none"> – Placer la grille à au moins 10 cm des braises dans le cas d’un barbecue à cuisson horizontale ou, mieux encore, d’opter pour un modèle de barbecue à cuisson verticale ; – Privilégier l’usage de charbon de bois épuré (> 85% de carbone ou de catégorie A) plutôt que de charbon de bois ordinaire ; – Les allume-feu doivent avoir brûlé complètement avant de placer la viande à griller ; – Éviter la chute de graisse dans les flammes. Plus la viande est maigre, plus le risque de formation d’HAP est faible. Mais si les pratiques de cuisson sont mal maîtrisées, le risque augmente. En effet, la chute de gouttes de graisse provenant

	de la viande sur les braises peut provoquer des flammes et des fumées qui, au contact de la pièce de viande, contribuent à former des HAP. Il est donc recommandé de recouvrir le foyer d'un léger tapis de cendre, ou de retirer le gras apparent des viandes.
<p style="text-align: center;"><u>HUILES DE FRITURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'huile de friture est adaptée aux hautes températures. • Vérifier l'état des huiles (mousse, odeur suspecte, résidus, etc.) et le respect de la procédure le cas échéant. 	<p style="text-align: center;"><u>HUILES DE FRITURE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il est recommandé de filtrer les huiles de friture fréquemment, et de ne pas les chauffer à des températures trop élevées (175 °C). Tous les résidus carbonés seront éliminés. ➤ Le professionnel devra apporter la preuve de la qualité régulièrement testée de ces huiles de friture par la technique qu'il convient (bandelettes et test colorimétrique, testeur électronique, etc.). Toutefois, un changement complet et très régulier de l'huile peut assouplir cette procédure de surveillance. ➤ Les huiles de friture ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires (> à 25%) ou en polymères de triglycérides (>14%). Les huiles ne satisfaisant pas à ces dispositions sont réputées impropres à la consommation humaine et deviennent par conséquent des huiles alimentaires usagées (HAU).
<p style="text-align: center;"><u>CUISSON À HAUTE TEMPERATURE (et maîtrise du danger « ACRYLAMIDE »)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Interroger le personnel sur les mesures de maîtrise du danger Acrylamide choisies, afin de vérifier qu'elles sont correctement connues et appliquées par le professionnel. 	<p style="text-align: center;"><u>CUISSON À HAUTE TEMPERATURE (et maîtrise du danger « ACRYLAMIDE »)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La couleur idéale des aliments frits (pomme de terre) ou grillés (pain, biscuit) est jaune dorée et non brune dorée voire noire (présence d'acrylamide). ➤ En fonction du type d'aliments, une ou plusieurs mesures de maîtrise peuvent être utilisés pour limiter la formation d'acrylamide (cf ligne C1L04) : <ul style="list-style-type: none"> – la sélection des produits ; – la modification de la recette (ex : lavage/trempe préalable des frites fraîches avant cuisson) – l'ajustement du couple temps/température de cuisson...

Pour information

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

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

MESURE DE MAÎTRISE DU DANGER « HAP »

Les recommandations de l'ANSES sur la cuisson au barbecue sont disponibles à l'adresse suivante : <https://www.anses.fr/fr/content/cuisson-au-barbecue>

MESURE DE MAÎTRISE DU DANGER « ACRYLAMIDE » :

Brochure « Comment gérer l'acrylamide en restauration ? Les points clefs par produits » du SNARR et du SNRTC : http://www.snrtc.fr/stock/actus-1430811902-snarr_snrtc_brochure_acrylamide.pdf

L'ANIA et ses fédérations sectorielles ont élaboré une brochure afin de sensibiliser et accompagner les entreprises sur le sujet de l'acrylamide, disponible à l'adresse suivante : <http://www.ania.net/alimentation-sante/acrylamide>

LIGNE C403 L09 :

REFROIDISSEMENT RAPIDE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour le refroidissement rapide. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour le refroidissement rapide si réalisation dans l'établissement. ➤ Le refroidissement rapide doit être conforme à l'annexe IV, alinéa 1 de l'arrêté du 21 décembre 2009. ➤ Des adaptations sont possibles lorsqu'elles sont prévues réglementairement et définies et justifiées dans le plan de maîtrise sanitaire ou définies et établies et validées dans un GBPH (ou équivalent).
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les enregistrements. Vérifier qu'à minima des relevés des couples temps/température du refroidissement sont réalisés. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser des: <ul style="list-style-type: none"> – Enregistrement temps/T° sortie cuisson-sortie cellule – Relevés intermédiaires pouvant s'avérer nécessaires pour des denrées qui refroidissent mal : grosses pièces de viande, purée de pommes de terre afin de s'assurer que le refroidissement se passe correctement et prendre le cas échéant des mesures correctives avant la fin des 2 heures.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les matériels utilisés pour le refroidissement rapide sont adaptés et correctement utilisés. • En cas de refroidissement en chambre froide de stockage, vérifier la température des autres produits, l'absence de condensation, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les produits ayant été refroidis sont entreposés, à la fin du refroidissement, dans une enceinte dont la température maximale est fixée à +3°C. ➤ Possibilité d'une phase intermédiaire courte au cours de laquelle la température des produits refroidis mis en chambre froide est comprise entre +3°C et +10°C. ➤ Les préparations culinaires (produits finis) ne peuvent subir qu'un seul refroidissement rapide.

Flexibilité

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

Pour information

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

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

LIGNE C 403 L10 :
REMISE EN TEMPÉRATURE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant de l'existence d'une procédure spécifique pour la remise en température, S'appliquant aux denrées remises en température. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour la remise en température si réalisation dans l'établissement. ➤ La remise en température doit être conforme à l'annexe IV, alinéa 3 de l'arrêté du 21 décembre 2009. ➤ S'il n'est pas possible de porter les produits à une température supérieure ou égale à +63°C, maintenir au froid et ne réchauffer qu'au moment de la remise au consommateur. Dans ce cas la durée d'une heure maximum avant consommation est un impératif absolu. ➤ Le professionnel vérifie que les modalités de réchauffage sont respectées et efficaces. ➤ Le bain-marie n'est pas utilisé pour réchauffer les denrées. ➤ Les produits après réchauffage sont maintenus à une température supérieure ou égale à + 63°C jusqu'à la remise au consommateur, selon le point 3 de l'annexe IV de l'arrêté du 21 décembre 2009. ➤

Pour information

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

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

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

**LIGNE C403L11 :
GESTION DES EXCÉDENTS**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer de l'existence d'une procédure spécifique pour la gestion des excédents. Vérifier la concordance entre les documents et le fonctionnement 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence et application d'une procédure pour la gestion des excédents ➤ La gestion des excédents doit être conforme à l'annexe IV, alinéa 7 de l'arrêté du 21 décembre 2009.
<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier que tous les aliments ayant été servis au repas et qui n'ont pas été consommés ont été jetés. 	<p><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cas des boîtes de conserves : Toute boîte de conserve ouverte est immédiatement utilisée. Le contenu de la boîte qui n'a pas été consommé est jeté ou conservé jusqu'au repas suivant s'il peut être transféré dans un contenant hermétique et conservé au froid.

Pour information

Les PCEA n'ayant subi qu'un stockage et pas de manipulation ne sont pas des excédents.

**LIGNE C 403 L12 :
MESURES DE MAÎTRISE DES DANGERS BIOLOGIQUES**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>DANGER « ANISAKIS » (Poisson frais)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Interroger le personnel sur les mesures de maîtrise du danger Anisakis choisies afin de vérifier qu'elles sont correctement connues et appliquées par le professionnel. 	<p><u>DANGER « ANISAKIS » (Poisson frais)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mise en place d'un des traitements assainissants suivants pour la destruction des larves d'Anisakidés: <ul style="list-style-type: none"> – Congélation à cœur, – Cuisson à cœur, – Fumage à chaud, – Marinage et/ou salage suivant des produits traditionnels. ➤ Si le traitement assainissant a été réalisé en amont, le fournisseur l'indique par écrit au professionnel (bon de livraison, étiquetage...).
<p><u>DANGER « Échinococcose » (Végétaux cueillis)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Interroger le personnel sur les mesures de maîtrise du danger Échinococcose choisies afin de vérifier qu'elles sont correctement connues et appliquées par le professionnel. 	<p><u>DANGER « Échinococcose » (Végétaux cueillis)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Effectuer toujours un nettoyage (et si possible une désinfection) des fruits et légumes ramassés (cf ligne C403L04) avant de les cuire systématiquement (seule la cuisson tue les œufs d'échinocoques).

Pour information

La note d'information relative à la maîtrise du risque Anisakis dans les produits de la pêche peut être mise à disposition des professionnels : [HTTP://WWW.LESMETIERSDUGOUT.FR/WWWDATA/UPLOAD/FILE/QR%20PDF/ANISAKIS.PDF](http://www.lesmetiersdugout.fr/wwwDATA/UPLOAD/FILE/QR%20PDF/ANISAKIS.PDF)

Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

LIGNE C5L02 :

EAU POTABLE : AUTORISATION, UTILISATION

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

Pour information

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

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

Item C6 : Conformité des produits finis

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

LIGNE C6L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Grammage des plats témoins insuffisant.	C
Conservation des plats témoins à une température non conforme.	C
Difficultés ou impossibilité de faire le lien entre plats témoins et menus/repas consommé : absence de plats témoins, absence ou mauvaise identification , mélanges...	D
Analyse des échantillons témoins par un laboratoire du professionnel dans la période des 5 jours après la consommation ou la DLC alors qu'ils sont réservés aux services des contrôles officiels	D

LIGNE C6L03 :

VALIDATION DE LA DURÉE DE VIE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la détermination de la DLC au delà de J+3 s'appuie sur une étude validée, ou est justifiée par le professionnel. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La détermination de la durée de vie des PCEA doit être conforme à l'annexe IV, alinéa 4 de l'arrêté du 21 décembre 2009. ➤ Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance doit figurer au minimum la date limite de consommation. ➤ La durée de vie (> à J+3) des produits conditionnés doit être validée et justifiée ➤ La détermination de la durée de vie d'une catégorie de produit, en fonction des températures de conservation, est entièrement sous la responsabilité du professionnel, sur la base de son analyse de dangers validée, complétée par l'historique des autocontrôles du site de production. ➤ La durée de vie des produits sera variable en fonction de la qualité initiale des produits, à la maîtrise technique, aux performances du matériel et aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication mises en œuvre sur le site de production. ➤ NB : Les professionnels peuvent mettre en œuvre un protocole équivalent mais celui-ci devra permettre d'accumuler un nombre au moins égal de résultats d'analyses microbiologiques favorables

Pour information

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

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

LIGNE C6L05 : PLATS TÉMOINS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>PLAT TÉMOIN</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifier que toutes les denrées « à risque » distribuées font l'objet d'un plat témoin et que les prélèvements ont été correctement effectués (poids, identification, moment du prélèvement, température de conservation, à disposition exclusive des services officiels de contrôle, etc.).	<p style="text-align: center;"><u>PLAT TÉMOIN</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ La gestion des plats témoins doit être conforme à l'annexe IV, alinéa 5 de l'arrêté du 21 décembre 2009.➤ La quantité prélevée par denrée doit être comprise entre 80 et 100g. Chaque échantillon doit être clairement identifié et conservé individuellement.➤ Les prélèvements de plats témoins doivent être réalisés pendant le service, sur les denrées "à risque" mises à la distribution.➤ Dans la mesure du possible, il convient en cuisine centrale de faire conserver comme plat témoin, ou en plus du repas conservé sur site, un repas qui aura fait l'objet du circuit de distribution le plus long.➤ Un plat servi à deux repas (midi et soir par exemple) doit faire l'objet de deux prélèvements différents.➤ En restaurants satellites, les plats témoins doivent être réalisés pour les produits fabriqués sur place ou pour les produits livrés subissant des manipulations (découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage) au niveau du satellite.➤ Si les cuisines satellites ne sont pas gérées par la cuisine centrale, il est recommandé de réaliser les plats témoins pour toutes les denrées "à risque", même en l'absence de manipulation (problème de responsabilité).
<p style="text-align: center;"><u>CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifier que les plats témoins sont réalisés lorsque les moyens de stockage le permettent (présence d'un réfrigérateur), conformément aux conditions définies ci-dessus.	

Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis

LIGNE C7L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

Pour information

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

LIGNE C7L02 :

ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p><u>PRODUITS LIVRÉS PAR UNE CUISINE CENTRALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'étiquetage et l'affichage des produits préparés par la cuisine centrale et prêts à partir en livraison sont corrects. Si des informations sont reportées sur différents supports, vérifier qu'elles sont bien identiques. 	<p><u>PRODUITS LIVRÉS PAR UNE CUISINE CENTRALE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Sur les denrées conditionnées en bacs gastronomes (liaison froide ou chaude) doit a minima être indiqué le numéro de lot (une DLC peut être considérée comme un numéro de lot). Un marquage individualisé de chaque bac gastronome n'est pas exigé (ex : fiche suiveuse...). Les autres informations (dénomination du produit, nom du fournisseur, date de fabrication, DLC et marque d'identification, quantité, composition, allergènes, modalités d'utilisation -de conservation et/ou de réchauffage) peuvent être mentionnées sur un document d'accompagnement.
<p><u>VIANDE BOVINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Pour l'affichage de l'origine des viandes bovines, effectuer le contrôle de traçabilité sur la base des étiquettes conservées (une étiquette pour chaque lot) ainsi que des contenus des chambres froides. Les factures, les bons de livraison et éventuellement la comptabilité matière peuvent, par les informations qu'ils sont susceptibles de contenir, apporter un support au contrôle. 	<p><u>VIANDE BOVINE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Mise à disposition de l'origine des viandes bovines aux consommateurs, pour les produits suivants : les plats contenant des viandes bovines sous forme de viandes en morceaux (steaks, rôtis, bœuf bourguignon, etc.), ainsi que les steaks hachés purs bœuf et le veau. Les préparations de viande et les plats élaborés avec des préparations de viande (raviolis, hachis Parmentier, sauces bolognaises, pizzas, etc.), ainsi que les abats, ne sont pas concernés. Transmission des informations des cuisines centrales vers les satellites.

Pour information

On considère que les préparations culinaires sortant d'un établissement sont des produits finis (les produits finis d'une cuisine centrale deviennent les matières premières d'un restaurant satellite).

LIGNE C7L03 :

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

Pour information

Dans le cas des cuisines centrales agréées, pour les préparations culinaires élaborées à l'avance livrées dans des conteneurs de transport et destinées à une consommation ultérieure dans un restaurant satellite, la marque doit être apposée sur la surface externe du conteneur.

Non exigible pour les établissements de restauration collective non agréés.

LIGNE C7L04 :

CONTRÔLE À EXPÉDITION

Pour information

Non exigible pour les établissements de restauration collective avec uniquement de la consommation sur place.

CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITES

Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

LIGNE D1L02 :

SYSTÈME ET PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL

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

LIGNE D1L04 :

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

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

Item D2 : Réactivité

LIGNE D2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Méconnaissance du responsable d'exploitation de l'obligation de déclarer une suspicion de TIAC conformément à l'annexe IV, alinéa 6 de l'arrêté du 21 décembre 2009.	C

CHAPITRE E: GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Item E2 : Gestion des sous-produits

LIGNE E2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
Les approbations (enregistrement, agrément ou autorisation spécifique selon la destination/l'usage) obligatoires pour les collecteurs et les destinataires (transformateurs et/ou utilisateurs finaux) de SPAn de catégorie 3 ou de catégorie 1 sont absentes	D

Pour information

Sans objet pour les camps sous toile et non exigibles pour les établissements de restauration collective « petits producteurs de déchet » (< 10 tonnes/an) n'ayant pas l'obligation de valoriser leurs déchets de cuisine et de table au titre de l'arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement.

Les déchets de cuisine et de table sont tous les restes de préparation et de service de repas issus d'une cuisine ainsi que les denrées alimentaires à DLC dépassées, **qu'ils soient d'origine animale ou végétale, qu'ils soient cuits ou crus.**

Les déchets de cuisine et de table non destinés à la valorisation doivent être évalués à l'item E1 « Gestion des déchets ».

Les déchets de cuisine et de table (y compris les huiles de cuisson usagées) destinés à la valorisation (méthanisation, compostage, alimentation de certaines catégories d'animaux) sont des sous-produits animaux (SPAn) de catégorie 3.

LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX (SPAN)

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<p style="text-align: center;"><u>SPAN DE CATÉGORIE 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les sous-produits animaux (SPAn) sont correctement identifiés. • Vérifier les conditions de stockage des SPAn, • Vérifier les documents d'accompagnement commerciaux (DAC) 	<p style="text-align: center;"><u>SPAN DE CATÉGORIE 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les établissements qui produisent des déchets de cuisine et de table et/ou des produits dérivés (« point de départ ») doivent les trier (le cas échéant les classer) et les identifier en tant que sous-produits animaux (SPAn) afin de faciliter la collecte par un transporteur autorisé . ➤ Il est interdit de donner des SPAn de catégorie 3 (pain et végétaux inclus) à manger aux poules, chevaux et globalement aux animaux de rentes (porcs, moutons, chèvres...) en raison du risque sanitaire très important. ➤ Toutefois, par dérogation et sous conditions, il est possible de destiner des SPAn à des utilisateurs finaux au sens de l'article 2 alinéa II. de l'arrêté du 28/02/2008 (chiens de meute, carnivores domestiques en refuge déclaré comme tel, animaux

	<p>de zoo, animaux de cirque, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les établissements ayant une légumerie intégrée au site de production ne font pas l'objet d'une exception. Seule une légumerie installée dans un bâtiment indépendant du site de production (traitant exclusivement du végétal et dont les flux ne croisent jamais ceux des denrées alimentaires d'origine animale ou en contenant, ou de leurs déchets) pourra faire l'objet d'une tolérance.
<p style="text-align: center;"><u>SPAN DE CATÉGORIE 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les conditions de stockage des sous-produits animaux (SPAN) de catégorie 1. • Vérifier les documents d'accompagnement commerciaux (DAC) 	<p style="text-align: center;"><u>SPAN DE CATÉGORIE 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport (avion, bateau, bus...) opérant au niveau international (de ou vers des pays tiers, hors UE) sont des sous-produits animaux (SPAN) de catégorie 1. ➤ Les SPAn de catégorie 1 ne peuvent en aucun cas être destinés à l'alimentation animale.
<p style="text-align: center;"><u>AUTORISATIONS DES TIERS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les approbations (enregistrement, agrément ou autorisation spécifique selon la destination et l'usage) obligatoires des destinataires de SPAn de catégorie 3 (collecteur et transformateur/utilisateur) ou de catégorie 1 (agrément entreposage ou décharge autorisée par le code de l'environnement). 	<p style="text-align: center;"><u>APPROBATION DES TIERS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Un collecteur et/ou un destinataire de sous-produits animaux (SPAN) de catégorie 1 doit être agréé (entrepôt) ou enregistré (transport et collecte seuls) ➤ Un établissement de destination doit être enregistré pour l'entreposage de seules huiles de cuisson usagées destinées à produire du biodiesel (catégorie 3) ➤ Un utilisateur final au sens de l'article 2 ,alinéa II de l'arrêté du 28/02/2008 doit disposer d'un arrêté préfectoral valant autorisation s'il est détenteur de certains animaux.

Pour information

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

En cas d'usage dans les zones ou locaux de production de petit bio-seau de compostage ou autre petit contenant dédié à la récolte des restes de préparation des repas, l'absence de couvercle est toléré sous réserve d'une évacuation et d'un nettoyage/désinfection à minima après chaque service (le contenant ne doit pas être source de contamination).

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

Les SPAn de catégorie 3 peuvent, si le système est adapté et maîtrisé, être valorisés dans un processus de compostage sur place (ou de proximité), au titre de petites quantités à la production (dont le seuil sera prochainement défini par un arrêté). Ni l'installation de compostage, ni la cuisine n'ont à solliciter d'autorisation pour le faire. Le compost ainsi obtenu doit être épandu (hors agriculteur, éleveur et usage professionnel), sur les terrains de ce même établissement, pour un usage in situ, en jardin d'agrément, mais à condition que les plantes, fruits et légumes produits ne soient pas réintroduits dans la chaîne d'alimentation humaine ou animale.

CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

Item F1 : Hygiène et équipements du personnel

LIGNE F1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations conduisant à la note C ou D de l'item	
Dans le cas des établissements médicaux, le vestiaire et/ou les toilettes du personnel de cuisine sont communs avec le personnel soignant.	C
Enregistrement anticipé (pré-remplissage) des supports d'enregistrements (N&D, températures de stockage, refroidissement rapide, remise en température, livraison)	D

LIGNE F1L02 :

ORGANISATION DU VESTIAIRE ET DES TOILETTES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Restauration collective)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que le local vestiaire du personnel de cuisine des cuisines centrales et des établissements médicaux est adapté et permet de limiter les contaminations potentielles des autres personnels	<ul style="list-style-type: none">Un local vestiaire (ou une zone dédiée et séparée), doit être réservé au personnel de cuisine dans le cas des cuisines centrales.Un local vestiaire et des toilettes, doivent être réservés au personnel de cuisine, dans les établissements médicaux afin de limiter la contamination potentielle par les tenues de travail du personnel soignant ; dans certains cas, un sas hygiène peut être nécessaire.

Pour information

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

Dans les établissements occupant un personnel mixte, des installations séparées doivent être prévues pour les travailleurs masculins et féminins (article R4228-5 du Code du travail).

LIGNE F1L03 :

LAVE-MAINS, LAVE-BOTTES, LAVE-CHAUSSURES

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

Pour information

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

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

CAS SPÉCIFIQUE DES CAMPS SOUS TOILE

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

LIGNE F3L05 :

TENUES PROPRES, COMPLÈTES ET ADAPTÉES

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

LIGNE F3L06 :

CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL

Pour information

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

Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

LIGNE F2L02 :

FORMATION PERTINENTE DU PERSONNEL

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

Pour information

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