

Plan de Maitrise Sanitaire

Pour la location de l'espace cuisine E.COL.E en « laboratoire de production »

Sommaire

Introduction et guide de bonne pratique d'hygiène

1- Information sur l'établissement E.COL.E

1-1 Présentation des différentes activités d'E.COL.E

1-2 Présentation de la cuisine E.COL.E

1-3 Modalités d'exploitation de la cuisine

2- Hygiène du personnel- instruction à l'attention du personnel de cuisine

2-1 Tenue vestimentaire

2-2 Procédure lavage des mains

2-3 Maintenance des équipements : Description des modalités prévues pour assurer la maintenance des locaux et équipements

3- Production et hygiène

3-1 Plan de nettoyage et désinfection

3-2 Les composants des produits de nettoyage

3-3 Gestion des déchets

3-4 Lutte contre les nuisibles

4- Protocole de travail

4-1 Contrôles à réception

4-2 Maitrise des températures

4-3 Gestion des modalités de refroidissement et de réchauffage

4-4 Durée de vie des produits

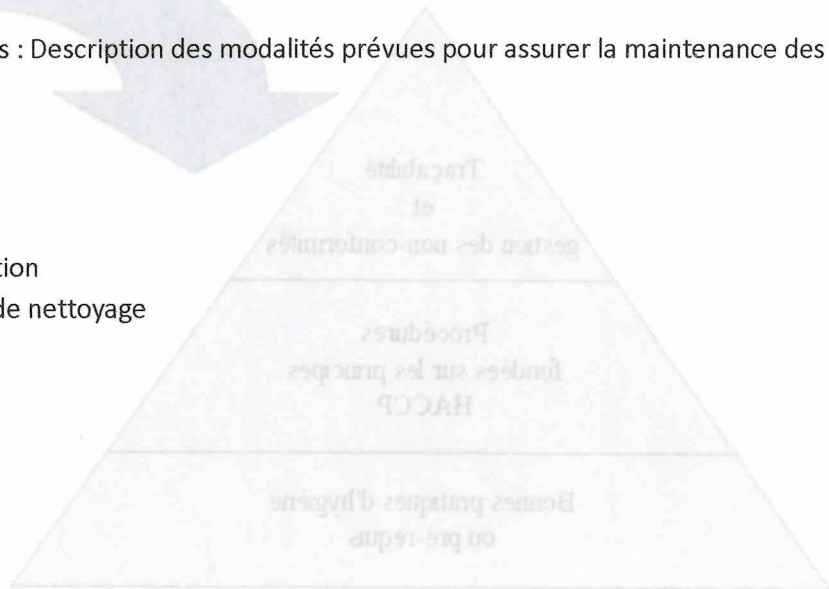
4-5 Traçabilité des aliments

4-6 Gestion des non conformités

4-7 Procédure de marche en avant en cuisine

5- Approvisionnement en eau

6- Etat des lieux



INTRODUCTION

L'objectif de notre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est de répondre à la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, dans un souci de sécurité pour nos consommateurs.

Cet outil décrit les mesures prises dans notre établissement ET les recommandations émises pour le restaurateur qui louera notre cuisine professionnelle pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des consommateurs vis-à-vis des dangers biologiques, chimiques et physiques.

Ces mesures sont constituées notamment de pré-requis ou bonnes pratiques d'hygiène (BPH), de procédures fondées sur les sept principes de l'HACCP¹ et de procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.

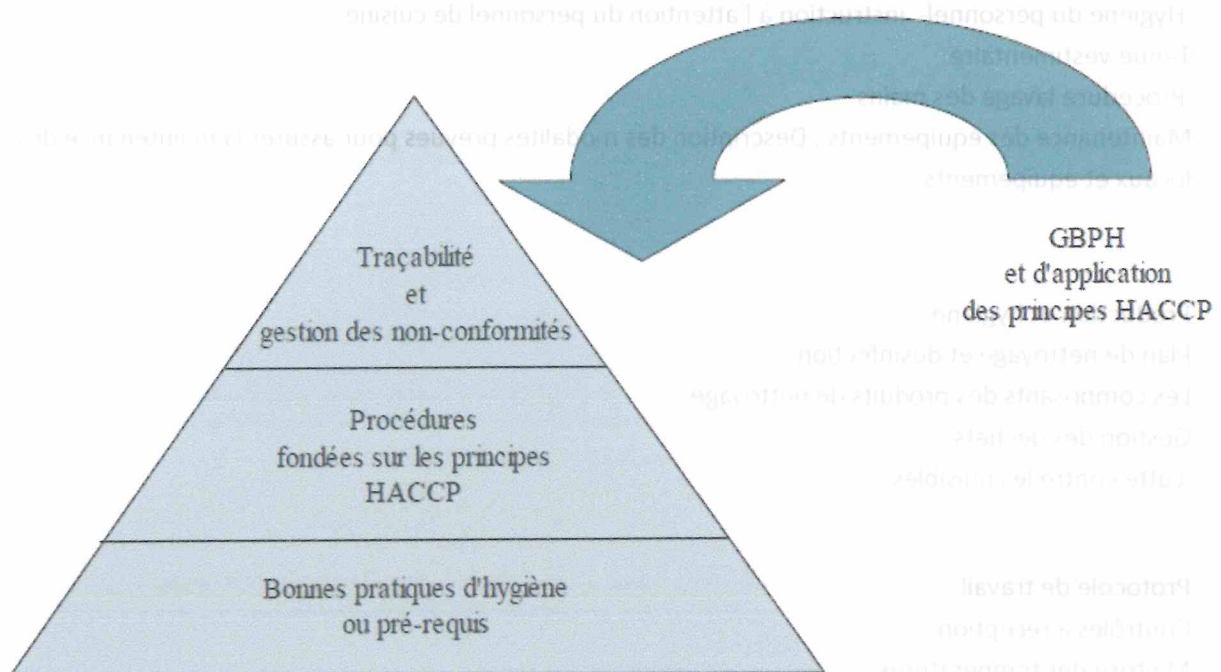


Schéma présentant le PMS et notamment la place prépondérante des Bonnes Pratiques d'Hygiène

Pour mettre en place les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans notre établissement, nous utilisons le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du Restaurateur.

^{1/} HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point - Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise

LE GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène est un document :

- élaboré par des professionnels pour des professionnels,
- validé par les administrations (Direction Générale de l'Alimentation, Direction Générale de la Santé, Direction Générale de la Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes,
- d'application volontaire,
- qui fait office également de base au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS),
- qui valide des procédés de fabrication notamment au travers de tests de vieillissement ainsi que la durée de vie de certains produits

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du Restaurateur peut être

- commandé sur le site de la Documentation Française
www.ladocumentationfrancaise.fr

- Ou téléchargé sur le site du Ministère de l'agriculture
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20085905_0001_p000_cle0b8fb7.pdf

LE DOCUMENT PMS

Le PMS devra être complété par le service gestionnaire d'E.COL.E tout au long de l'année.

Le responsable de direction validera le document, chaque occupant aura un exemplaire en sa possession.

EVOLUTION DU DOCUMENT

Le PMS doit être révisé en interne une fois par an avant la fin de l'année en décembre ou être mis à jour si les locaux, équipements,... ont été modifiés.

VALIDATION DU PMS

La validation du document se fera par le service gestionnaire d'E.COL.E et la ville.

L'ARCHIVAGE

L'archivage est réalisé par le service gestionnaire d'E.COL.E et par les occupants.

Sont conservés et archivés par le service gestionnaire d'E.COL.E :

- Les fiches de suivi de location entièrement renseignées
- Les différents contrôles et rapports d'inspection
- Les interventions des sociétés
- Les comptes rendu des différents contrôles et rapports d'inspection
- Les documents relatifs à la maintenance des équipements
- Les documents relatifs à la lutte contre les nuisibles
- Tout autre document lié à une intervention de sociétés extérieures

Sont conservés pour chaque location par l'occupant :

- Les informations relatives aux locataires
- Les attestations de formations
- Les fiches de suivi des températures
- Les menus
- Les documents relatifs au suivi du plan de nettoyage
- Les rapports d'anomalie
- Les résultats d'analyses des produits



1- INFORMATION SUR L'ÉTABLISSEMENT E.COL.E

1-1 Présentation des différentes activités de E.COL.E

L'ESPACE E.COL.E.

- Un équipement dédié à l'hébergement et l'accompagnement de porteurs de projets et entrepreneurs
- 2000 m² d'espaces locatifs diversifiés situés en centre ville de Carros, à 2 pas des commerces et à proximité de la 1^{ère} zone industrielle et artisanale du département (600 entreprises).

LE PROJET

- Etre au service de la création et du développement des entreprises
- Développer la capacité d'innovation de ce territoire.



1-2 Présentation de l'espace cuisine E.COL.E

L'espace cuisine d'E.COL.E est un outil équipé de matériels professionnels en conformité avec les normes hygiène et sécurité.

D'une surface de 35m², elle est composée d'équipements de cuisson, de réfrigération, de conservation, de lavage, voir détail en annexe fiche 2-3a inventaire équipement.

L'espace cuisine se situe au rez-de chaussée de l'établissement.

L'espace cuisine est louée indépendamment de la salle et son entrée / sortie se fait par une porte extérieure donnant sur la rue.

Sont compris dans l'équipement : 2 blocs toilettes composés chacun d'un WC, d'une douche et d'un vestiaire.

Elle contribue à promouvoir les entrepreneurs de la restauration du territoire, et à favoriser la production locale.

L'établissement E.COL.E a déclaré son activité restauration et joint une copie du PMS à sa déclaration cerfa , Envoyée à DD(CS)PP<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/> le 29/07/2022



Un Espace Cuisine équipé de 35 m²

1-3 Modalités d'exploitation de la cuisine

La commune de Carros, propriétaire, reste gestionnaire du lieu. L'espace cuisine sera exclusivement utilisé par des professionnels de la restauration, formés aux normes HACCP.

Le contrat de location de la cuisine sera établi sous forme d'une convention d'occupation précaire de 12 mois non renouvelable tacitement et ne pouvant excéder 36 mois.

Le démarrage de l'exploitation de l'équipement se fera à l'issue de la signature de la convention de location.

L'occupant pourra utiliser l'équipement après l'accomplissement des formalités juridiques et administratives nécessaires.

Type d'activités souhaitées:

- L'activité sera essentiellement réservée à la production alimentaire artisanale, de type traiteur et à base de produits frais, sucrés ou salés : plats préparés, pâtisseries, buffets etc...
- La nourriture de type snack est exclue
- La vente de la production sera uniquement sur livraison sur commande préalable
(Pas de service de restauration et pas de vente à emporter sur place)

2- HYGIENE DU PERSONNEL- instruction à l'attention du personnel en cuisine

Le personnel qui manipule les aliments peut être une source de contamination importante, soit du fait de son mauvais état de santé, d'un comportement inapproprié mais également du fait d'une hygiène corporelle inadéquate.

Tous les occupants qui utilisent l'espace cuisine E.COL.E doivent être formés aux règles d'hygiène et de sécurité sanitaire. Ils devront fournir l'attestation correspondante avant toute utilisation de l'espace cuisine.

De plus, les informations concernant le suivi médical et le plan de formation du personnel à l'hygiène alimentaire sont à la charge et sous la responsabilité de l'occupant. Ces documents doivent être à jour en cas de contrôle.

Règles de base :

- ✓ Ongles courts, propres et non vernis
- ✓ Pas de montre
- ✓ Pas de bijou
- ✓ Ne pas tousser ou éternuer au dessus des aliments
- ✓ Ne pas goûter les plats avec le doigt mais avec une cuillère qui sera aussitôt nettoyée
- ✓ Ne pas fumer ni manger en cuisine



2-1 tenue vestimentaire

AM 29 09 1997 chapitre IV dispositions relatives au personnel

Art 27. Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés. A l'exception de la zone de distribution, ces vêtements sont de couleur claire et comprennent notamment des chaussures réservées au travail et une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure. La tenue comprend, au besoin, le port du masque bucco-nasal et l'utilisation correctement maîtrisée des gants à usage unique



Vestiaires et tenues :

Des locaux sont réservés à l'occupant pour se changer, entreposer ses affaires de ville et se doucher.

- Le linge sale (tenue de ville) ne doit pas être en contact avec le linge propre (vêtement professionnel)
- La tenue de travail et le linge de cuisine sont à la charge de l'occupant (fourniture et entretien).
- L'entretien et le protocole de nettoyage des vestiaires sont à la charge de l'occupant

Circulation du personnel :

Le personnel ayant revêtu sa tenue de cuisine doit respecter une stricte circulation en zone cuisine. Pour tout déplacement à l'extérieur, il est obligatoire de changer de chaussures et de blouse.

Voir Fiche 4-8a les plans de la cuisine E.COL.E

2-2 Procédure lavage des mains

AM 29 09 1997 chapitre IV disposition relatives au personne

Art.27. afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrée alimentaire doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle...

Le personnel doit se laver les mains de façon régulière et efficace (savon liquide, brosse à ongles, système d'essuyage à usage unique), et au moins :

- A la prise ou à la reprise du travail
- Après passage aux toilettes
- Après s'être mouché, avoir toussé, s'être touché le nez, les cheveux ou la tête
- Après une opération contaminante (manipulation des poubelles, des emballages et des œufs coquille, épiluchage des légumes...)

- Avant des opérations sensibles (hachage, etc.) ou avant manipulation de produits sensibles (mayonnaise, tartare, carpaccio...)

Pourquoi ?

- Pour éliminer les germes venant de l'extérieur
- Pour éliminer les risques liés aux porteurs sains
- Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments
- Pour éviter l'apport de germes venant de souillures et des salissures
- Pour éviter les contaminations d'origine fécale

ANNEXE fiche 2-2 procédure lavage des mains imagé

2-3 Maintenance des équipements et des locaux

La direction du développement économique est le service gestionnaire d'E.COL.E.

Il étudie la solution la plus adaptée pour tout dysfonctionnement:

- Gestion en interne
- Intervention des services techniques
- Sous-traitance (une société spécialisée désignée par un marché obligatoire)

Le service gestionnaire d'E.COL.E se charge de :

- Lister les équipements (mise à jour annuelle)
- Archiver les notices
- Assurer le suivi avec les services municipaux

Les services municipaux compétents sont chargés de :

- Maintenir les équipements en bon état afin de permettre une condition optimale de leur utilisation.
- Suivi des contrats de maintenance selon les appareils.
- Suivi des relances de tous les contrats de maintenance
- Etablir un calendrier prévisionnel de vérification des matériels et les fréquences de passage

ANNEXE fiche 2-3a

inventaire équipement

Fiche 2-3b

les contrats de maintenance des équipements

3- Production et hygiène

3-1 Plan de nettoyage et désinfection

Art 12AM 29 09 1997 « un plan de nettoyage et désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires et des sanitaires, et du matériel est défini par écrit de façon claire et précise, conformément aux dispositions de l'art 5. Pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux, ce plan comprend au moins les indications suivantes :

- a) La fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées*
- b) Le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température...*
- c) Le responsable des opérations de nettoyage*
- d) Les moyens mis en place pour vérifier la bonne exécution*

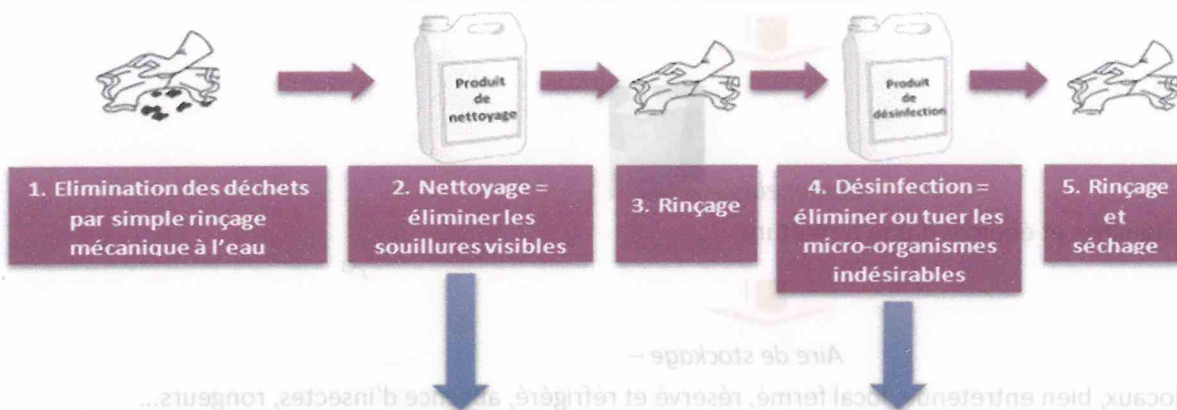
Contenu du plan

- Zone à nettoyer
- Surface et matériel à nettoyer
- Fréquence des différentes opérations et produits à utiliser
- Méthode de nettoyage
- Responsable du nettoyage
- Contrôle

Gestion du plan

- affichage dans chaque lieu
- chaque occupant crée son plan
- archivage des enregistrements pour une durée de 1 an

Les 5 étapes du nettoyage/désinfection



- 1- Débarrasser (rincer les gros déchets par raclage ou balayage humide)
- 2- NETTOYER pour éliminer toutes les souillures
- 3- Rincer pour éliminer les traces de détergent
- 4- DESINFECTER pour tuer les microbes
- 5- Rincer pour éliminer les traces du désinfectant

ANNEXE Fiche 3-1 plans de nettoyage/désinfection technique

3-2 Les composants des produits de nettoyage

Les produits de nettoyage et de désinfection sont manipulés et utilisés conformément aux instructions du fabricant (dosage, température, rinçage intermédiaire, ...) et de manière à limiter le risque de contamination des aliments et de l'environnement.

Ils sont entreposés dans des locaux appropriés fermés à clé tout en respectant les spécifications de stockage du fournisseur (température de conservation, date limite d'utilisation, ...).

Il est recommandé de n'utiliser que des produits pour lesquels le fournisseur peut présenter, outre la fiche technique d'utilisation, le numéro d'homologation ministériel et son champ d'application (désinfectants)

Lors de leur utilisation, il faut être très attentif aux éventuelles incompatibilités entre détergent et désinfectant (efficacité) et entre détergent, désinfectant et matériel (corrosion).

L'occupant devra se procurer tous les produits de nettoyage adaptés pour chaque équipement et zone.

ANNEXE fiche 3-2 exemple de listing des produits ménagers à utiliser

3-3 Gestion des déchets

Le service gestionnaire d'E.COL.E met à disposition les poubelles et conteneurs en bon état
L'évacuation des déchets est à la charge de l'occupant :

- régulière et fréquente.
- hygiénique et dans le respect de l'environnement.



Poubelles –

Propres, fermées, réservées à un certain usage et de capacité suffisante, commandes non manuelles et sacs étanches à usage unique.



Conteneurs –

Bien entretenus, étanches et équipés d'une fermeture.



Aire de stockage –

À l'extérieur des locaux, bien entretenue, local fermé, réservé et réfrigéré, absence d'insectes, rongeurs...

ANNEXE fiche 2-3a inventaire équipement

3-5 Lutte contre les nuisibles

Art 13 AM du 29 09 1997 : « des méthodes, des produits et des équipements appropriés sont utilisés pour lutter contre les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles. Les méthodes, équipements, matériels et produits visés dans cet article ne doivent en aucun cas constituer un risque de pollution des denrées. »

Ce plan a pour objectif de maîtriser tous les risques de contamination liés aux nuisibles (insectes volants, insectes rampants et les rongeurs).

Les plans de lutte « insectes » et « rongeurs » peuvent être présentés sur un plan unique ou séparément.

L'obligation de résultat sera vérifiée par l'absence de déjections, traces de grignotage, etc...

La ville a un marché public avec une entreprise de dératisation, désinsectisation, ... c'est le service technique qui fait le lien entre l'entreprise et nos demandes.

ANNEXE

Fiche 3-5b plan des locaux avec disposition des appâts numérotés,

Fiche 3-5c moustiquaires, lampes UV,...

Fiche 3-5c modèle fiches de contrôles utilisées *en cours d'élaboration*

4- Les protocoles de travail du professionnel de la restauration

4-1 Contrôles à réception

AM du 29 09 1997 : chapitre III, Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires

Objectif : évaluer la conformité des matières premières

Lors de la réception, l'occupant doit vérifier :

- La température des denrées
- Les conditions de transport (propreté du camion, température adéquate...)
- L'état des produits (emballage, couleur, odeur...)
- Les dates de péremption des produits
- L'origine des produits



L'occupant est entièrement responsable des denrées qu'il utilise.

Cependant, ce dernier devra posséder une assurance en la matière.

En cas d'anomalie, l'occupant doit :

- émettre des réserves sur le bon de livraison ou la facture,
- Éventuellement, refuser la marchandise en justifiant le motif

4-2 Maitrise des températures

POUR RAPPEL

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES (1)

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les restaurants
Viandes hachées, Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier onglulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C
Préparations de viandes, viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de petit gibier sauvage	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier onglulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros et + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+ 2 °C
Produits à base de lait cru destinés à la consommation en l'état (à l'exception des produits UHT)	+ 4 °C
Lait pasteurisé, Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES CONGELÉES (1)

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation dans les restaurants
Glaces, crèmes glacées	— 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	— 18 °C
Produits de la pêche congelés	— 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	— 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	— 12 °C

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

Un écart de +2°C peut être toléré mais doit être uniquement occasionnel et réduit dans le temps. Il convient de régler la température de l'enceinte en fonction de la température du produit le plus fragile. Tout dépassement des valeurs limites doit donner lieu à des actions correctives :

- Si la température est comprise entre la température de référence et celle de tolérance, utiliser immédiatement les produits.
- Informer les services d'hygiène et sécurité

ANNEXE

Fiche 3-1-2a fiche suivi de température en chambre froide positive

Fiche 3-1-2a' fiche suivi de température en chambre froide négative

4-3 Gestion des modalités de refroidissement et du réchauffage

POUR RAPPEL

Le refroidissement

Objectif : abaisser rapidement la température (+63°C à +10°C) à cœur du produit pour limiter le développement des micro-organismes

Assurer un refroidissement en 2h pour atteindre une température à cœur de 6°C (sauf pour certaines pièces volumineuses), au moyen, par exemple :

- D'un bain d'eau glacé
- D'eau courante froide
- D'une cellule de refroidissement

Le réchauffage

Objectif : élever rapidement la température à cœur du produit à +63°C pour limiter le développement des micro-organismes

Assurer un réchauffage des produits pour atteindre une température à cœur de +63°C en moins d'1 heure (sauf préparation culinaire ne le permettant pas à justifier au cas par cas)

Conserver les produits à une température à cœur supérieure ou égale à +63°C, à l'abri de toute contamination, jusqu'à ce qu'ils soient servis au client.

Lorsque cela n'est pas possible, réaliser les préparations au moment du service.

4-4 Durée de vie des produits

Produits achetés par l'occupant :

- Respecter les durées de vie des produits indiqués sur l'emballage ou par le fournisseur
- Utiliser les produits avant leur DLC (Date limite de consommation) et de préférence avant leur DDM (Date de Durabilité Minimale).

Produits fabriqués par l'occupant :

La durée de vie des produits fabriqués dans le restaurant est sous la responsabilité du restaurateur:

- La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie.
- Certaines durées de vie sont définies par le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du restaurateur.
- Si l'établissement veut appliquer d'autres durées de vie, les produits doivent faire l'objet d'une analyse de durée de vie

4-5 Traçabilité des aliments

1/ Information dont les autorités compétentes doivent disposer dans les meilleurs délais :

- Nom et adresse du fournisseur, nature des produits fournis par ce dernier
- Nom et adresse des clients professionnels, nature des produits livrés
- Date de transaction/livraison

2/ Information pour les produits dont la conservation est fortement recommandées :

- Volume ou quantité
- Numéro de lot, s'il y a lieu
- Description plus détaillée du produit (produit préemballé ou en vrac, variété de fruits /légumes, produit brut ou produit transformé)

La procédure de traçabilité doit être adaptée en fonction de la taille et la nature de l'entreprise



L'occupant est entièrement responsable des denrées qu'il utilise de la livraison à la consommation.

Cependant, ce dernier devra posséder une assurance en la matière.

Durée de conservation des informations :

Cas général : Les informations obligatoires doivent être conservées au minimum pendant 5 ans à compter de la date de fabrication ou de la date de livraison (expédition/réception) des produits.

Exceptions :

- Pour les produits sans DDM comme le vin : durée d'archivage de 5 ans,
- Pour les produits dont la DDM dépasse 5 ans : durée d'archivage égale à la durée de la DDM plus 6 mois, (certaines conserves)
- Pour les produits périssables ayant une DLC inférieure à 3 mois ou sans date limite (fruits et légumes, viande non préemballée, etc.) destinés au consommateur final : durée d'archivage égale à une durée de 6 mois à partir de la date de livraison ou de fabrication du produit.

4-6 Gestion des non conformités

RETRAIT (1), RAPPEL (2), NOTIFICATION(3)

Procédure à mettre en place en cas d'alerte sanitaire

- Information d'un fournisseur ou de l'administration
- Résultat d'analyse non-conforme et présentant un risque pour le consommateur

Cas : alerte sur une matière première	Cas : alerte sur un produit fabriqué par le restaurateur
<p>Alerte donnée par le fournisseur Éléments transmis : nom de la matière 1ère, date de fabrication, n° de lot, quantité, ...</p> <p>1/ Rechercher la matière 1ère dans les différentes enceintes de stockage (chambre froide positive ou négative, réserves, y compris les vitrines) → l'identifier et l'isoler</p> <p>2/ Si la matière 1ère a déjà été utilisée en fabrication : rechercher à partir de la date de réception de celle-ci tous les produits fabriqués avec dans les différentes enceintes de stockage dans les points de vente revendus à des professionnels → isoler les produits susceptibles d'avoir été fabriqués avec la matière 1ère incriminée et les identifier « ne pas utiliser-produits défectueux »</p> <p>3/ Organiser le rappel des produits déjà vendus information des consommateurs finaux (affichage, ...) appel/ fax/ mail pour les clients professionnels → isoler les produits retournés et les identifier</p> <p>4/ Retourner les produits au fournisseur ou procéder à leur destruction</p>	<p>Dans quel cas, « déclencher » une alerte sanitaire : Analyse non-conforme sur un produit fini telle que la denrée ne réponde pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires Remontées des clients</p> <p>Alerte organisée par le professionnel, après avoir informé les services de contrôle départementaux</p> <p>Éléments à transmettre 3: nom du produit, date de fabrication, n° de lot quand il existe, mesures de gestions mises en œuvre et/ou prévues, éléments de traçabilité amont/aval, ...</p> <p>1/ Rechercher les produits concernés dans les enceintes de stockage → isoler les produits et les identifier « ne pas utiliser-produits défectueux »</p> <p>2/ Organiser le rappel des produits déjà vendus information des consommateurs finaux (affichage, réseaux sociaux ...) appel/ fax/ mail pour les clients → isoler les produits retournés et les identifier</p> <p>3/ Procéder à la destruction des produits concernés</p>

Rechercher les causes du dysfonctionnement et mettre en place les actions correctives

ANNEXE Fiche 4-6 fiche de gestion de non-conformité

1 Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit, ainsi que son offre au consommateur.

2 Toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit dangereux que le producteur ou le distributeur a déjà fourni au consommateur ou mis à sa disposition.

En France, l'information des consommateurs fait partie intégrante des opérations de rappel. La définition ci-dessous peut donc être retenue :

Toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

2 Formulaire de notification d'un signalement :

http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/securite/alertes/documents/

4-7 Procédure marche en avant en cuisine

La marche en avant est un principe fondamental pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de votre cuisine professionnelle. Toutes les cuisines gagnent à l'appliquer pour gagner en productivité au quotidien.

La « Marche en avant », c'est avant tout une question d'organisation.

Quand et comment?

Véritable enjeu d'hygiène pour la cuisine, c'est aussi une question de sécurité alimentaire pour éviter toute intoxication, ou prolifération de bactérie

Concrètement, il s'agit d'éviter que le circuit propre ne croise le circuit sale. Pour y parvenir, il est nécessaire d'aménager votre cuisine, de la réception des denrées jusqu'au service au client. Les aliments frais destinés à la consommation ne doivent pas être en contact avec des produits sales, ou susceptibles de les contaminer.

Pour appliquer la marche en avant, il est nécessaire de mettre en œuvre une batterie de normes d'hygiène et de créer une organisation des flux cohérente.

ANNEXE Fiche 4-7 les plans de la cuisine E.COL.E

5- Approvisionnement en eau

Seule l'eau potable peut être utilisée pour les opérations réalisées en cuisine et en salle.

5-1 Plan d'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduelles

5-2 Plan de la cuisine à l'échelle lisible faisant apparaître les différents points d'eau numérotés (lave -mains, dispositif de lavage du matériel ...), la description d'un éventuel dispositif de traitement de l'eau

5-3 Attestation de raccordement au réseau d'eau public ou copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau d'une autre origine avec résultats des analyses effectuées

ANNEXE Fiche 5a contrôle sanitaire de la préfecture des AM

6- Etat des lieux

Une fiche « grille état des lieux » est mise en place par le service gestionnaire d'E.COL.E,

Lors du 1^{er} jour de location le service gestionnaire remet le PMS à l'occupant, un état des lieux sera signé par les 2 parties.

Lors de la sortie de l'occupant, la grille d'état des lieux devra être remplie afin d'avoir une traçabilité complète des zones et équipements nettoyés ainsi que les documents de traçabilité demandés dans le PMS par le l'occupant.

ANNEXE fiche 6 « grille état des lieux » *en cours d'élaboration*

