

Date de mise à jour : octobre 2004

**CONSEIL, AIDES ET OUTILS A LA GESTION DES  
ETABLISSEMENTS ASSURANT UN SERVICE DE RESTAURATION  
COLLECTIVE A CARACTERE SOCIAL, FABRICANT DES  
PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE, LIVRANT,  
DISTRIBUANT, OU METTANT SUR LE MARCHE LEUR PRODUITS.**

**DECOMPOSITION ET ELEMENTS PRIORITAIRES A METTRE EN ŒUVRE DANS  
LE CADRE DES DIFFERENTES ETAPES D'ELABORATIONS DES DENREES,  
DU NETTOYAGE AUX DIFFERENTES PHASES DE L'UNITE DE RESTAURATION  
AINSI QUE DU PLUS GRAND RESPECT DES REGLES D'HYGIENE PAR LE  
PERSONNEL DE CUISINE.**

Vous devez mettre en place une notice explicative avec une description détaillée de l'activité ainsi que le nombre de repas servis et le cas échéant pour une cuisine centrale le nombre de repas distribués en précisant le mode de distribution en liaison chaude ou froide :

- a) Elaborer un plan exact de l'établissement à l'échelle de 1/100 à 1/300, indiquant la disposition des locaux de travail notamment ceux affectés à la réception et à l'entreposage des denrées, à l'entreposage des conditionnements et des emballages, à la fabrication, à l'entreposage et à l'expédition des préparations culinaires dans le cas d'une cuisine centrale, et de ceux à usage du personnel, (y préciser les circuits des denrées, des personnes, des déchets, retour du matériel – offices, circuit court).
- b) Elaborer une notice décrivant les locaux et leur destination, l'équipement, le matériel utilisé.
- c) Lister des produits fabriqués, classés par famille de produits ( s'appuyer sur les menus pour l'établir).
- d) Elaborer une notice décrivant le fonctionnement : effectifs, nombre d'équipes, diagrammes et plannings de fabrications, organisation du travail par poste ou zone (qui fait quoi ?), y compris les nettoyages et désinfections, nombre de services, types de liaison et organisation des expéditions dans le cas d'une

cuisine centrale...Préciser très clairement les séparations dans le temps (utilisation de la plonge batterie, circuit court).

- e) Déterminer la capacité de stockage des denrées et des préparations (exprimées en nombre de repas ou de rations).
- f) Déterminer la production journalière maximum prévue, exprimée en nombre de repas ou de rations.
- g) Posséder l'attestation de raccordement au réseau public ou copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'eau d'une autre origine avec le résultat des analyses effectuées pour l'année en cours.
- h) Elaborer un plan de lutte contre les nuisibles, et localisations des appâts (sur plan).
- i) Mettre en place un plan de formation du personnel –préciser les dates exactes, le contenu et les noms des participants ( pour l'année précédente et l'année en cours).
- j) Déterminer un plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement comportant au moins les indications suivantes :
  - protocoles détaillés (fréquence, moments, mode opératoire pour chaque produit, fiches-produits),
  - responsable par zone,
  - moyens de vérifications de l'efficacité du plan.
- k) Procéder à l'analyse des principaux points critiques et lister les procédures d'autocontrôles associées : celles portant sur la réception et la maîtrise des températures aux différents stades. Elles doivent préciser la liste des températures cibles exigées pour les différentes catégories de produits, les marges de tolérance éventuelles acceptées, la conduite adoptée en cas de dépassement ou d'anomalie. Archiver les relevés d'enregistrements pratiqués et le plan de programmation des prélèvements bactériologiques.
- l) Mettre à disposition la liste du personnel et les fiches médicales pour les services d'inspection vétérinaire.

**CES ELEMENTS DOIVENT PERMETTRE UNE DEFINITION CLAIRE DE L'ACTIVITE DE LA CUISINE ET DES CONDITIONS DANS LESQUELLES ELLE S'EXERCE.**

**ON DISTINGUE QUATRE POINTS FONDAMENTAUX DANS L'ORGANISATION ET LA CONCEPTION D'UNE CUISINE COLLECTIVE A CARACTERE SOCIAL.**

## **1. LOCAUX – EQUIPEMENTS – FONCTIONNEMENTS**

Pour tous les locaux utilisés dans le cadre du fonctionnement de la cuisine, vous devez veiller à ce que les revêtements de sols, muraux, plafonds et faux – plafond soient en parfaits états afin de procéder à leur nettoyage et désinfection imposée par la réglementation.

### **1.1 Zone de réception des marchandises / stockages :**

- mise en place de relevé des autocontrôles à la réception des matières premières et des mesures à prendre en cas de doute sur la qualité des marchandises.
- la livraison des denrées alimentaires ne doit en aucun sur le même emplacement que celui des containers à déchets.
- Afficher une fiche de poste mentionnant le nom du responsable de l'unité et de son éventuel remplaçant.
- Mettre en place une fiche de poste concernant la procédure de nettoyage et de désinfection de l'aire de livraison.
- Les différentes phases de stockage et déboîtage doivent être réalisées séparément dans l'espace ; si tel n'est pas le cas procéder à des séparations dans le temps avec des nettoyages entre les deux activités.
- Dans la réserve sèche vous devez mettre en place une fiche de poste concernant le nettoyage et la désinfection. Vous veillerez particulièrement au renouvellement de l'air en

effectuant régulièrement un entretien des bouches de ventilations.

- D'une manière générale les surfaces murales ne doivent pas être en matériaux bruts. Ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, de couleur claire, imputrescibles, lavables, non toxiques, et présentant une surface lisse.
- Les plafonds doivent être entretenus de manière à permettre le maintien en permanence de l'état de propreté et à réduire la condensation, empêcher le développement de moisissures et le déversement de particules sur les denrées ou les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées.
- Vous veillerez à l'état général et la propreté des portes, notamment des bas de portes qui de part leurs positions se dégradent plus fréquemment ainsi que des huisseries. Et d'une manière générale tout élément manipulé avec les mains : interrupteurs, poignée de porte...
- Si vous possédez un moyen de levage de type monte-charge et qu'il est utilisé pour les circuits de propres comme pour les circuits sales vous devrez procéder à des nettoyages et désinfections entre les opérations.
- S'il y a des canalisations, des conduits, gaines ou des armoires électriques apparentes (de type tableau) vous devrez les nettoyer et procéder régulièrement à leur dépoussièrment.
- D'une manière générale tout élément présentant de la corrosion dans toutes les enceintes de la restauration nécessite d'y apporter une solution en traitant la corrosion qui peut être un facteur de contamination.

## **1.2 Zone de stockage des denrées alimentaires :**

- Le stockage des denrées alimentaires doit être effectué avec une séparation physique en fonction des produits ; séparation des légumes frais des légumes de 4 / 5 gammes, fruits, charcuteries, viandes, B.O.F, fromages, produits et desserts lactés, œufs, le frais des surgelés / congelés, conserves...
- Egalement en terme de stockage on dissociera le stockage des denrées en froid positif de ceux destinées à être stockées en froid négatif. Si l'établissement n'est pas pourvu en équipement adéquat et suffisant en terme de chambre froide, des solutions

doivent être misent en place pour pallier à cet handicap crucial afin de limiter au maximum la dégradations des denrées.

- Les chambres froides doivent être munis de système de détection ou tout dispositif permettant de signaler toute panne ou incident avec un report (nuit et week-end), ainsi que l'enregistrement des températures afin d'assurer **la continuité de la chaîne du froid** et de préserver les denrées.

### 1.3 Fonctionnement général de l'unité de restauration :

- En l'absence de disque enregistreur sur les différentes chambres froides, la fréquence des prises de températures de ces dernières doit être régulière par exemple le matin et l'après-midi.
- Très important vous veillerez à l'évaporation et le renouvellement de l'air dans les chambres froides positives, ainsi que l'entretien régulier de l'armature du système de climatisation.
- En ce qui concerne les chambres froides négatives, vous veillerez à limiter la formation de givre, de glace au niveau des sols facteur de glissades et au niveau des joints des portes, facteur de détérioration.
- Dans le cas de figure d'une unique chambre froide positive, vous veillerez particulièrement à la séparation des matières premières des produits finis (bacs fermés, échelles housées, récipients filmés...).
- D'une manière générale l'état de propreté des chambres froides doit être irréprochable ; idem pour les consignes de nettoyage, de désinfection ainsi que les procédures en cas d'incident doivent connues et appliquées avec la plus grande rigueur.
- Les équipements et petits matériels en bois sont à proscrire en raison de leurs entretien aléatoire.
- Les seaux ne doivent pas servir de « poubelles », pour cette utilisation vous devez utiliser du matériel adéquat et notamment des poubelles à commande non manuelle avec couvercle.
- Les procédures de fonctionnement, de nettoyage et de désinfection doivent être clairement définies et établies. Elles doivent être affichées dans tous les locaux et zone de stockages, préparations chaudes / froides, services, self, réfectoire, dans les zones de plonges ( vaisselle, batterie.. ), dans les vestiaires du personnel et dans les sanitaires. Elles sont exigées par les

services vétérinaires et doivent servir pour d'éventuels personnels de remplacement.

- **Les croisements de circuits et acheminements propres et souillés sont interdits.** Si pour des raisons de structure ou de conception de cuisine l'exploitation vous imposaient ce type de croisement, vous devrez prendre toutes les mesures pour y palier. Soit par **des procédures dans le temps** si le service le permet, soit par tout dispositif empêchant toute contamination des circuits propres (bac ou chariot de transport hermétique).
- Tous les accès des locaux de préparation et de nettoyage doivent être maintenus en **position fermés** pendant le service.
- Dans tous les locaux, vous veillerez à l'état de fonctionnement des dispositifs d'évacuations des eaux usées et notamment des siphons de sols, plaques d'égouts, caniveaux et d'une manière générale à tous les endroits où stagnerait l'eau polluée facteur d'humidité, source d'insalubrité potentielle constante et génératrice de défauts d'ambiance.
- Si vous utilisez le réfectoire pour d'autre activité, vous veillerez particulièrement à mettre en place une procédure de nettoyage et désinfection entre les diverses activités.

## **2. PROCEDURES D'AUTOCONTROLES – CONCEPT H.A.C.C.P.**

- 2.1 Pour vous aider dans le cadre des procédures de contrôles des températures et suivit bactériologique des denrées afin de procéder aux enregistrements exigés, vous pouvez suivre les indications suivantes :

Procéder à l'analyse des **principaux points critiques** et la liste des **procédures d'autocontrôles associées** en fonction des températures cibles exigées pour les différentes catégories de produits, les marges de tolérance éventuelles acceptées afin de déterminer la conduite à adopter en cas de dépassement ou d'anomalie.

En ce qui concerne l'analyse bactériologique des denrées vous mettrez un plan de **programmation des prélèvements**. Tout cela doit concourir à la maîtrise des températures aux différents stades.

***nota : vous devez posséder un thermomètre à sonde conforme aux normes en vigueur.***

- Vous réaliserez des contrôles visuels des thermomètres présents dans chaque chambre froide et dans chaque vitrine d'exposition tous les jours.
- Vous réaliserez des relevés de températures à cœur avec le **thermomètre à sonde** pour des denrées qui sont stockées, exposées, en cours d'élaborations, en processus de cuisson ou après un passage en cellule de refroidissement, selon une fréquence que vous définirez.
- Les températures constatées seront écrites dans un registre ou sur un système de fiches, que vous aurez mis en place. En plus de la température, vous indiquerez : le lieu du relevé (chambre froide matières premières, vitrine...) ; la date et l'heure du relevé de température ; la nature des produits testés ; les mesures éventuellement prises lors d'anomalie (appel du frigoriste, cuisson ou refroidissement prolongés, denrées retirées de la consommation...
- Vous devrez **réaliser des autocontrôles à la réception des matières premières**. Ces autocontrôles porteront à la fois sur les conditions de transport et sur les produits livrés. Les informations seront écrites dans un registre ou sur un système de fiches que vous aurez au préalable mis en place. Vous indiquerez : la date et l'heure de livraison ; la propreté du véhicule, des équipements, de la tenue du livreur ; la nature des produits réceptionnés, la quantité, la provenance et les documents d'accompagnement ; la température du véhicule ou la température à cœur des produits à réception ; l'état des emballages et des conditionnements (en bon état, abîmés, déchirés, aspect, odeur...).

## 2.2 concept de la marche en avant et mise en place de système des procédures H.A.C.C.P qui sont un ensemble de mesure de prévention et de précaution.

La marche en avant est une progression continue et rationnelle dans l'espace, on distingue trois types de circuits gérant l'activité entre les secteurs :

- 1<sup>er</sup> circuit celui du personnel,
- 2<sup>nd</sup> circuit celui des denrées,
- 3<sup>eme</sup> circuit celui des déchets.

**L'arrêté ministériel du 29 septembre 1997**, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements collectifs à caractère social, inscrit la marche en avant dans le temps et dans l'espace.

Une implantation judicieuse et rationnelle des matériaux qui doit faciliter une évolution fonctionnelle afin d'éliminer les problèmes d'ergonomie entrave au respect de la marche en avant.

Par conséquent il n'est pas inutile de rappeler que c'est le concept de la HACCP qui impose de mettre par écrit les diverses procédures de l'activité d'une restauration scolaire fiable et viable.

Il est bon de rappeler que la réglementation exige que vous devez conserver les **plats témoins pendant aux moins cinq jours** après la dernière présentation aux consommateurs, dans des conditions non susceptibles de modifier leurs qualités micro- biologique (réfrigération). Vous devez présenter des plats témoins dans le cadre d'une restauration satellite aux consommateurs.

D'autre part pour le suivi bactériologique des plats de la cuisine, vous devez effectuer **trois prélèvements tous les mois** dont un de surface afin de les faire analyser par un organisme agréé.

De conserver tous les étiquetages des produits élaborer pendant trois mois.

Egalement de conserver les fiches des produits de nettoyage et de désinfection.

Cela dans le but de les présenter à toutes requêtes des services vétérinaires.

### **3. PERSONNEL DE CUISINE – VESTIAIRE DU PERSONNEL.**

#### **3.1 VISITE MEDICALE :**

Tout membre du personnel appelé à manipuler, même ponctuellement, des denrées alimentaires doit être déclaré apte à effectuer ces manipulations.

Le responsable de l'établissement veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement chaque année dans le respect de la réglementation spécifique.

Ce contrôle médical peut être réalisé par un médecin agréé.

#### Rappel du cadre législatif :

- Article 28 alinéa 2 du chapitre IV, titre 1<sup>er</sup>, de l'arrêté du 29 septembre 1997.



- Circulaire du 28 juin 2001 de l'éducation nationale, relative à la restauration scolaire paragraphe 5.22, stipule que les frais sont pris en charge par l'établissement.

Il convient de rappeler que la responsabilité du chef de l'établissement est engagée en cas de non respect de ce suivi.

### **3.2 FORMATION DU PERSONNEL :**

Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir suivi des formations spécifiques à l'hygiène alimentaire et participer activement à des formations continue dans le même registre.

nota : voir plan de formation 2004 - 2005 du C.A.F.A Académie de Créteil.

### **3.3 VESTIAIRE DU PERSONNEL :**

Les vestiaires du personnel doivent disposer d'armoires munies d'un double compartiment (séparation physique) pour pouvoir y dissocier les vêtements de ville du travail, afin d'éviter tout risque de contamination par les vêtements de villes.

Les sanitaires doivent disposer de lave-mains hygiéniques à commande non manuelle ainsi que de distributeur d'essuie-mains à usage unique.

Ces dispositifs doivent être les mêmes à tous les points de lave-mains.

Observation : vous devez proscrire tout transit par l'extérieur du personnel de cuisine pendant leur servir et cela dès qu'ils sont en tenue de travail afin d'éviter tout risque de contamination.

## **4. CUISINE CENTRALE – DOSSIER D'AGREMENT.**

Les cuisines centrales assurant un service de restauration collective a caractère social, en fabricant des préparations culinaires élaborées à l'avance, livrant, distribuant leurs produits à destinations des unités de restauration dite satellite, sont soumises à autorisation et doivent constituer un dossier d'agrément sanitaire. Cet agrément peut être définitif ou provisoire

Les informations qui composent ce dossier doivent permettre une définition claire de l'activité de la cuisine centrale et des conditions dans lesquelles elle s'exerce. Elles doivent donc, en particulier, être actualisées et mises à jour à chaque modification s'y rapportant.

Le dossier d'agrément qui sera étudié par les services vétérinaire du département, est composé :

4.1 La déclaration d'activité accompagnée de la liste précise des restaurants satellites desservis, mise à jour annuellement et du nombre de repas livrés par cuisine satellite ainsi que le mode de liaison.

4.2 Une description détaillée de l'activité ; avec notamment des plans lisibles de l'établissement en indiquant les locaux de travail et les circuits, ceux affectés au personnel , aux catégories de denrées, aux déchets et ceux destinés aux usagers.

4.3 Un descriptif du fonctionnement et de l'organisation de la cuisine, en précisant les étapes de production par poste ou zone.

4.5 La liste des produits fabriqués sur place qui est établie à partir des menus, ainsi que la liste des points de contrôle en vigueur dans l'établissement avec pour chacun, la valeur cible, la tolérance lorsqu'elle est possible et les actions correctives prévues en cas dépassement.

4.6 Un tableau annuel d'enregistrement des résultats d'analyses bactériologiques effectuées pour l'eau, les denrées et les surfaces.

4.7 Un dossier complet concernant le personnel de cuisine, en notifiant les formations suivies en hygiène alimentaire ainsi que les formations continues, les certificats médicaux annuels des agents en cuisine et mentionnant la dernière date de déclaration d'aptitude à la manipulation des denrées alimentaires.