



**ACADÉMIE
DE GRENOBLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Audrey ATTUYER et Valérie PRADET, IEN ET SBSSA

Benoit GONON, Inspecteur santé sécurité au travail, académie de Grenoble

Objectifs de la formation

Assumer les responsabilités en matière de sécurité alimentaire lors des pratiques professionnelles

- Notion d'exploitant

Mettre en application les règles sanitaires dans les espaces de travail de vos établissements

- Formalisation d'un PMS
- Respect de la réglementation en vigueur

Transposer la notion de maîtrise des risques dans la didactique de la discipline



**ACADÉMIE
DE GRENOBLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

1. INTRODUCTION

Objectif de la législation européenne en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire:



Apporter un niveau élevé de protection
De la vie
De la santé humaine,
Des intérêts des consommateurs

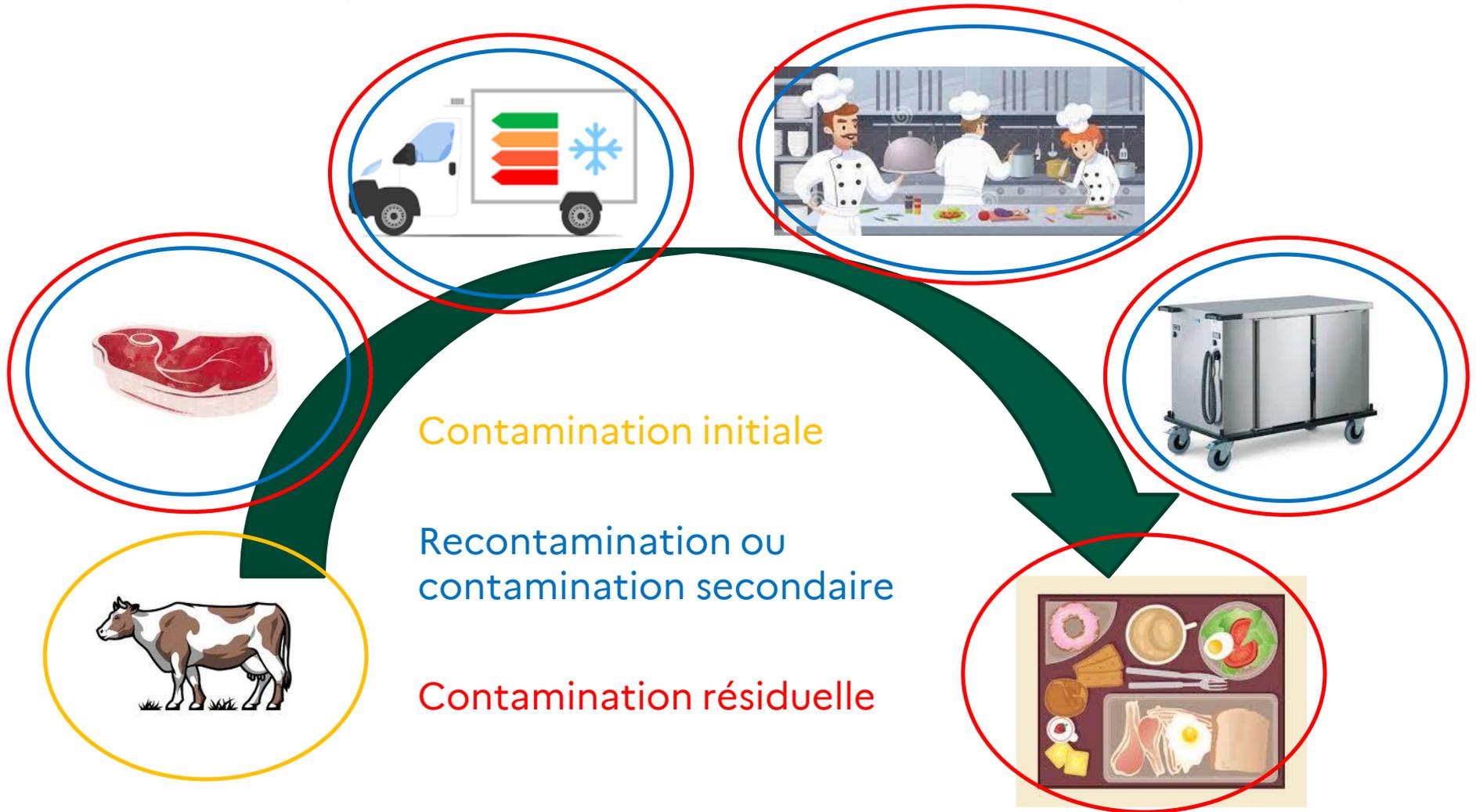
En particulier pour la sécurité des aliments:

- Produire et distribuer des produits sûrs en limitant le risque sanitaire

Les bases de la sécurité alimentaire pour atteindre les objectifs:

- Le plan de maîtrise sanitaire
- La méthodologie HACCP

La contamination peut arriver à tous les niveaux de la chaîne de production



La défaillance dans la chaîne de production est :

- Dangereuse pour le consommateur,
- Couteuse pour la collectivité,
- Médiatisée dans certains cas



2.Législation-> généralités

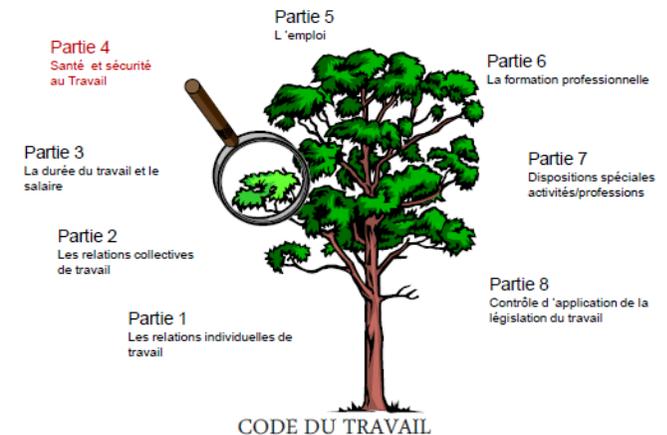
Le décret n°82-453 du 28 mai 1982 modifié

Il s'applique aux **ateliers des établissements publics de l'Etat dispensant un enseignement technique ou professionnel** (article 1, 3°)

les **locaux** doivent être aménagés, les équipements doivent être installés et tenus de manière à **garantir la sécurité des agents et, le cas échéant, des usagers**. Les locaux doivent être tenus dans un état constant de propreté et présenter les conditions d'hygiène et de salubrité nécessaires à la santé des personnes. (article 2)

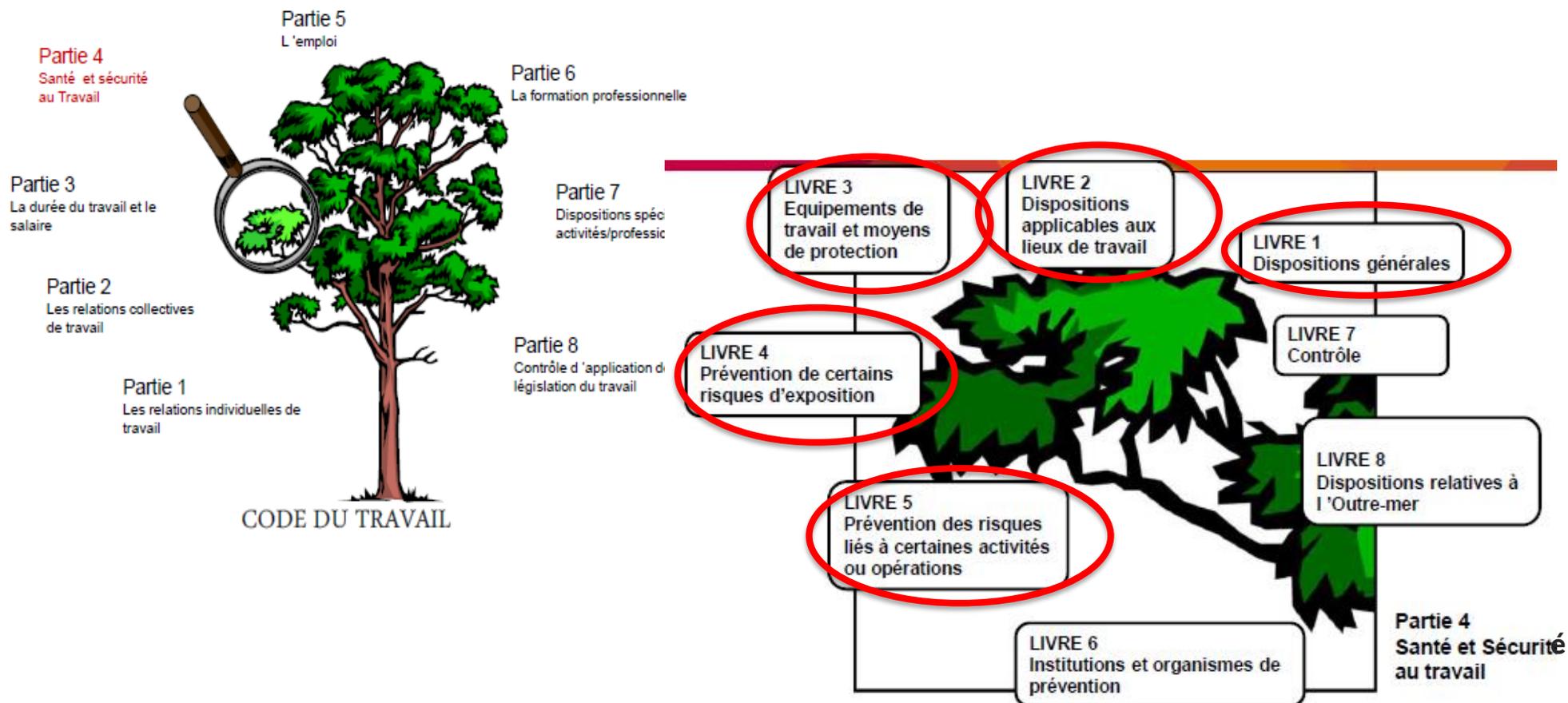
Les **chefs de service** sont chargés, dans la limite de leurs attributions et dans le cadre des délégations qui leur sont consenties, de **veiller à la sécurité et à la protection de la santé des agents placés sous leur autorité**. (article 2-1)

Dans les administrations et établissements mentionnés à l'article 1er, les règles applicables en matière de santé et de sécurité sont, sous réserve des dispositions du présent décret, celles définies aux livres Ier à V de la quatrième partie du **code du travail** et par les décrets pris pour leur application



3. Le code du travail -> généralités

Fonctionnement du code du travail



Quelques articles du code du travail

L. 4111-3 : Les ateliers des établissements publics ou privés dispensant un enseignement technique ou professionnel, ainsi que ceux « ... », sont soumis, pour leurs personnels comme pour les jeunes accueillis en formation professionnelle, aux dispositions suivantes de la présente partie :

- 1° Dispositions particulières applicables aux femmes enceintes, venant d'accoucher ou allaitant, et **aux jeunes travailleurs** prévues par les chapitres II et III du titre V ;
 - 2° Obligations des employeurs pour **l'utilisation des lieux de travail** prévues par le titre II du livre II ;
 - 3° Dispositions relatives aux **équipements de travail et moyens de protection** prévues par le livre III ;
 - 4° Dispositions applicables à certains **risques d'exposition** prévues par le livre IV ;
 - 5° Dispositions relatives à la prévention des risques de **manutention des charges** prévues par le titre IV du livre V.
- Un décret détermine les conditions de mise en œuvre de ces dispositions compte tenu des finalités spécifiques des établissements d'enseignement.

L. 4111-5 : les travailleurs sont les salariés, y compris temporaires, et les stagiaires, ainsi que toute personne placée à quelque titre que ce soit sous l'autorité de l'employeur.

L. 4121-1 : L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la **sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs**. Ces mesures comprennent :

- 1° Des **actions de prévention des risques professionnels**, y compris ceux mentionnés à l'article L. 4161-1 ;
- 2° Des **actions d'information et de formation** ;
- 3° La mise en place d'une **organisation et de moyens adaptés**.

L'employeur veille à l'adaptation de ces mesures pour tenir compte du changement des circonstances et **tendre à l'amélioration** des situations existantes.

4. Les travaux réglementés

Généralités

Directive européenne n° 94/33/CE du 22 juin 1994 relative à la **protection des jeunes au travail**

Loi n° 2009-1437 du 24 novembre 2009 relative à **l'orientation et à la formation professionnelle tout au long de la vie**

Loi n° 2014-788 du 10 juillet 2014 tendant au **développement, à l'encadrement des stages et à l'amélioration du statut des stagiaires**

Décret n° 2015-443 du 17 avril 2015 relatif à la procédure de dérogation prévue à l'article L. 4153-9 du code du travail pour les **jeunes âgés de moins de dix-huit ans**

INSTRUCTION INTERMINISTERIELLE n° DGT/CT1/DGEFP/DPJJ/DGESCO/DGCS/DGER DAFSL/2016/273 du 7 septembre 2016 relative à la mise en œuvre des **dérogations aux travaux interdits pour les jeunes âgés de quinze ans au moins et de moins de dix-huit ans**

Code du travail, notamment les articles L. 4111-1 à L. 4111-5 et L. 4153-1 à L. 4153-9

Code de l'éducation, notamment les articles L. 331-4, L. 336-1 et L. 337-1

Peuvent être affectés à des **travaux réglementés** pour les besoins de leur formation professionnelle, les jeunes relevant des catégories suivantes (article R. 4153-39 du code du travail) :

- 1° **les apprentis et les titulaires d'un contrat de professionnalisation** ;
- 2° **les stagiaires de la formation professionnelle** (articles L et R. 6341-1 et suivants du code du travail)
- 3° **les élèves et étudiants préparant un diplôme professionnel ou technologique** ;
- 4° ...

Pour les **élèves relevant de l'éducation nationale**, seules les formations conduisant à la délivrance d'un diplôme professionnel ou technologique dans les conditions prévues aux articles L. 336-1, L. 337-1 et D. 337-125 du code de l'éducation, sont concernées : **certificat d'aptitude professionnelle, baccalauréat professionnel, mention complémentaire, baccalauréat technologique, brevet des métiers d'art, brevet de technicien**. Le **brevet de technicien supérieur** est également concerné.

Conformément aux articles D. 331-1 à D. 331-15 du code de l'éducation, **seuls les élèves de quinze ans au moins préparant un diplôme professionnel ou technologique peuvent être affectés aux travaux réglementés** et sont donc concernés par la procédure de dérogation, que ce soit pour les travaux effectués dans l'établissement scolaire ou pour les travaux effectués lors des stages ou des périodes de formation en milieu professionnel.

Pour les élèves ne préparant pas un diplôme professionnel ou technologique, ces travaux sont proscrits à la fois dans l'établissement scolaire et au cours des visites d'information, des séquences d'observations et des stages d'initiation ou d'application qu'ils pourraient être amenés à effectuer.

5. Responsabilité pénale et responsabilité civile

Introduction

Le dommage peut être **corporel ou moral**

La faute de l'encadrant doit être prouvée, il y a alors substitution de la responsabilité à la charge de l'état (Sur la responsabilité civile L'article 4-1 du code de pro...)

Le **défaut de surveillance** et le **défaut de prévoyance** sont les fautes donnant lieu au plus grand nombre de décisions de jurisprudence

- en cas d'accident du travail, le **jeune âge du salarié** peut jouer comme **une circonstance aggravante** s'agissant de la mise en œuvre de la responsabilité de l'employeur ou du chef d'établissement. La **faute inexcusable** de l'employeur peut donc être plus facilement reconnue

Défaut de surveillance:

- absence totale de surveillance
- présence insuffisamment vigilante

Il ne suffit pas à l'encadrant d'être présent

Il lui est demandé:

- d'exercer activement une **surveillance**
- d'être en mesure **d'intervenir à tout moment**

Défaut de prévoyance:

Lorsque l'encadrant n'a pas pris préventivement les mesures propres à permettre une surveillance efficace, créant ou aggravant de la sorte l'éventualité du dommage :

- laisser travailler les élèves sur une machine dont on connaît la défectuosité,
- laisser loin de sa surveillance, objet ou matière dangereuse,
- donner des soins insuffisants.

Place du droit pénal en matière de santé sécurité au travail

Le chef d'établissement est responsable de la santé et sécurité dans son établissement =
Responsabilité très lourde, tant sur le terrain du code du travail que sur celui du code pénal

Deux catégories d'infractions:

- Manquements aux règles d'hygiène et de sécurité du code du travail (Le code du travail, généralités)
- Atteintes à la vie ou à l'intégrité physique des personnes du code pénal, notamment:
 - Le délit d'homicide involontaire
 - Les délits d'atteintes involontaires à l'intégrité de la personne
 - Les contraventions d'atteintes involontaires à l'intégrité de la personne

LOI no 2000-647 du 10 juillet 2000 dite «*LOI FAUCHON* » sur la définition des délits non intentionnels (modification du Code Pénal et du Code de procédure pénale)

L'article 121-3, alinéa 4 du Code pénal sur « les fautes non intentionnelles qualifiées » dispose:

« les personnes physiques qui n'ont pas causé directement le dommage, mais qui ont créé ou contribué à créer la situation qui a permis la réalisation du dommage ou qui n'ont pas pris les mesures permettant de l'éviter, sont responsables pénalement s'il est établi qu'elles ont, soit violé de façon manifestement délibérée une obligation particulière de prudence ou de sécurité prévue par la loi ou le règlement, soit commis une faute caractérisée et qui exposait autrui à un risque d'une particulière gravité qu'elles ne pouvaient ignorer ».

Responsabilité civile: article 4-1 du code de procédure pénale

L'absence de faute pénale non intentionnelle au sens de l'article 121-3 du code pénal

- ne fait pas obstacle à l'exercice d'une action devant les juridictions civiles
- afin d'obtenir la **réparation d'un dommage** sur le fondement de l'article 1383 du code civil
- si existence d'une :
 - **faute civile** prévue par cet article ou en application de l'article L. 452-1 du code de la sécurité sociale,
 - **faute inexcusable** prévue par cet article.

Remarque importante

Depuis la décision du Tribunal des **conflits Pelletier**, en date du 30 juillet 1873, la **réparation des dommages** provoqués par l'administration et ses agents obéit à des règles différentes selon que ces dommages ont pour origine une **faute personnelle** ou une **faute de service**. Cette réparation doit, en effet, être demandée :

- à l'**agent fautif** devant les tribunaux de l'ordre judiciaire, en cas de **faute personnelle**,
- à l'**administration** devant les tribunaux de l'ordre administratif, en cas de **faute de service**

(T. confl., 30 juill. 1873 : Long, Weil et Braibant, Les grands arrêts de la jurisprudence administrative, p. 9).

Responsabilité de l'enseignant

La responsabilité pénale

L'enseignant comme tout citoyen, doit répondre de ses actes, qu'ils soient

- volontaires (exemple : gifler un élève),
- involontaires,
- imprudence grave.

La **responsabilité pénale** des enseignants **n'est engagée que dans les deux cas suivants :**

- **violation délibérée d'une obligation particulière de prudence ou de sécurité** prévue par la loi ou le règlement.

Exemple : encadrement légalement insuffisant dans le cadre d'une sortie scolaire.

- **faute caractérisée exposant l'élève à un risque d'une particulière gravité que l'enseignant ne pouvait ignorer.**

Exemple : un élève qui reste seul dans le bassin d'une piscine sans surveillance.

La responsabilité civile

Il y a une **recherche de la responsabilité civile** dans les cas où :

- l'enseignant commet **une faute ou une négligence dans la surveillance** qui entraîne un dommage pour un tiers (élèves...),
- les **élèves placés sous la surveillance** d'un enseignant **commettent un dommage au préjudice d'un tiers.**

Le dommage peut être:

- **matériel** (détériorations ou blessures par exemple)
- **moral** (atteinte à l'honneur).

Dans tous les cas, il faut qu'il y ait un **lien de causalité entre le fait et le dommage.**

Dans tous les cas où la responsabilité civile peut se trouver engagée, **la victime ou son représentant (parents) ne peuvent mettre en cause directement l'enseignant devant les tribunaux civils.** **La victime ne peut qu'attaquer l'État qui indemnifiera la victime en cas de condamnation.** **Cependant si l'État estime que son agent a failli à ses obligations professionnelles, il peut demander à l'agent de rembourser tout ou partie des sommes versées par l'État aux victimes.**



**ACADÉMIE
DE GRENOBLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

6. LE PAQUET HYGIÈNE

Le paquet hygiène (Règlement CE n° 178/2002)



Ensemble de lois européennes, obligatoires, ayant pour objectif de garantir la protection des produits

Les textes communautaires fondateurs du « paquet hygiène » ➤

● Règlement (CE) n°183/2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux

● Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

● Règlement (CE) n°853/2004 qui fixe les règles spécifiques aux denrées animales

Une simplification pour une meilleure lisibilité



● Règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels

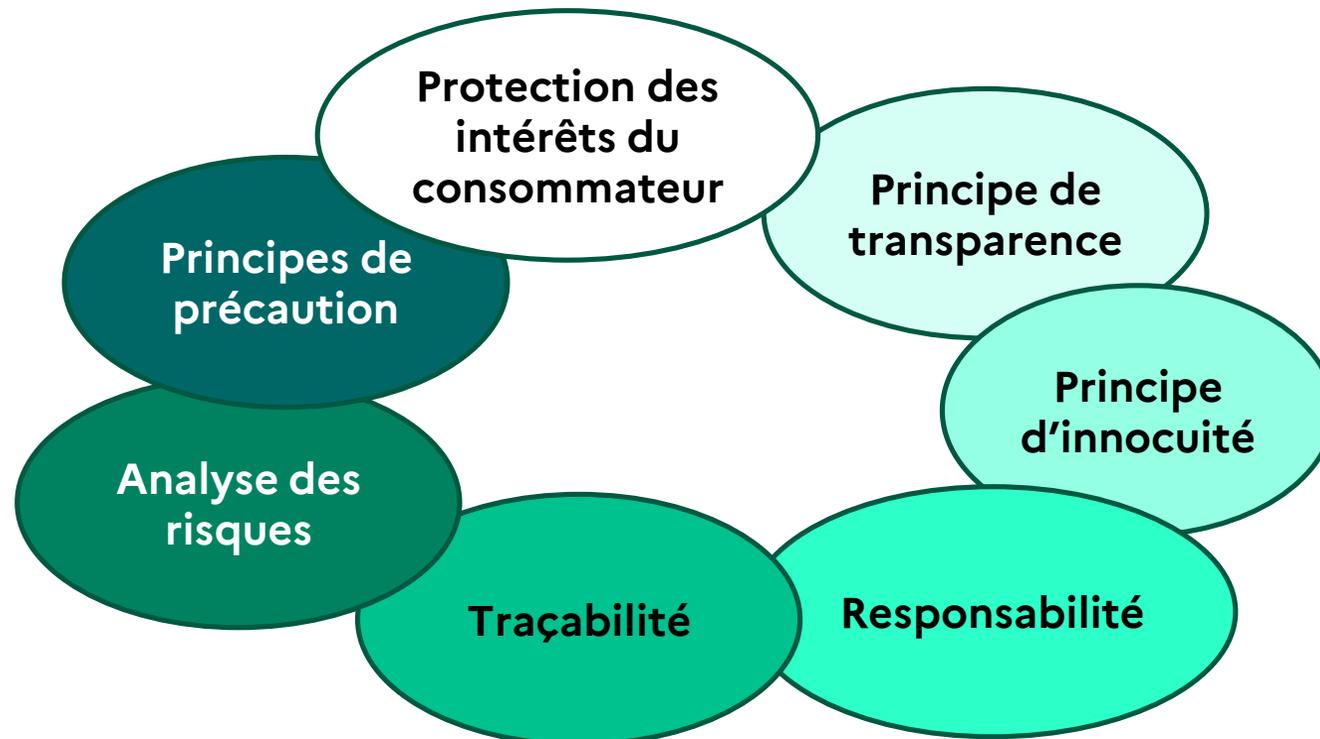
● Règlement (CE) n°854/2004 Règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels qui concernent les denrées d'origine animale destinées à l'alimentation humaine

Il impose un plan de maîtrise sanitaire (PMS) qui intègre :

- l'application des **bonnes pratiques d'hygiène**
- la mise en place d'un plan **HACCP**
- l'application d'un système de **traçabilité**
- la gestion des produits non-conformes et des invendus

Le paquet hygiène (Règlement CE n° 178/2002)

- mise en place d'une **politique unique et transparente** en matière d'hygiène,
- **création d'instruments efficaces** pour gérer les alertes sur l'ensemble de la chaîne alimentaire
- **responsabilisation des exploitants** du secteur alimentaire



La réglementation prévoit une obligation de résultats mais pas une obligation de moyens.



Il doit :

- Réaliser une évaluation des risques liés à sa production.
- Mettre sur le marché des produits sans danger pour le consommateur. Il en va de sa responsabilité.
- Mettre en place des procédures de traçabilité.
- Appliquer les principes généraux d'hygiène.
- Utiliser les bonnes pratiques d'hygiène puis appliquer des procédures de maîtrise basée sur les principes HACCP.

Dans le cas de DAOA :

- Posséder un agrément sanitaire.

Mes produits
sont sûrs et
sains !

Il peut :

- S'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.
- Avoir recours à des certifications privées (ISO 22000, IFS, BRC, etc.).



Exploitant du secteur alimentaire

La **consommation des objets confectionnés alimentaires** présente des **risques particuliers** et nécessite la **mise en œuvre** au sein des établissements **d'actions de prévention** spécifiques visant à garantir la sécurité sanitaire des denrées destinées à être consommées.

Le règlement (CE) n° 178/2002 confie aux exploitants du secteur alimentaire la responsabilité première de la sécurité des denrées qu'ils mettent sur le marché.

La réglementation applicable diffère en fonction de la destination des productions culinaires réalisées au niveau des cuisines pédagogiques.

| Cas de figure | Situation | Réglementation applicable et obligations |
|--|--|---|
| Repas non consommés, détruits | | Absence de réglementation applicable. |
| Repas consommés exclusivement par les personnes qui les préparent | Manipulation et entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée | Respect de la réglementation communautaire (règlement CE n° 852/2004) recommandé dans un but pédagogique. |
| Repas livrés et consommés dans le cadre de la restauration collective de l'établissement | Activité de restauration collective | Disposition relatives à la restauration collective <ul style="list-style-type: none"> - Rédaction d'un PMS - Réalisation de plats témoins |
| Repas consommés par les élèves et les personnels de l'établissement au niveau du restaurant pédagogique ou en dehors (vente à emporter ou distribution des objets confectionnés à des élèves et personnels qui n'ont pas participé à la préparation) | Activité de remise directe | <ul style="list-style-type: none"> - Dispositions relatives à la remise directe - Absence de plats témoins - Rédaction d'un PMS - Absence d'agrément |
| Repas consommés par des personnes extérieures à l'établissement (consommés sur place ou vendus) |  | |

Réf : réglementaire: note de service DGAU/SDSSA/N2012-8054 du 08 mars 2012

Le paquet hygiène (Règlement CE n° 178/2002)

- le règlement CE 852/2004 (règles générales d'hygiènes pour les denrées alimentaires)



Formation à
l'HACCP et à
l'hygiène
alimentaire

Dispositions
générales

Critères
microbiologiques

Démarche
HACCP

Guide de bonnes
pratiques
d'hygiène (GBPH)

| Quoi? | Contenu dans la réglementation |
|---|---|
| Formation à l'HACCP et à l'hygiène alimentaire | Permet la compréhension des règles d'hygiène et favorise le respect de ces dernières en assurant l'hygiène parfaite et la sécurité sanitaire des denrées alimentaire produites vis-à-vis des 3 types de dangers d'origine biologique/chimique/physique. |
| Dispositions générales | Fixe les objectifs à atteindre par les professionnels en leur laissant une certaine latitude sur les moyens. |
| Critères microbiologiques | Détermination de la DLC, DDM, DLC secondaire et DDM secondaire |
| Démarche HACCP | Identification, évaluation et maîtrise des risques et des dangers spécifiques à un établissement |
| <u>Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)</u> | Aide à la décision et au process |



**ACADÉMIE
DE GRENOBLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

7. LES GUIDES DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE



ACADÉMIE DE GRENOBLE

Liberté
Égalité
Fraternité

Les exploitants du secteur alimentaire sont encouragés à utiliser des guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Ces guides, **rédigés par les professionnels et validés par l'administration**, ont pour vocation d'aider les professionnels à atteindre les objectifs fixés par la réglementation.

Il existe des guides français et des guides européens. Ces derniers sont reconnus par les services de contrôles au même titre que les guides français.

Les guides de bonnes pratiques d'hygiène français et européens validés après l'entrée en

vigueur du paquet hygiène sont consultables aux adresses suivantes :

- guides français : <http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>
- guides européens :
https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en



Restaurateur



GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Rayon « marée » en
grandes et moyennes
surfaces



Fédération du Commerce
et de la Distribution

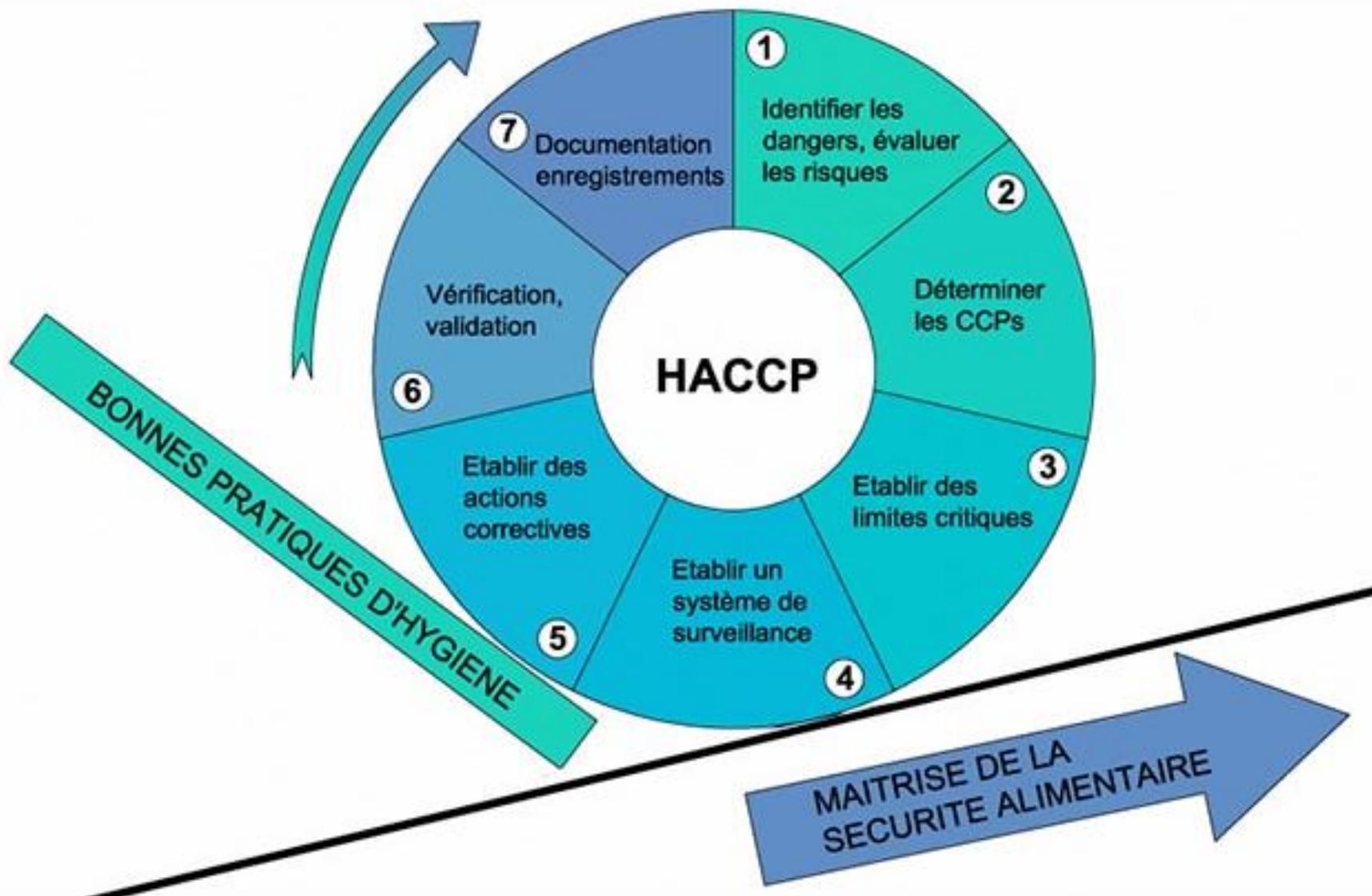




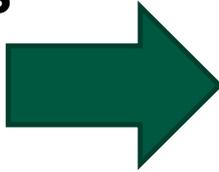
**ACADÉMIE
DE GRENOBLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

8. LA MÉTHODOLOGIE HACCP



H: Hazard
A: Analysis
C: Critical
C: Control
P: Point



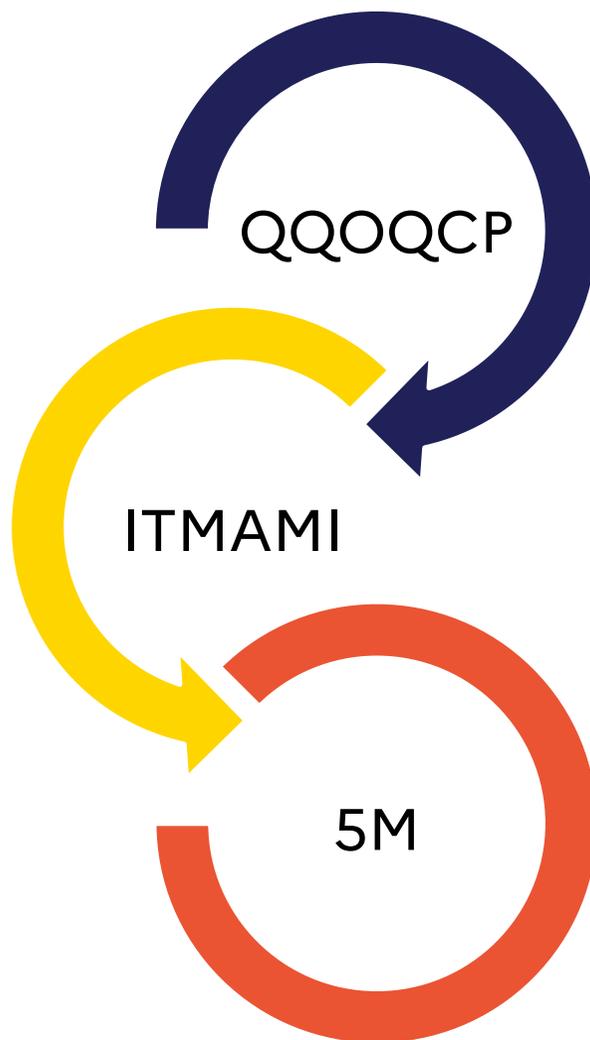
Analyse des
dangers et
maîtrise des
points
critiques

Systeme qui définit, évalue et
maîtrise les dangers qui
menacent la salubrité et la
sécurité des aliments.



Bonnes Pratiques d'Hygiène

Différentes méthodes d'analyse des points critiques



En bref :

La méthode H.A.C.C.P repose sur la gestion et maîtrise des 5 points capitaux

80% des sources de contamination proviennent de la main d'œuvre !

Les 5 M :

1 - Matières premières : Toutes denrées utilisées en cuisine

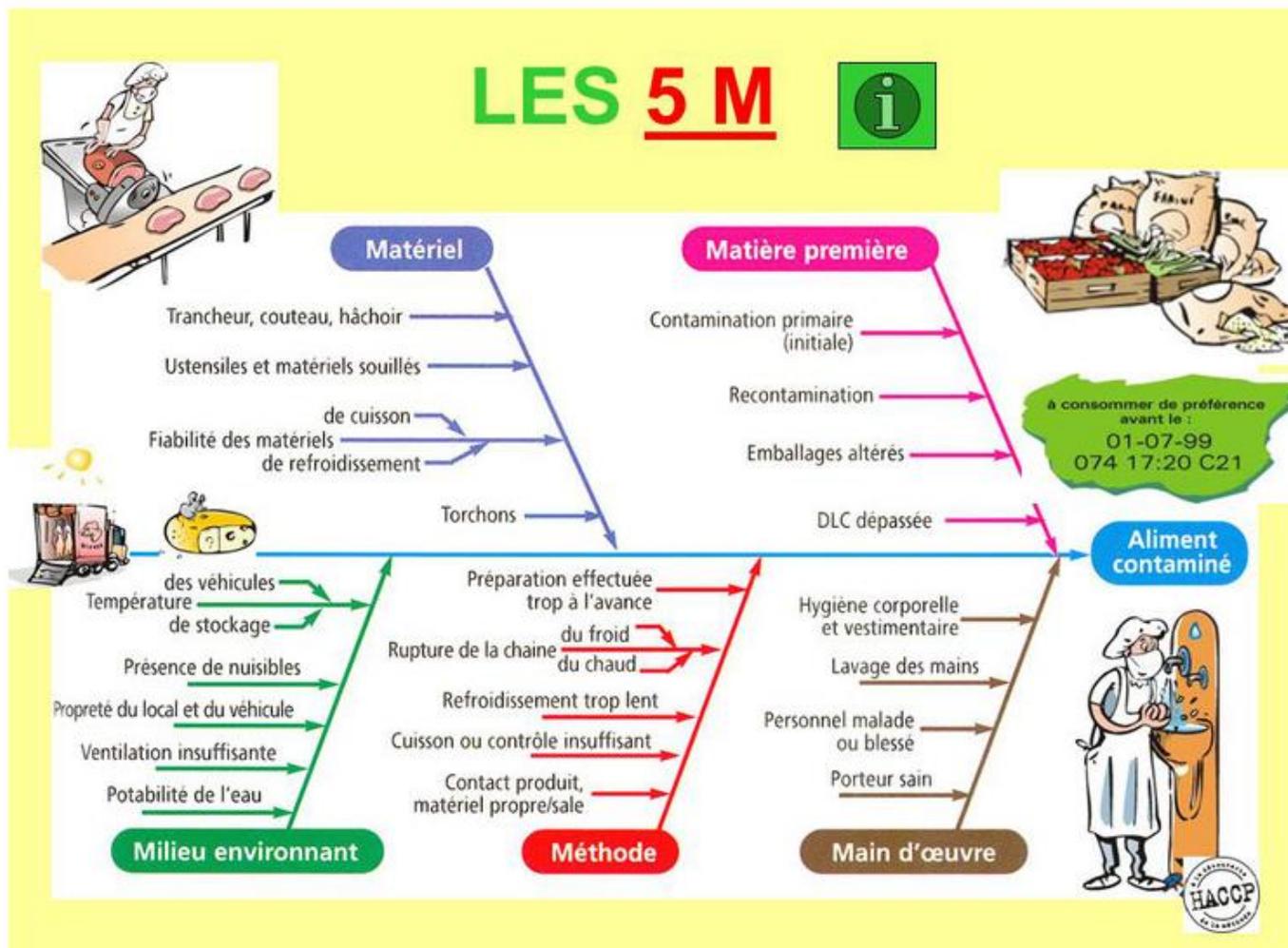
2 - Matériel : toutes machines ou équipements manuels ou électriques utilisés en cuisine

3 - Main d'œuvre : Le personnel de l'établissement

4 - Méthode : Gestion des températures, temps de préparation, le stockage en enceintes froides et positives

5 - Milieu : La salle, la cuisine, la réserve, le vestiaire, les toilettes...

Infographie : <https://slideplayer.fr/slide/3538605/>



Méthode dite du « QQQQCP »

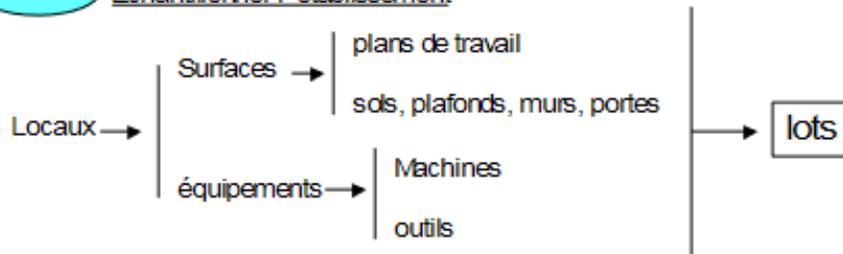
= permet plus particulièrement de concevoir un **plan de nettoyage**.

La nature de la première question posée lors de l'application de la méthode du QQQQCP conditionne le principe d'organisation générale des tâches de nettoyage :

- « quand ? » : les tâches de nettoyage seront organisées par jour, semaine ou mois,
- « qui ? » : les tâches de nettoyages seront organisées par personne ou par équipe,
- « quoi ? » : les tâches de nettoyage seront organisées en fonction des locaux et des équipements.

CONCEPTION DU PLAN DE NETTOYAGE: Q.Q.Q.C.P

QUOI ? Echantillonner l'établissement

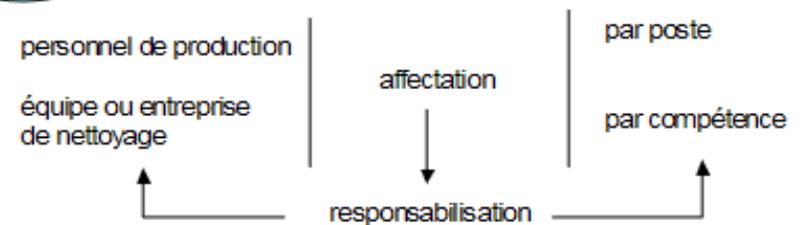


Répondre à cette question permet

- de n'oublier aucun élément constitutif de l'établissement au cours des opérations de nettoyage
- d'éliminer tous les équipements et objets inutiles qui entravent le nettoyage
- d'identifier chaque élément mobile d'un groupe (bac, chariot, ...) par un matricule propre pour en assurer régulièrement le nettoyage et la maintenance
- de constituer des lots, dont la responsabilité du nettoyage est confiée à un opérateur défini

CONCEPTION DU PLAN DE NETTOYAGE: Q.Q.Q.C.P

QUI ? Affecter des lots par personne



Répondre à cette question doit respecter certains principes

- même si l'on fait appel à une équipe interne ou à une entreprise, le personnel de production ne doit jamais être complètement désengagé du nettoyage
- le plan de nettoyage doit définir précisément dans quel état la production laisse le matériel à l'équipe de nettoyage (démonté, rincé, ...)
- le plan de nettoyage doit définir précisément dans quel état l'équipe de nettoyage laisse le matériel à la production (remonté, lubrifié, rangé, ...)
- si l'on fait appel à une entreprise externe le plan de nettoyage doit servir de base à la relation « client / fournisseur » en définissant les tâches figurant au contrat



ACADÉMIE DE GRENOBLE

Liberté
Égalité
Fraternité

CONCEPTION DU PLAN DE NETTOYAGE: Q.Q.O.Q.C.P

OU ? Sur place ou au poste de désinfection

QUAND ? Fréquence de nettoyage

- après chaque utilisation
- après chaque service
- chaque jour

Pour des intervalles de temps plus longs préciser obligatoirement le jour:

- pour permettre de les respecter effectivement
- pour pouvoir contrôler le bon déroulement des tâches de nettoyage

Exemples

- 1 fois par semaine → le Lundi
- 1 fois par mois → le second Mardi du mois
- 1 fois par trimestre → le premier Mardi du trimestre

CONCEPTION DU PLAN DE NETTOYAGE: Q.Q.O.Q.C.P

COMMENT ? Instruction écrite

- suite des opérations

mécaniques

chimiques

- démontage
- brossage, raclage

- concentration des produits
- température
- temps d'application
- mode d'application

- l'écriture de cette procédure doit être adaptée pour être lisible par les opérateurs
- cette procédure doit tenir compte de la nature des souillures (minérale ou organique)
- cette procédure doit tenir compte de la nature du support à nettoyer

(Note: les détergents, désinfectants, instructions sont décrits dans le cours sur le nettoyage)

CONCEPTION DU PLAN DE NETTOYAGE: Q.Q.O.Q.C.P

POURQUOI ? Résultats recherchés

Propreté visuelle

Tableaux de bord de pointage hebdomadaire

Propreté microbiologique (analyses d'autocontrôle de surfaces)

Normes : population microbienne tolérée par unité de surface

Méthodes: boîtes, films, ou lames de contact
technique par écouvillonnage

Place dans le système de maîtrise des risques

Vérification du plan de nettoyage (bonnes pratiques d'hygiène)

En cas de résultats défavorables:

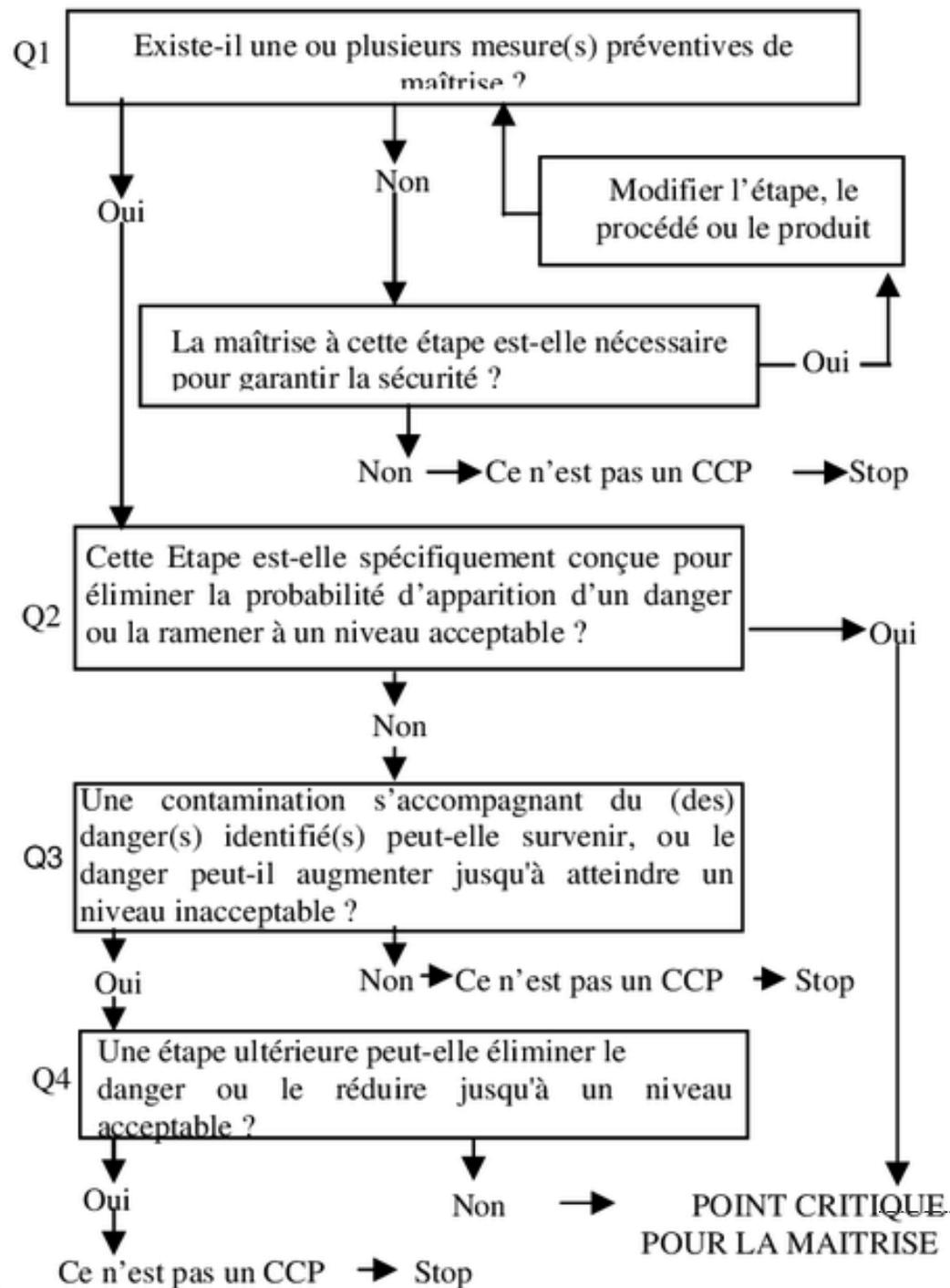
- Pas d'action directe sur les produits en cours de fabrication au moment du contrôle
- Révision et modification du plan de nettoyage



**ACADÉMIE
DE GRENOBLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Exemple d'arbre décisionnel du CODEX

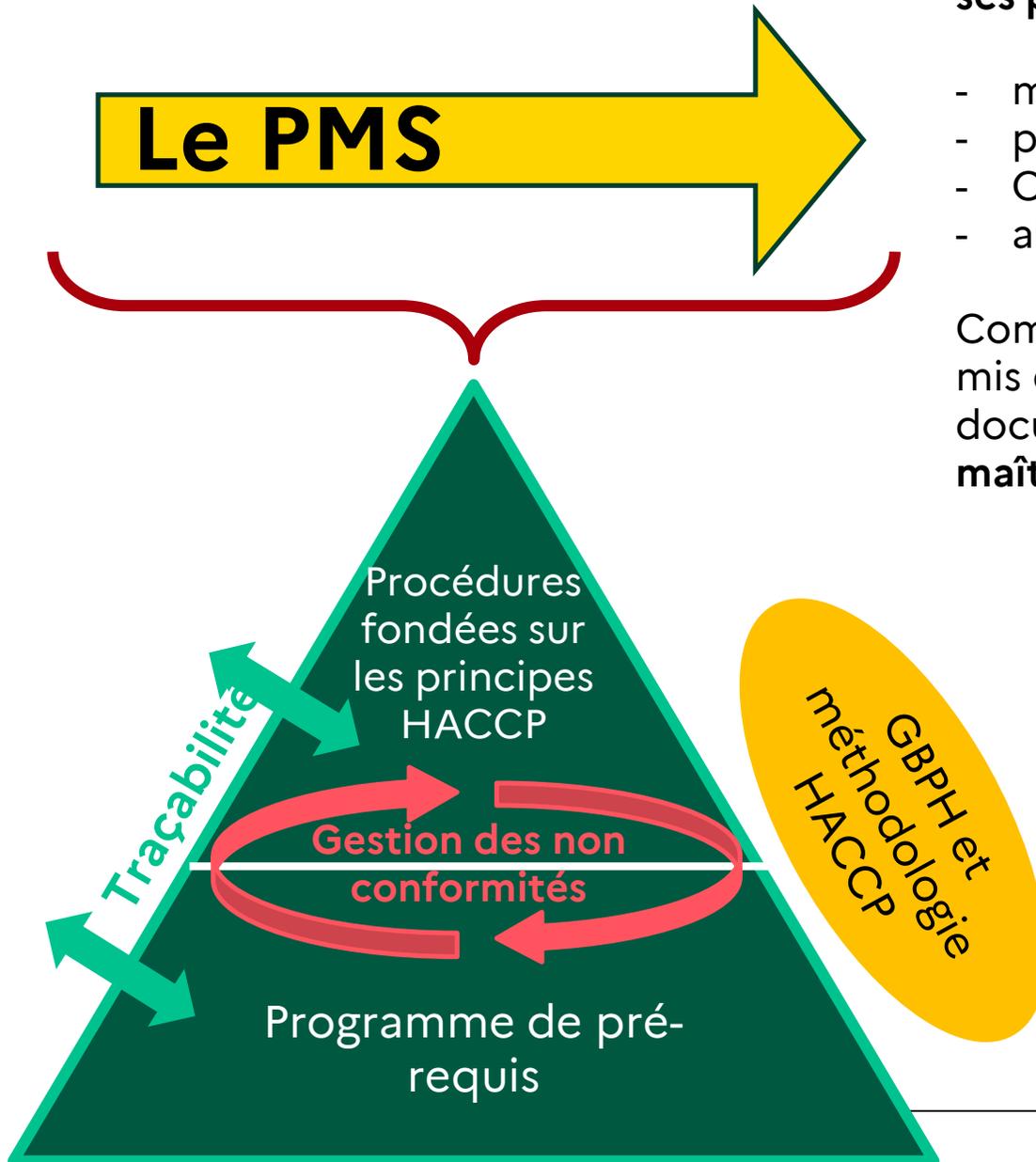


9. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

OBJECTIF = mettre en place les **moyens**, pour assurer l'**hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions**, par rapport aux dangers :

- microbiologiques,
- physiques,
- Chimiques,
- allergènes.

Comprend l'ensemble des **documents qualités**, mis en place dans l'établissement. Ces documents permettent de **justifier de la bonne maîtrise de la sécurité alimentaire**.



Obligation de résultat

- Réglementation paquet hygiène
- Mise en place de mesures de maîtrise du risque pour atteindre les objectifs du paquet hygiène
- Construction d'un plan de maîtrise sanitaire adapté à l'établissement



**ACADÉMIE
DE GRENOBLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

LISTER LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS CONSTITUTIFS D'UN PMS

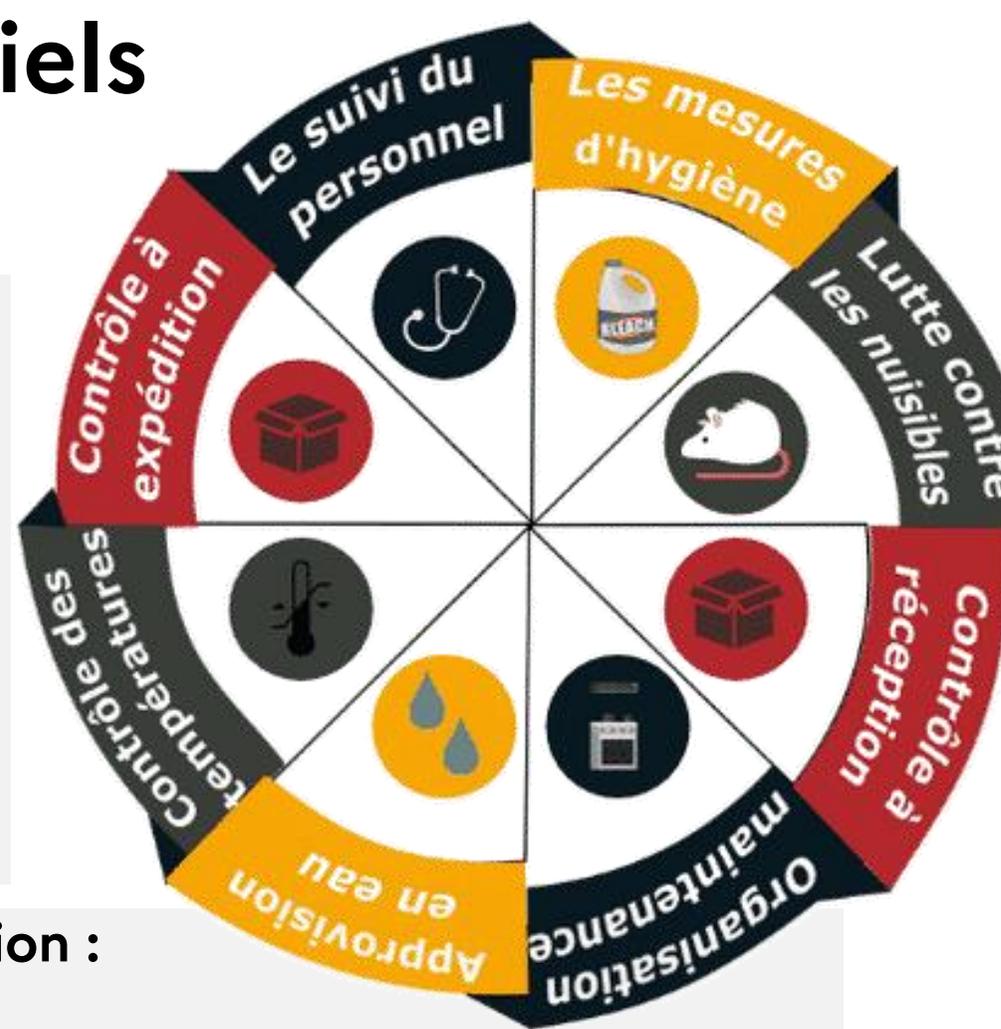
Les points essentiels d'un PMS

Formaliser un plan de nettoyage et de désinfection

- Quoi nettoyer et désinfecter (liste exhaustive des éléments à nettoyer),
- Quand nettoyer et désinfecter,
- Comment nettoyer et désinfecter (process formalisé sous forme de fiche par exemple),
- Qui nettoie et désinfecte (traçabilité sous forme de grille par exemple)

Maitriser les températures de **conservation** :

- Identifier les zones de stockages
- Connaître les températures de conservation des différents aliments
- **Mesurer les températures (traçabilité obligatoire)**
- **Réagir en cas de température non conforme**
- **Garantir le respect de la chaine du froid**



En bref :

Il comprendra les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des **BPH** : Bonnes Pratiques d'Hygiène, on parle de Prérequis



- de la **traçabilité** et de la **gestion des non-conformités**.



- du **plan HACCP** fondé sur les 7 principes retenus par le règlement CE 852/2004 ;



Regrouper tous les documents relatifs aux **bonnes pratiques d'hygiène**, c'est à dire les documents relatifs :

- au **personnel** : tenue vestimentaire, plans de formation/habilitations, suivi médical ;
- aux **locaux** : maintenance des locaux (mais aussi des équipements), plans des locaux, plans de lutte contre les nuisibles ;
- à **l'hygiène et au nettoyage** : plans de nettoyage/désinfection, instruction hygiène ;
- aux **contrôles** : contrôle des matières à réception/expédition, maîtrise des températures et des barèmes de cuisson.

Dans le cadre de l'analyse des risques durant la production.

Les mesures correctives immédiates permettent de **gérer la non-conformité** dans un premier temps. Le produit est bloqué et une fiche de non-conformité est rédigée. Une recherche des causes est alors réalisée via l'outil de traçabilité.

Il est important de choisir un **outil de traçabilité fiable** (quid du papier ?)



En résumé : Les points de vigilance

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Conception et maintenance des matériels et des locaux
Plan de nettoyage et de désinfection
Gestion des produits dangereux
Maîtrise des nuisibles
Gestion des déchets
État de santé du personnel
Hygiène et comportement du personnel
Hygiène vestimentaire
Plan de formation du personnel
Présence d'allergènes dans les denrées
Qualité de l'eau

BONNES PRATIQUES DE FABRICATION

Achats et approvisionnements
Contrôle des produits à réception
Stockage des denrées
Déboîtage et déconditionnement
Prétraitement des végétaux bruts
Décongélation
Gestion des entamés
Prétraitement (marquer, blanchir, rôtir)
Préparations froides et aliments d'origine animale servis crus
Utilisation d'œufs en coquille
Cuisson
Refroidissement rapide
Remise en température
Distribution des produits finis
Gestion des « excédents »

Flexibilité du PMS

- permettre la mise en place de mesures de maîtrise adaptées à la nature et à la taille de l'établissement en privilégiant une approche intégrée de l'analyse des risques qui tient compte des bonnes pratiques d'hygiène et des étapes initiales des procédures fondées sur les principes HACCP.

Le PMS ne sera pas figé. Il devra évoluer au même rythme que l'établissement.

Le PMS doit être **révisé en interne une fois par an**. Il sera mis à jour si les locaux ont été modifiés, si un procédé de fabrication ne répond plus au présent document, ou autre.

Impliquer les élèves
dans sa rédaction
chaque année



**ACADÉMIE
DE GRENOBLE**

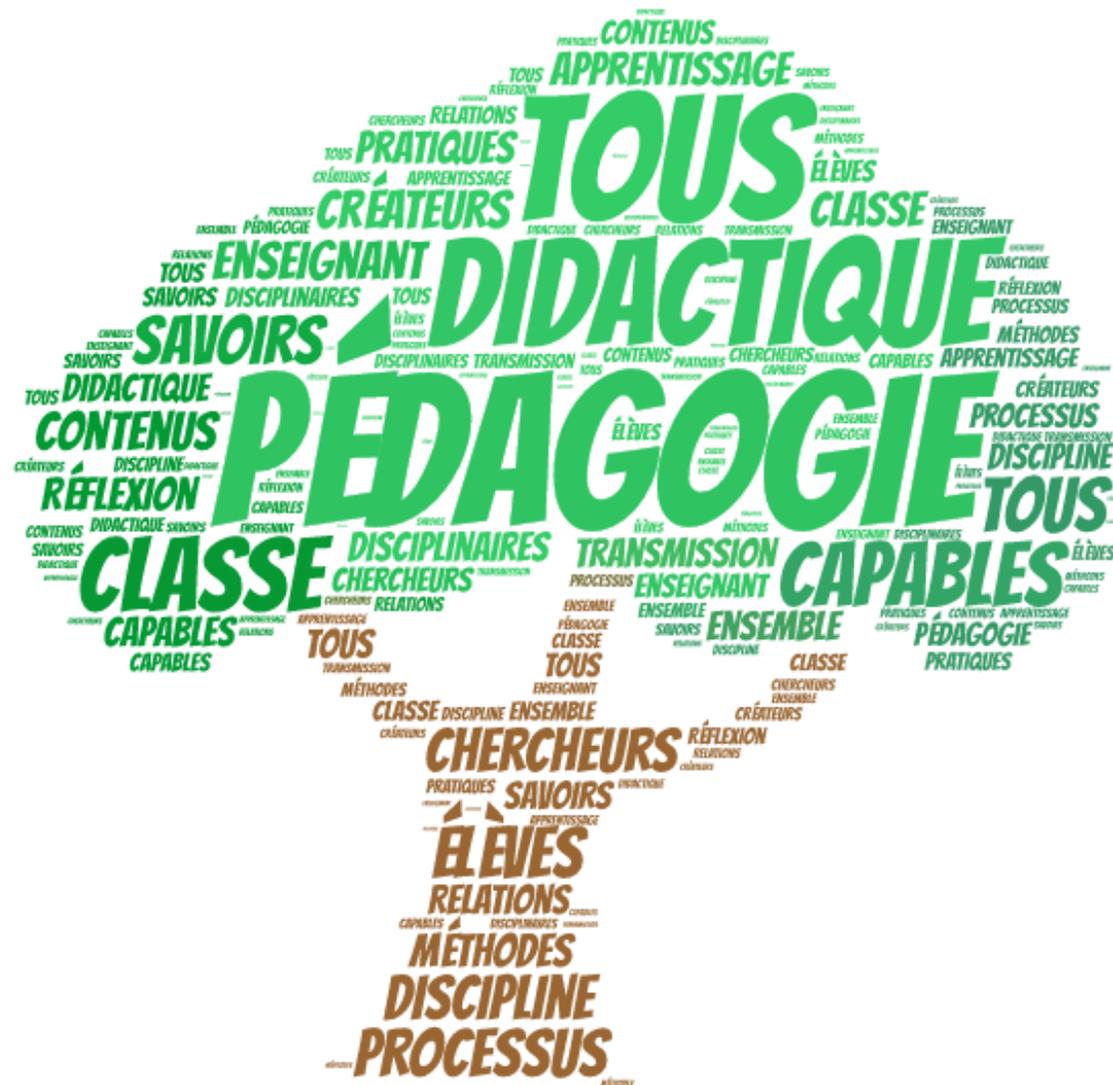
*Liberté
Égalité
Fraternité*

10. Transposition pédagogique et didactique



ACADÉMIE
DE GRENOBLE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Diplômes ou formations concernées relevant du secteur SBSSA

CAP PSR

CAP 2AGA

Champ
HAS

CAP AEPE

BCP BIT

Sciences
appliquées

BCP ASSP



Liste non exhaustive..

CAP PSR

Ressources : Plan de maitrise sanitaire

Repérer dans le PMS les opérations de traçabilité à respecter lors des opérations de réception et stockage et les justifier.

Repérer dans le PMS les opérations de traçabilité à respecter lors du conditionnement et du stockage des produits alimentaires et les justifier.

~~Renseignement conforme et archivage des documents de~~

~~traçabilité~~

Exemples de documents à compléter avec les élèves

Présence d'allergènes dans une préparation culinaire
Présence d'allergènes par menu
Relevé des non-conformités
Suivi des températures de stockage
Suivi des températures en liaison chaude
Surveillance du refroidissement rapide
Surveillance de la remise en température (liaison froide)

...

Quelques liens utiles : GBHP, PMS, Ressources,

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/hygiene-alimentaire-plan-maitrise-sanitaire-prerequis-et-lhaccp#0>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32004R0852&from=FR>

<https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>

https://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/IMG/pdf/vademecum_bonnes_pratiques_has-3.pdf

PMS:

https://www.professioncuisinier.com/_files/ugd/bdfd54_c37bf4109ae042eb9adedc851a2964dd.pdf

<http://agrotheque.free.fr/Plan%20de%20Ma%EEtrise%20Sanitaire%20LM%20LA%20VISTE%20d%E9cembre%202017.pdf>

Marche en avant:

<https://view.genial.ly/5e8c6d61ff6c270e09db1f39/presentation-la-marche-en-avant-en-cuisine>

LISTE DE SITES UTILES

Cours sciences appliquées avec test (module Hygiène et microbiologie)

https://sa.maxime-cruzel.fr/sa_cap/co/paquet_hygiene_pms.html