

REPUBLIQUE FRANCAISE
DEPARTEMENT DE L'ARDECHE
COMMUNE DE CHOMERAC



EXTRAIT DU REGISTRE DES ARRETES DU MAIRE

ARRETE N°RH 2023-27
PORTANT APPROBATION DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE POUR
LES RESTAURANTS SATELLITES EN LIAISON CHAUDE

Le Maire de la commune de CHOMERAC,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales,

Vu l'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,

Vu l'information du CHSCT placé auprès du CDG de l'Ardèche en date du 3 novembre 2022,

ARRETE

Article 1 : Le plan de maitrise sanitaire pour les restaurants satellites en liaison chaude de la commune de Chomérac tel qu'il est défini dans la document annexé au présent arrêté est approuvé. Il définit l'organisation prévue par la commune pour la mise en œuvre des normes d'hygiène et de sécurité portant notamment sur les locaux, le personnel et les manipulations des denrées alimentaires pour le service de restauration scolaire.

Article 2 : Le plan de maitrise sanitaire fera l'objet des mises à jour nécessaires à sa bonne application.

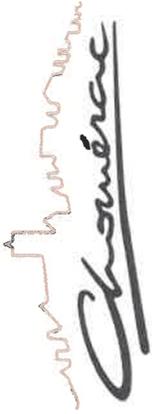
Article 3 : Le présent arrêté pourra faire l'objet d'un recours gracieux, et/ou d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal administratif de Lyon (184 rue Duguesclin, 69433 Lyon Cedex 03), dans le délai de deux mois suivant sa publication et sa transmission en Préfecture. Le requérant peut saisir le Tribunal administratif de Lyon de manière dématérialisée, par le biais de l'application informatique « Télérecours citoyen » accessible depuis le site internet www.telerecours.fr.

Article 4 : Le présent arrêté ainsi que le plan de maitrise sanitaire sont consultables sur le site internet de la commune de Chomérac.

CHOMERAC, le 19 avril 2023

Le Maire,
François ARSAC





**PLAN DE MAÎTRISE
SANITAIRE POUR LES
RESTAURANTS
SATELLITES EN LIAISON
CHAUDE**

Sommaire

1.	Locaux et matériels preconises	4
1.1	Locaux	4
1.2	Matériels	4
2.	Hygiene du personnel	
2.1	Tenue de travail	5
2.2	Hygiène des mains	5
2.3	Etat de santé	6
2.4	Formation du personnel	6
3.	Methodes de travail	7
3.1	Diagramme liaison chaude	7
3.2	Liaison chaude – stockage sur les points de livraison	8
3.3	Liaison chaude – distribution sur point de livraison	9
3.4	Réalisation des plats témoins	10
3.5	Retour, lavage et rangement de la vaisselle	10
3.6	Accueil de personne présentant des allergies ou intolérances alimentaires	10
3.7	Information relative à l'origine géographique des viandes	11
4.	Nettoyage et desinfection	12
4.1	Principes	12
4.2	Produits et matériel de nettoyage	12
4.3	Plan de nettoyage	13
4.4	Contrôle	14
4.5	Recommandations/interdictions	14
	Conclusion	15
	Annexes	16

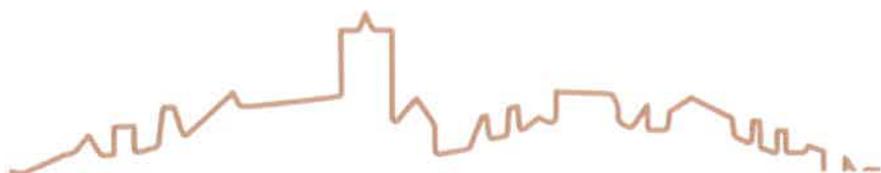
Introduction

L'arrêté du 21/12/2009 fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration à caractère social. Il impose aux Responsables des établissements des normes d'hygiène et de sécurité portant notamment sur les locaux, le personnel et les manipulations de denrées alimentaires.

De plus, il leur impose la mise en place d'une démarche qualité, dite HACCP¹, dont l'objectif principal est d'assurer la sécurité et la qualité d'un produit. Son application permet d'établir des procédures et des auto-contrôles déterminants pour assurer la salubrité des aliments.

Ce guide des Bonnes Pratiques dresse dans un premier temps les préconisations en matière de locaux et de matériels. Il décrit ensuite les procédures à respecter en matière d'hygiène du personnel, de méthodes de travail et d'opérations de nettoyage et désinfection.

¹ HACCP = analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise : démarche conduisant à identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité, spécifiques à un produit alimentaire, à les évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser.



1. Locaux et matériels préconisés

1.1. Locaux

- Sols, murs, plafonds, portes présentant un revêtement lisse et facilement lessivable (bois à proscrire)
- Vestiaires à double compartiment ou deux vestiaires par personne
- Lave-mains à commande non-manuelle alimentés en eau chaude et eau froide et équipés de distributeurs de savon bactéricide et d'essuie-mains à usage unique
- Toilettes équipées de distributeurs de papier hygiénique approvisionnés en permanence
- Dispositifs de lutte contre les insectes et les rongeurs (si production partielle sur place)
- Dispositifs d'aération et de ventilation permettant d'éviter la condensation
- Eclairage suffisant
- Système d'évacuation rapide des eaux (pentes, siphons...)
- Alimentation en eau potable

1.2. Matériels

- Thermomètres
- Thermosondes
- Lingettes désinfectantes
- Papier à usage unique
- Chariot pour le service propre
- Chariot pour le service sale
- Sachets de prélèvement (plats témoins)
- Etiquettes d'identification des plats témoins
- Réfrigérateur et congélateur
- Four de remise en température
- Poubelles à commande non-manuelle
- Trousse à pharmacie
- Kits visiteurs

2. Hygiène du personnel

Interdictions :

- Montres, bracelets, bagues (sauf alliance lisse), piercings apparents.
- Vernis à ongles
- Interdiction de fumer en cuisine

2.1. Tenue de travail

Elle est composée de :

- Vêtements de couleur claire réservés au travail (ex. : blouse)
- **Chaussures de sécurité** réservées au travail ou sur-chaussures
- Charlottes à usage unique **englobant la totalité de la chevelure**
- Masques bucco nasaux en cas de maladie rhino-pharyngée
- Gants à usage unique, le cas échéant

Le personnel entre dans son lieu de travail par la ou (les) porte(s) réservée(s) au personnel. Il se change en rangeant ses habits de ville dans le compartiment du vestiaire réservé à cet effet et prend sa tenue de travail (rangée dans l'autre compartiment ou l'autre vestiaire).

Dans les cas d'entrées/sorties de la cuisine, l'utilisation de sur-chaussures jetables est nécessaire.

Les tenues de travail sont à changer régulièrement, tous les jours si possible.

2.2. Hygiène des mains

Le lavage des mains doit être effectué en utilisant le lave-mains à commande non-manuelle et le distributeur de **savon liquide bactéricide** (en respectant les préconisations du fabricant).

L'essuyage des mains s'effectue avec le papier à usage unique.

Ce lavage doit s'effectuer dès la prise du travail, après usage des toilettes, après s'être mouché, avoir éternué, fumé, toussé, après avoir touché ou manipulé des objets ou produits contaminants (poubelles, emballages...) et lors du changement de poste de travail.

Attention à ne rien toucher entre le lavage des mains et la manipulation de denrées alimentaires.

En cas de blessure ou d'infection aux mains (plaie, panaris..), utiliser impérativement des gants jetables.

En cas d'utilisation de gants, ceux-ci doivent être jetés lors du changement de manipulation d'une denrée à une autre, après avoir été souillé et de façon systématique toutes les 20 minutes.

Possibilité d'utiliser également un gel désinfectant.



2.3. Etat de santé

Tout membre du personnel doit avoir été déclaré apte à l'issue de la visite médicale d'embauche et à l'issue de la **visite médicale** obligatoire selon la législation en vigueur.

Ne pas oublier de porter un **masque bucco nasal jetable** dans le cas d'une présence au travail avec un rhume, après une angine ou toute autre maladie respiratoire.

2.4. Formation du personnel

Tout nouvel employé reçoit une formation de base à l'hygiène.

Cette formation définit les règles majeures à respecter par l'ensemble du personnel.

Elle peut être basée sur le document « Passeport Hygiène » en annexe.

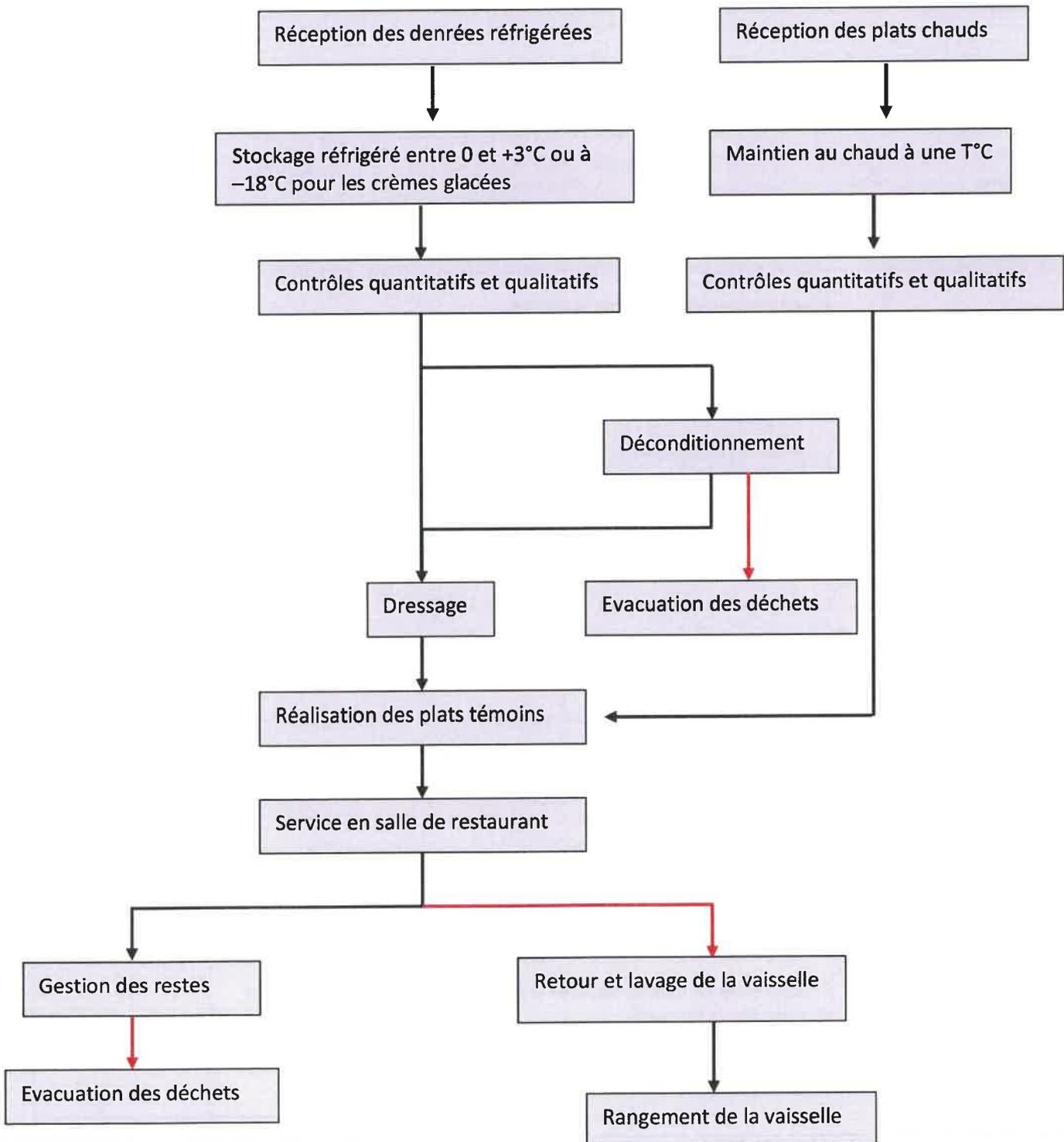
3. Méthodes de travail

3.1. Diagramme liaison chaude

—→ Propre —→ Sale

Préparations froides

Préparations chaudes



3.2. Liaison chaude – stockage sur les points de livraison

MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Armoire réfrigérée propre • Armoire chauffante • Ustensiles et récipients de transfert nettoyés et désinfectés 	<p>TENUE DE TRAVAIL PROPRE</p> <p>HYGIÈNE DES MANIPULATIONS</p>

Etapes	Points clés	Contrôle
<p>Déchargement</p>	<p>Placer les containers sur chariot si nécessaire</p> <p>Empiler correctement les bacs et containers pour éviter les chutes</p> <p>Acheminer rapidement vers la cuisine</p>	
<p>Stockage en attente de service</p>	<p>Contrôler et enregistrer la T°C des préparations froides à réception < +3°C</p> <p>Placer les préparations froides en armoire réfrigérée</p> <p>Maintien à une T°C < +3°C</p> <p>Contrôler et enregistrer la T°C du frigo (0 à +3°C)</p>	 Fiche de suivi T°C satellite
	<p>Contrôler et enregistrer la T°C des plats chauds à réception > +63°C</p> <p>Maintenir les containers parfaitement fermés et les mettre en chauffe ou placer les plats en armoire chauffante.</p> <p>Maintien à une T°C > +63°C</p>	 Feuille de relevé de température
	<p>Ôter les cartons des yaourts, desserts lactés avant rangement dans le frigo</p> <p>Transvaser les entrées et desserts en saladier si nécessaire</p>	 Feuille de suivi T°C satellite
<p>Reprise des containers et des bacs vides</p>	<p>Récupérer les containers vides et le matériel de la cuisine centrale et en contrôler la propreté</p>	

3.3. Liaison chaude – distribution sur point de livraison

MATÉRIELS	HYGIENE DU PERSONNEL
<ul style="list-style-type: none"> • Salle de restaurant propre • Chariots de service nettoyés et désinfectés • Ustensiles et récipients de service nettoyés et désinfectés 	<p>TENUE DE TRAVAIL PROPRE</p> <p>HYGIÈNE DES MANIPULATIONS</p>

Etapes	Points clés	Contrôle
<pre> graph TD A[Mise en place de la salle] --> B[Dressage] B --> C[Service] C --> D[Lavage plats, vaisselle, bacs] D --> E[Élimination des déchets] </pre>	<p>Vérifier la propreté de la salle de restaurant, des tables et chaises</p> <p>Mettre en place la vaisselle, les couverts en vérifiant leur parfaite propreté le matin avant le service</p> <p>Vérifier l'absence de sources de contamination à proximité du poste de dressage des plats</p> <p>Ouvrir au dernier moment les couvercles des bacs gastro</p> <p>Placer les produits sur chariot et présenter sur table au moment du service avec les ustensiles adaptés (cuillères, spatules, fourchettes) ou servir sur assiette</p> <p>Contrôler et enregistrer la température au service : > +63°C pour les plats chauds < +3°C pour les préparations froides</p> <p>Collecter les plats vides et ustensiles après utilisation pour nettoyage</p> <p>Aucun reste ne peut être resservi sauf les fruits frais et les produits industriels en portions individuelles non déconditionnés (ex : fromages mono-portions, coupelles desserts...) sous réserve de ne pas avoir dépassé la température exigée et les DLC/DDM autorisées.</p>	   Fiche de suivi T°C satellite

3.4. Réalisation des plats témoins

En restaurant satellite, 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. La décongélation, l'assemblage, l'assaisonnement et la remise en température ne sont pas considérés comme des manipulations.

Si les cuisines satellites ne sont pas gérées par la cuisine centrale, il est **recommandé** de réaliser les plats témoins pour toutes les denrées, même en l'absence de manipulation (problème de responsabilité)

En cas de besoin :

La réalisation des plats témoins est à faire tous les jours.

Le prélèvement doit se faire à l'aide de couverts de service propres et doit être mis dans un sachet plastique puis stocké dans une boîte préalablement identifiée à l'aide d'une étiquette mentionnant la date du jour et le nom du plat correspondant.

Le sachet est immédiatement refermé, mis **au réfrigérateur** et conservé pendant 7 jours.

Le prélèvement doit s'effectuer sur tous les plats : entrée, plat principal, accompagnement, pâtisserie, fromage à la coupe, dessert.

Le prélèvement doit peser **au minimum 100 grammes**.

Remarque 1 : le prélèvement se fait à la sortie du four pour les plats chauds.

Remarque 2 : aucun prélèvement nécessaire pour les fruits, le pain et les aliments pré-emballés (yaourts, fromages en portion individuelle, biscuits secs...)

3.5. Retour, lavage et rangement de la vaisselle

Le retour de la vaisselle et des ustensiles sales doit s'effectuer en fin de service sur le chariot prévu à cet effet. Ils ne doivent jamais être disposés à côté de matériels propres ou d'aliments consommables.

Dans le cas d'un fonctionnement de restaurant en double service, la vaisselle sale ne doit pas revenir en cuisine avant la fin du deuxième service afin d'éviter toute contamination croisée.

La vaisselle est nettoyée et désinfectée avec des produits appropriés. Dans le cas d'un lavage manuel, la vaisselle doit être essuyée uniquement avec du papier jetable.

La vaisselle sèche est ensuite rangée dans des armoires propres, à l'abri de la poussière. Elle ne doit pas être mêlée à d'autres produits (alimentaires ou autres).

3.6. Accueil de personne présentant des allergies ou intolérances alimentaires

La prise en charge de personnes présentant des allergies ou intolérances alimentaires nécessite une attention toute particulière.

Aussi, le prestataire ne pouvant garantir l'absence totale d'allergènes dans les plats qu'elle prépare, recommande pour les convives souffrant d'allergies et d'intolérances alimentaires la mise en place de **paniers repas** apportés par les convives concernés.

Ces paniers repas pourront être stockés dans l'office dans un espace froid dédié et bien identifié, si et seulement si les opérateurs s'assurent que le panier repas :

- 1) est bien étiqueté au nom du convive,
- 2) a été transporté dans des conditions garantissant le maintien de la chaîne du froid (glacière fermée avec plaque eutectique) et évitant les contaminations extérieures.

Lors du repas, afin d'éviter toute contamination avec les repas des autres convives, il convient de faire réchauffer le plat apporté par le convive dans un contenant fermé soit tout en haut de l'échelle ou dans un micro-ondes dédié. D'autre part, les ustensiles utilisés doivent être spécifiques à ce repas (et de préférence apportés par le convive).

En cas d'impossibilité de mise en place du panier repas, le prestataire peut faire appel à un partenaire industriel proposant des **repas hypoallergéniques** appertisés.

Ces repas, garantis sans allergènes, seront refacturés selon les tarifs spécifiques.

3.7. Information relative à l'origine géographique des viandes

Selon le décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n°2002-1465, la cuisine centrale se doit d'informer le personnel du restaurant satellite sur l'origine géographique des viandes bovine, porcine, ovine et de volailles servies (sur le BL par exemple) :

- **Pays de naissance, d'élevage et d'abattage (pour les bovins)**
- **Pays d'élevage et d'abattage (pour les autres viandes).**

Ces informations doivent être relayées auprès des convives.



4. Nettoyage et désinfection

4.1. Principes

Un nettoyage efficace des locaux et des matériels doit être assuré pour éliminer les salissures et micro-organismes pouvant-être à l'origine de contamination des aliments.

Les phases types du nettoyage sont :

- Débarrassage
- Prélavage
- Lavage- Désinfection
- Rinçage final

4.2. Produits et matériel de nettoyage

- Les principaux types de produits de nettoyage :

Produit	Utilisation
Détergent	Nettoie mais ne désinfecte pas
Désinfectant	Désinfecte mais ne nettoie pas
Dégraissant	Dégraisse mais ne nettoie pas
Détergent Désinfectant	Nettoie et désinfecte
Dégraissant Désinfectant	Dégraisse et désinfecte
Détartrant	Elimine les dépôts de tartre ou de rouille

La fiche technique et la fiche de données sécurité de chaque produit utilisé doivent être présentes sur chaque site et pouvoir être fournies à tout moment.

Ces fiches sont à exiger auprès du fournisseur des produits d'entretien.

L'utilisation des produits de nettoyage doit-être menée avec «**TACT**» :

T = Température : respecter la température d'utilisation indiquée par le fournisseur

A = Action mécanique : frotter, brosser...

C = Concentration : respecter le dosage indiqué par le fournisseur (ni plus, ni moins)

T = Temps d'action : respecter le temps d'action recommandé par le fournisseur (pas assez mauvais travail ; trop = travail inutile)

- Matériel : Demander conseil au prestataire ou au fournisseur de produits d'entretien.

4.3. Plan de nettoyage

Un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel doit être défini par écrit de façon claire et précise.

Il précise la fréquence, le mode opératoire, les responsables des opérations de nettoyage et les produits utilisés.

Exemple de plan de nettoyage :

SURFACE/MATERIEL	PRODUIT	FREQUENCE	MODE OP	RESP
Matériels et plans de travail	Détergent-Désinfectant	Après chaque service	- Application - Action mécanique - Attente de 5mn - Rinçage à l'eau - Raclage/séchage	EDR
Four	Détergent-Désinfectant	Après chaque service	Idem	EDR
	Décapant	1/semaine		EDR
Tables et chaises	Détergent Désinfectant	Après chaque service	Idem	EDR
Sols	Détergent-Désinfectant	Après chaque service	Idem	EDR
Poignées de portes	Détergent-Désinfectant	Après chaque service	Idem	EDR
Couverts, verres, assiettes et ustensiles de cuisine	Détergent-Désinfectant plonge	Après chaque service		EDR
	Détartrant	1/mois		EDR
Grilles de four	Détergent-Désinfectant	1/semaine		EDR
Chariots	Détergent-Désinfectant	Après chaque service	Idem	EDR
Plafond	Aucun (dépoussiérage)	Une à deux fois par an ou si nécessaire	/	EDR
Murs à proximité du plan de travail	Détergent-Désinfectant	Après chaque fin de service	Idem	EDR
Autres murs	Détergent-Désinfectant	Une à deux fois par an ou si nécessaire	Idem	EDR
Armoire réfrigérée	Détergent-Désinfectant	1/semaine		EDR

Rappel

Les bacs gastronormes et les containers de transport doivent être nettoyés et désinfectés sur place, même s'ils sont lavés à nouveau à leur retour sur la cuisine centrale.

4.4. Contrôle**• Contrôle visuel :**

La validation du nettoyage ainsi que son contrôle visuel doivent être faits et enregistrés tous les jours.

Voir exemple de fiche d'auto-contrôle donné en annexe.

• Contrôle de surfaces :

Dans le cadre des autocontrôles préconisés, des prélèvements de surface peuvent être effectués sur les différentes zones définies et en particulier sur les zones sensibles comme les plans de travail.

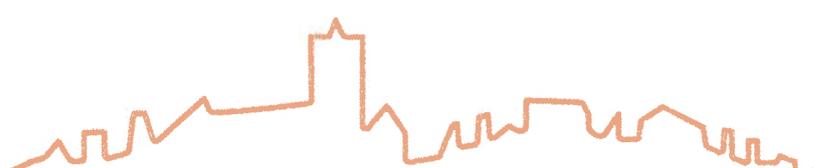
Ces contrôles bactériologiques permettent de vérifier si les opérations de nettoyage et de désinfection sont efficaces et dans le cas contraire, d'appliquer les actions correctives nécessaires.

4.5. Recommandations/Interdictions**Recommandations :**

- Utilisation de gants de ménage
- Utilisation de lunettes ou visière de protection

Interdictions :

- Pas de matériel en bois
- Pas de balai coco
- Pas de torchons
- Pas de balayage à sec, ni de serpillière
- **Pas de mélange de produits de nettoyage (risque de dégagement gazeux toxique)**



Conclusion

Afin de garantir la qualité sanitaire des aliments, de nombreuses mesures sont à prendre dans le respect de la réglementation.

Elles concernent notamment :

- Les locaux et le matériel : leur conformité et leur bonne utilisation permet d'éviter la contamination des aliments...
- L'hygiène du personnel : elle est indispensable pour préserver la qualité des aliments. En effet, les membres du personnel sont porteurs et vecteurs de germes. La bonne tenue de travail, un lavage des mains rigoureux, une surveillance médicale régulière, la formation du personnel à l'hygiène permettent de prévenir ces risques.
- Les méthodes de travail sont un point essentiel : le respect de la chaîne du froid, les contrôles, les règles de réfrigération... assurent la salubrité des aliments.
- Le nettoyage et la désinfection sont une étape clé : ils permettent d'éliminer les salissures et micro-organismes pouvant être à l'origine de contamination des aliments.



Annexes

DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT :

- Fiche de suivi température satellite
- Bon de livraison liaison chaude
- Bon de livraison liaison froide
- Auto-contrôle nettoyage satellite





BON DE LIVRAISON LIAISON CHAUDE

(avec double conservé)

Tampon :

Numéro Agrément :

Date :

Heure de livraison :

Lieu de livraison :

Nombre de repas :

Nombre de « Contenants » :

Maternelles

Maternelles ...x... = Et ... x=

Primaires

Primaires ...x... = Et ... x=

Adultes

Adultes ...x... = Et ... x=

DESCRIPTIF DE LA PRESTATION :

Entrée :

T°départ :

T° arrivée :

Plat chaud :

T°départ :

T° arrivée :

Garniture :

T°départ :

T° arrivée :

Fromage :

T°départ :

T° arrivée :

Dessert :

T°départ :

T° arrivée :

➤ A consommer le jour même

➤ Préparations froides : + 3°C Maximum

➤ Préparations chaudes : + 63°C Minimum

Origine géographique des viandes :

Plat :

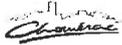
Né en :

Elevé en :

Abattu en :

Nom du responsable :

Signature :



BON DE LIVRAISON LIAISON FROIDE

(avec double conservé)

Tampon :

Numéro Agrément :

Date :

Heure de livraison :

Lieu de livraison :

Nombre de repas : **Nombre de « Contenants » :**

Maternelles

Maternelles ...x.... = Et ... x=

Primaires

Primaires ...x.... = Et ... x=

Adultes

Adultes ...x.... = Et ... x=

DESCRIPTIF DE LA PRESTATION :

Entrée :

T°départ :

T° arrivée :

Plat chaud :

T°départ :

T° arrivée :

Garniture :

T°départ :

T° arrivée :

Fromage :

T°départ :

T° arrivée :

Dessert :

T°départ :

T° arrivée :

➤ **A consommer jusqu'à la DLC**

➤ **T°C préparations : + 3°C Maximum**

Origine géographique des viandes :

Plat :

Né en :

Elevé en :

Abattu en :

Nom du responsable :

Signature :



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION - AUTO CONTRÔLE SATELLITE

MOIS :

Site :

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ZONE DE RECEPTION	Responsable																															
	Contrôleur																															
RESERVE	Responsable																															
	Contrôleur																															
STOCKAGE POSITIF	Responsable																															
	Contrôleur																															
STOCKAGE NEGATIF	Responsable																															
	Contrôleur																															
ZONE DE REMISE EN TEMPERATURE	Responsable																															
	Contrôleur																															
ZONE DE DRESSAGE	Responsable																															
	Contrôleur																															
PLONGE	Responsable																															
	Contrôleur																															
SALLE DE RESTAURANT	Responsable																															
	Contrôleur																															
LOCAL PRODUITS ENTRETIEN	Responsable																															
	Contrôleur																															
LOCAL POUBELLES	Responsable																															
	Contrôleur																															
VESTIAIRES	Responsable																															
	Contrôleur																															

X = Nettoyage effectué B = Bon M = Mauvais