

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE : LE PMS

• C'EST-A-DIRE

Le rôle du gestionnaire est de garantir la santé des convives du restaurant scolaire. En effet, il existe un danger redouté par tout responsable d'un service de restauration, la Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC).

A l'heure actuelle deux réglementations co-existent :

-L'arrêté du 29 septembre 1997 dit HACCP qui a modifié en profondeur les pratiques en restauration collective avec la mise en place d'une véritable traçabilité en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

-Le paquet Hygiène qui est constitué de trois règlements européens directement applicables en droit français :

Règlement CE 178/2002

Règlement CE 852/2004

Règlement CE 853/2005

Avec la nouvelle réglementation le plan HACCP est remplacé par le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Ce plan décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

• COMMENT

Le P.M.S se présente comme une pyramide, dont le socle, base de tout système de sécurité alimentaire, est le recueil des Bonnes Pratiques d'Hygiène adaptées (BPH) aux activités quotidiennes (1). Le second niveau, rassemble quant à lui les procédures HACCP (2). Enfin, le sommet est constitué par la description des mesures de traçabilité et de gestion des denrées non-conformes (3).

1-Les bonnes pratiques d'hygiène et pré-requis :

-Les locaux : respect du principe de la marche en avant, qualité de l'air, température ambiante, protection contre les nuisibles,

-Le matériel : doit être facilement nettoyable et agréé pour le contact alimentaire,

-Le gestion des déchets : leur évacuation et leur stockage ne doivent pas constituer une source de contamination possible,

-La qualité de l'eau,

-Le nettoyage et la désinfection des différentes surfaces : présence d'un plan de nettoyage, de fiches méthodes, des fiches techniques et de sécurité mis à disposition du personnel,

-Plan de lutte contre les nuisibles,

-Hygiène du personnel : le personnel doit bénéficier de vestiaires et de sanitaires bien adaptés. L'hygiène corporelle, le port des EPI (chaussures, tenues de cuisine, charlottes), et l'état de santé (visite médicale annuelle obligatoire) doivent être parfaitement suivis,

-Les achats : les coordonnées de tous les fournisseurs et leurs agréments sanitaires officiels sont à connaître et à mettre à jour,

- La formation du personnel : doit être garantie à tout le personnel oeuvrant en cuisine,

-La maîtrise des températures : conservation des denrées aux températures réglementaires, respect des couples temps-températures décrits dans l'arrêté du 29 septembre 1997,

-La réception des marchandises (voir point 3 la traçabilité et la gestion des non-conformités).

La preuve écrite de la mise en place de ces BPH doit impérativement figurer dans le dossier du Plan de Maîtrise sanitaire.

Comment :

- Procédure d'émargement du plan de nettoyage ;
- Tableau de suivi des visites médicales ;
- Tableau de suivi des formations en hygiène et sécurité alimentaire ;
- Procédure écrite des contrôles à réception des marchandises ;
- Registres d'enregistrement des autocontrôles obligatoires des températures des chambres froides (bi-quotidien), des couples temps-températures lors du refroidissement rapide, des températures des plats lors de la distribution ;
- Procédure écrites de contrôles de ces différentes pratiques par le gestionnaire et/ou le chef de cuisine ;
- Tout document écrit prouvant la mise en œuvre des BPH et des pré-requis.

Le principe « J'écris ce que je fais » mis en place avec l'arrêté du 29 septembre 1997 reste toujours primordial.

En conclusion, les BPH et les pré-requis sont indispensables pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires consommées par les convives du restaurant scolaire.

2-Les procédures HACCP

Tandis que les BPH sont des opérations dont les conséquences sur le produit fini ne sont pas directement mesurables, le plan HACCP a son application limitée à la sécurité des aliments dont les mesures de maîtrise ont des effets mesurables sur le produit fini.

Les 7 principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) :

- Analyser les dangers (biologiques, chimiques et physiques).
- Déterminer les CCP (points critiques).
- Etablir les limites critiques des CCP.
- Etablir un système de surveillance pour chaque CCP.
- Etablir des mesures de maîtrise (préventives ou correctives).
- Etablir des procédures de vérifications / établir un système de vérification et d'enregistrement..
- Etablir un système documentaire.

Des contrôles microbiologiques par un laboratoire extérieur sur les préparations et les surfaces doivent être réalisés régulièrement.

Un contrôle microbiologique non satisfaisant peut notamment donner lieu à l'utilisation de la procédure HACCP afin de mettre en place des mesures correctives.

Un guide des bonnes pratiques d'hygiène et de l'application de l'HACCP pour le secteur de la restauration collective qui n'est pas encore édité doit selon la réglementation être la première référence en la matière.

3-Traçabilité et gestion des non-conformités

Le PMS doit également décrire les éléments mis en place pour assurer la traçabilité des préparations (du fournisseur à l'assiette servie aux convives) :

- Mise en place d'un protocole de réception des produits et d'une fiche réception destinée à consigner toutes les informations relatives aux produits réceptionnés.
- Mise en place d'une procédure spécifique de gestion des non-conformités (alerte, retrait et notification aux autorités).

- Conservation des données (informatique ou papier) concernant tous les produits utilisés pour la confection de chaque plat. Sont notamment à conserver les informations suivantes : Noms et adresses du fournisseur, nature du produit, volume ou quantité, numéro de lot, DLC (date limite de consommation ou DLUO (date limite d'utilisation optimale)).
- Réalisation de plats témoins en quantités suffisantes pour réaliser des analyses et conservés au minimum 5 jours sans modification de leur qualité.

• ATTENTION

Il est vivement conseillé de constituer un groupe de travail sur le PMS avec le gestionnaire, le chef de cuisine et tout ou partie du personnel oeuvrant en cuisine.

La responsabilité pénale personnelle des agents travaillant en cuisine peut être mise en cause en cas d'imprudance ou de négligence (insuffisance d'autocontrôles par exemple).

Les restaurants scolaires sont soumis à agrément sauf cas particuliers de dispenses décrits dans l'arrêté du 8 juin 2006.

L'affichage de la provenance des viandes bovines aux convives du restaurant scolaire est obligatoire.

A retenir : la multiplication des bactéries survient lorsque deux facteurs sont réunis, le temps et la température. Pour se développer, les bactéries ont notamment besoin de temps et d'une température favorable (entre +3°C et +63°C), le risque maximum étant la température ambiante d'une cuisine.

• TEXTES OFFICIELS

[Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social](#)

Règlement (CE) n°178/2002

Règlement (CE) n°852/2004

Règlement (CE) n°853/2005

[Arrêté 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements de production primaire et des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale](#)

[B.O spécial n°9 du 28 juin 2001 « restauration scolaire »](#)

[Arrêté du 28 février 2008](#) (règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine)

• POUR ALLER PLUS LOIN

[Site Internet de la revue "la cuisine collective"](#)

Fiche VII- ? « Les intoxications alimentaires : conduite à tenir »