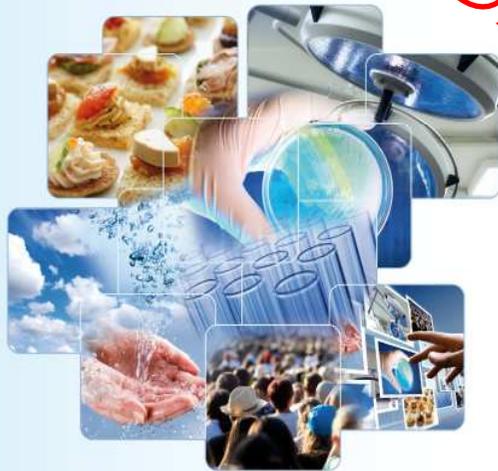




Laboratoire
Hygiène & Environnement



Plan de Maîtrise Sanitaire

QUAPASAN

www.alpalab.fr

"LA PASSION DE LA DIFFÉRENCE"

A) Généralités

1- Historique du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

2- Réglementation alimentaire

B) Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

1- Le personnel

2- La maintenance

3- Les mesures d'hygiène

4- L'approvisionnement en eau

5- Le plan de lutte contre les nuisibles

6- La maîtrise des températures

7- Contrôles à réception et à expédition

QUAPA-ACN

C) L'HACCP, entre théorie et pratique

- 1- Historique**
- 2- Bases**
- 3- Les documents HACCP du PMS**

D) Traçabilité et gestion des produits non conformes

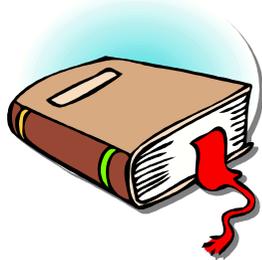
- 1- Objectifs**
- 2- Moyens**

QUAPA-ACN

PMS

GENERALITES :
HISTORIQUE &
REGLEMENTATION

D'après vous...



En quelle année a été votée la première loi alimentaire Française ?

En **1905** !!!



En 1907, combien de prélèvements ont été réalisés par la répression des Fraudes ?

30000 prélèvements !!!

www.vie-publique.fr

Hygiène des aliments = Préoccupation ancienne

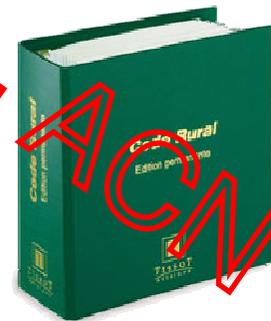
En France, **historiquement**,
2 textes fondamentaux



Code de la Consommation



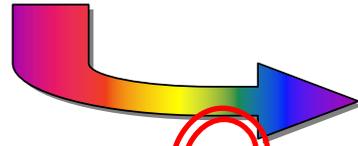
Code Rural



QUAPPA

ACN

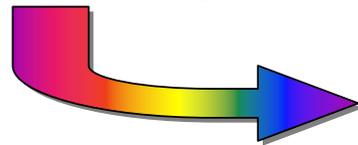
Textes Nationaux



Lois, décrets, arrêtés

+

Textes Européens



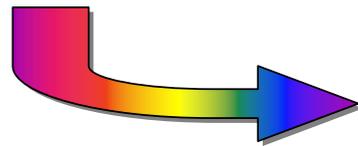
Directives et règlements

+

NEW!

le « paquet hygiène »

Textes Internationaux

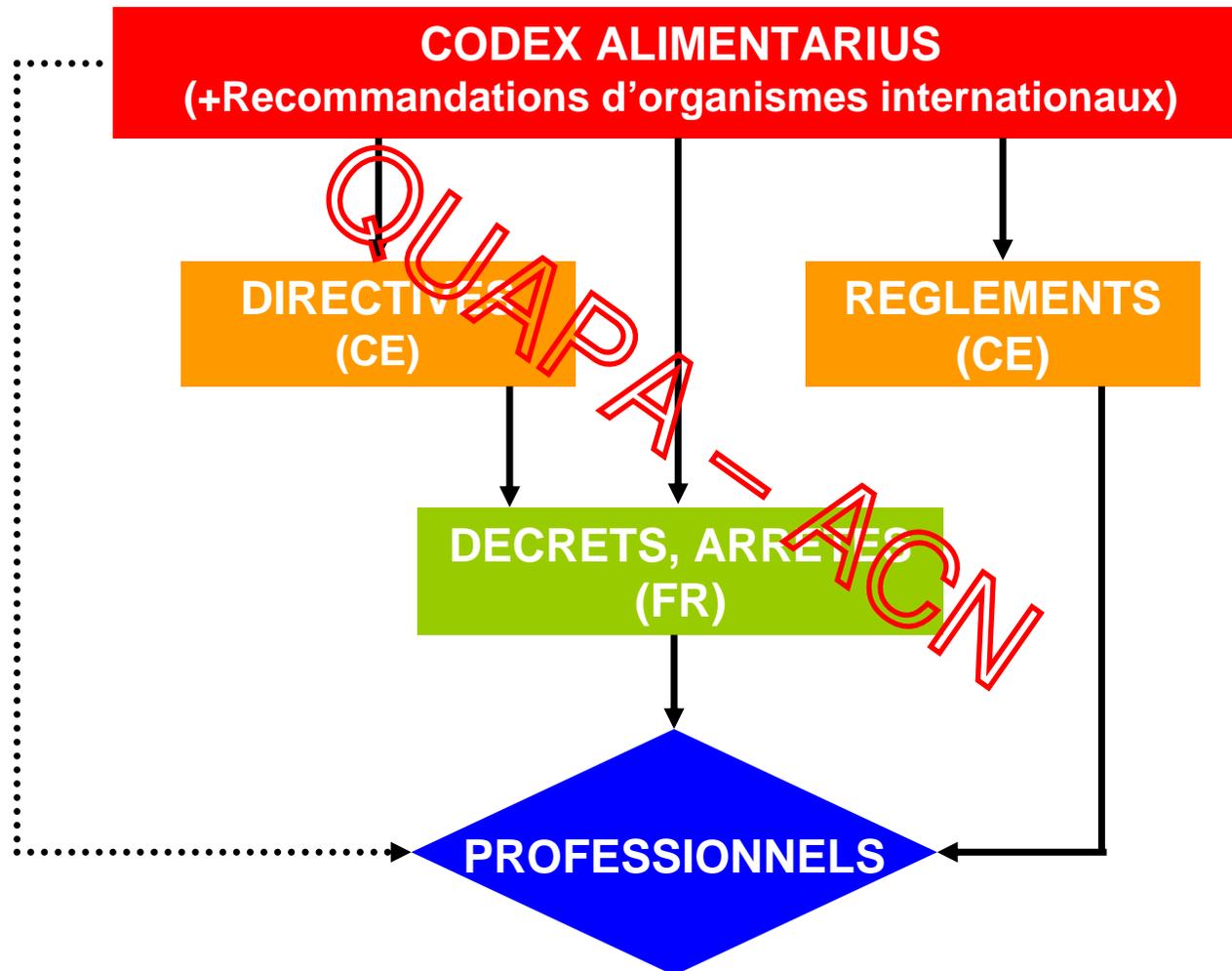


Obligations et recommandations

QUAPACON

REGLEMENTATION

Architecture globale de la réglementation



Le **Codex Alimentarius** signifie en latin le **Code Alimentaire**. C'est un **recueil de normes** et de **directives alimentaires**, créé suite à la signature d'un programme entre la **FAO et l'OMS**.

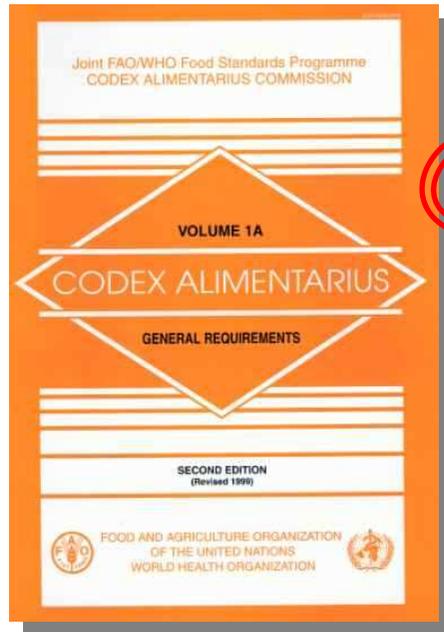


**FAO : Food and Agriculture Organization
(Organisation des Nations Unies pour
l'Alimentation et l'Agriculture)**



OMS : Organisation Mondiale de la Santé

Codex Alimentarius :



**CODE D'USAGES INTERNATIONAL
RECOMMANDÉ**

**—
PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE
"ALIMENTAIRE"**

CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 (2003)

Annexe:

**SYSTÈME D'ANALYSE DES "RISQUES" - POINTS
CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP) ET
DIRECTIVES CONCERNANT SON APPLICATION**

Réglementation européenne ?

↳ **Directive 93/43** relative à l'hygiène des denrées alimentaires (abrogée depuis le 01/01/06)

« Article 3 Les entreprises du secteur alimentaire (...) veillent à ce que des **procédures de sécurité appropriées soient établies** (...) en se fondant sur les principes qui ont été utilisés pour développer le Système **HACCP** ».

Cette directive a été la base de la réglementation française à partir de 1994. Elle a constitué « **la nouvelle approche** ».

Réglementation européenne ?

Textes du « paquet hygiène » (détaillés ci-après)

Exemple : **Règlement 852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (applicable au 01/01/06)

« Article 5 – Analyse des dangers et maîtrise des points critiques

Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs **procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.** »

Qu'est ce que le paquet hygiène ?

REGLEMENTATION

**PAQUET HYGIENE =
ENSEMBLE DE REGLEMENTS EUROPEENS
RELATIFS A L'HYGIENE DES ALIMENTS**



Qu'est ce que le paquet hygiène ?

REGLEMENTATION

La composition du paquet hygiène :

R 853/2004

= hygiène des denrées
animales

R 852/2004

= hygiène en général

R 178/2002

= texte de base
= socle réglementaire

R 882/2004

= contrôles officiels

R 854/2004

= contrôle des
denrées animales

R 183/2005

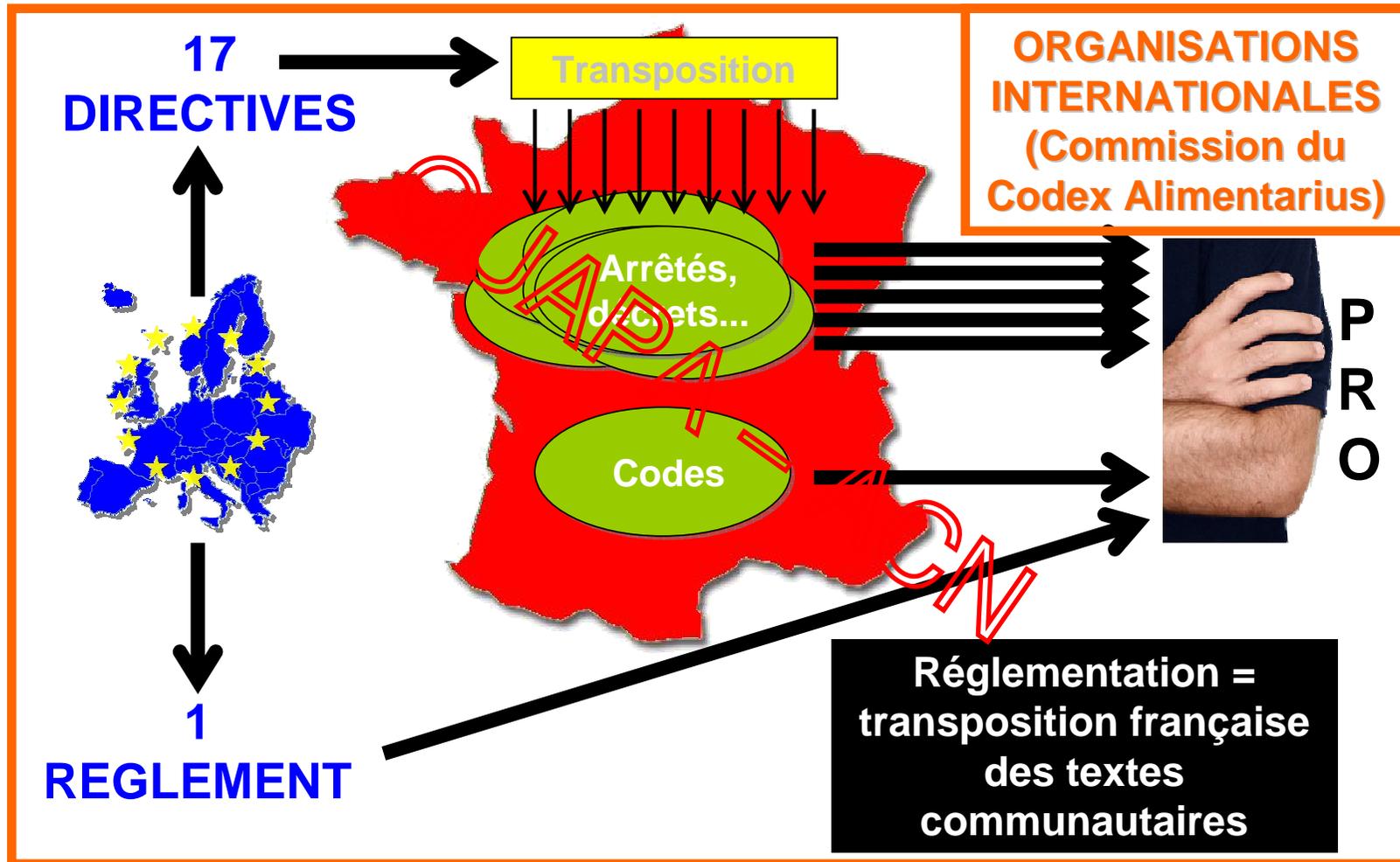
= hygiène des aliments
pour animaux



+ textes
complémentaires...

REGLEMENTATION

AVANT LE PAQUET HYGIENE



Exemples de transposition :

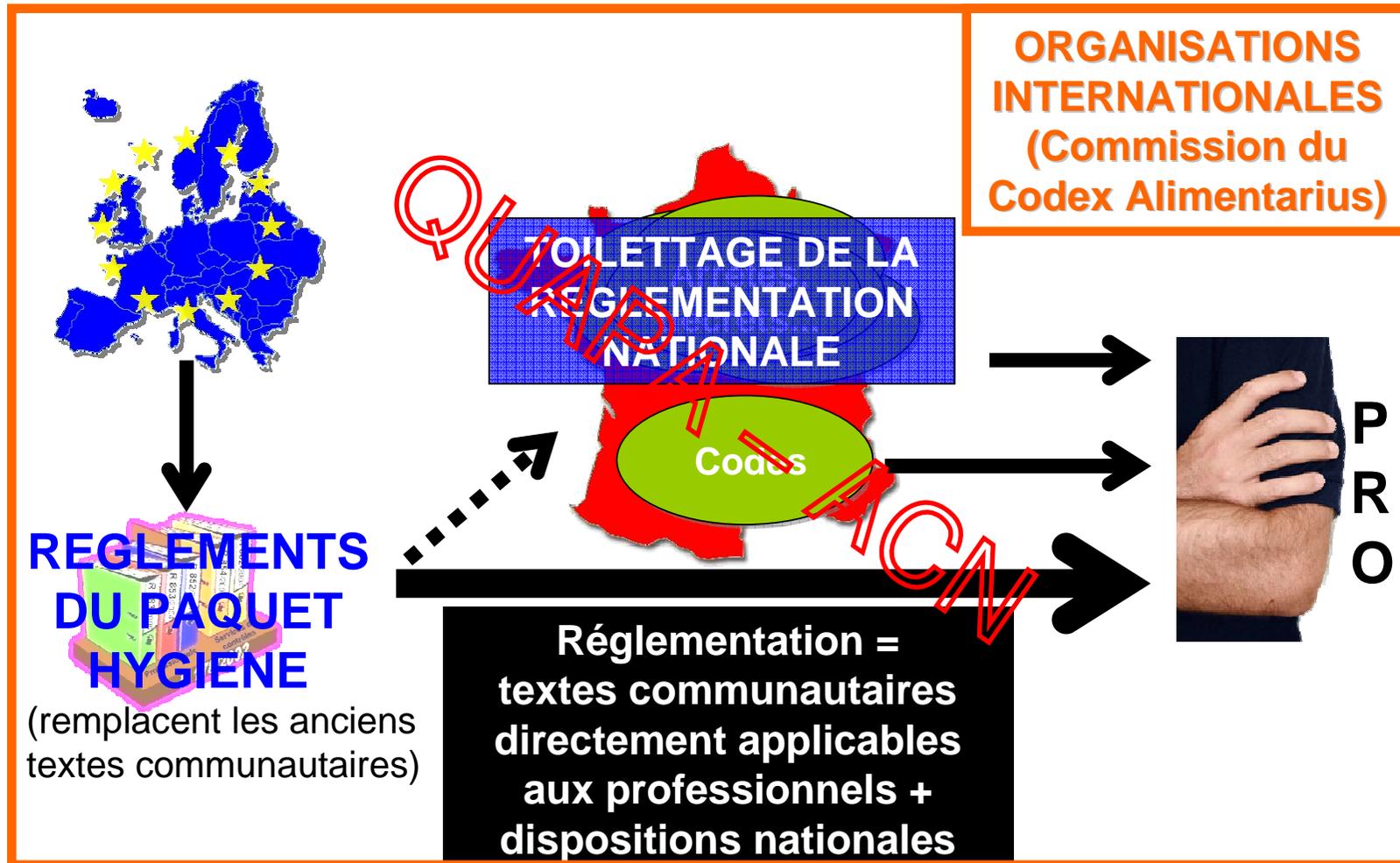
Directive 93/43

Arrêts d'application:

- 17 mars 1992 (mise sur le marché des viandes)
- 22 janvier 1993 (mise sur le marché des produits à base de viande)
- 22 mars 1993 (produits végétaux ayant subi un traitement thermique)
- 30 décembre 1993 (lait et produits laitiers)
- 9 mai 1995 (remise directe au consommateur final)
- 3 avril 1996 (établissements d'entreposage des denrées animales)
- 28 mai 1997 (produits autres qu'animaux)
- 29 septembre 1997 (restauration collective caractère social)
- 6 juillet 1998 (établissements d'entreposage des denrées végétales)
- 20 juillet 1998 (transport des aliments)

QUAP A-ACV

AVEC LE PAQUET HYGIENE



Suis-je concerné par le paquet hygiène ?

Le paquet hygiène doit prendre en compte tous les maillons de la chaîne alimentaire :

 le paquet hygiène concerne **TOUS LES ACTEURS**

De « l'étable à la table » ...

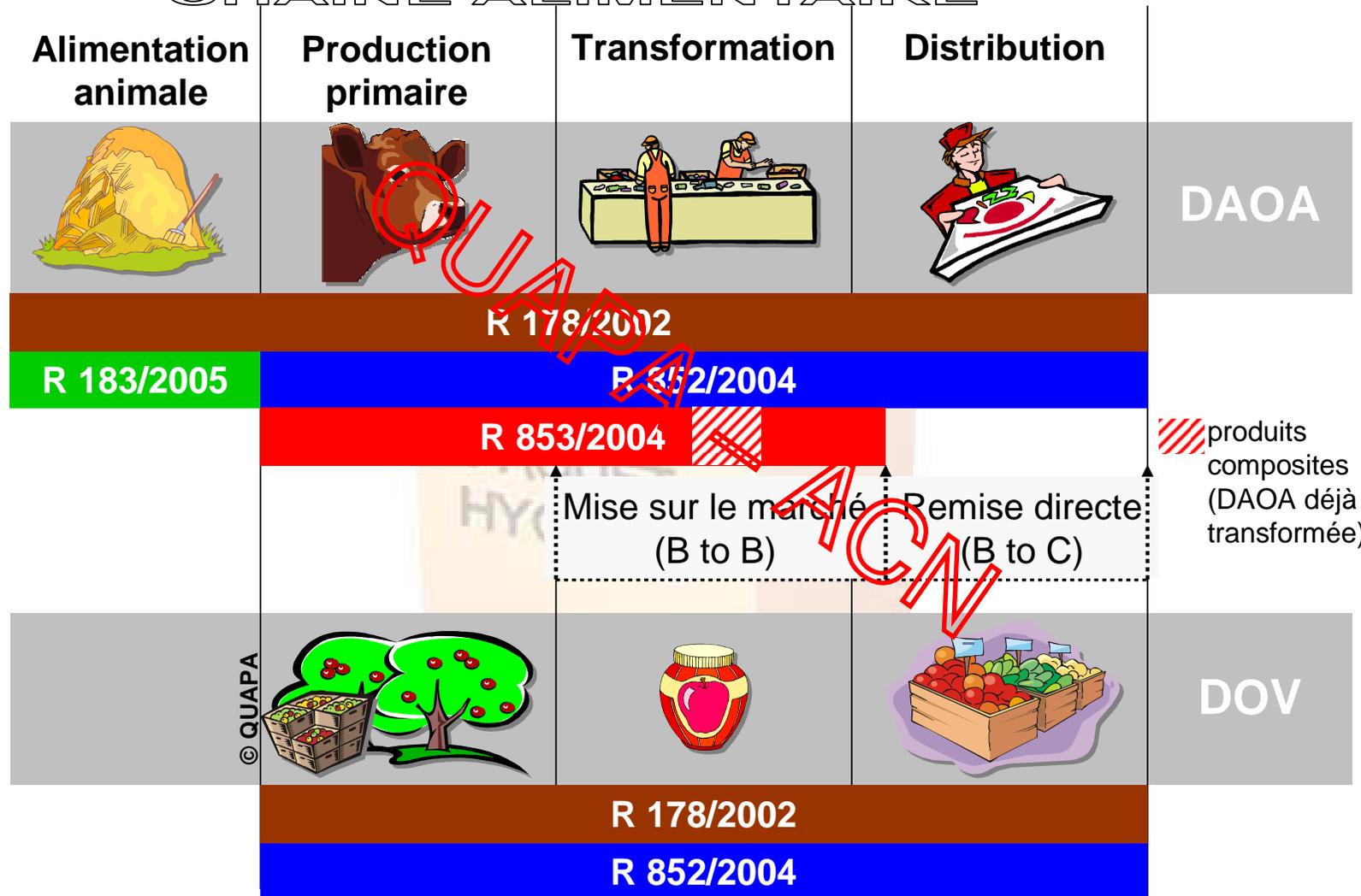


... de « la fourche à la fourchette »

Quel règlement pour mon activité ?

REGLEMENTATION

CHAINE ALIMENTAIRE



Règlement CE 178/2002 dit « food law »,
principes généraux de la législation
alimentaire



R 178/2002 : nouveautés et points forts

- **Responsabilité première** de l'exploitant du secteur alimentaire
- Obligation de **traçabilité** pour toute denrée alimentaire et pour tout exploitant de la chaîne alimentaire
 - ↳ *quelle denrée? de qui? dans quoi? quand? à qui?*
- Obligation de **retrait**, de **rappel** et de **notification** pour une denrée non conforme ou potentiellement dangereuse
 - ↳ *retrait = empêcher la distribution*
 - ↳ *rappel = empêcher la consommation*
 - ↳ *notification = informer les autorités (DDSV, DRCCRF)*

Comment respecter ces exigences ?

Mettre en place la traçabilité, c'est...

... faire la liaison entre bons de livraison, factures, comptabilité, bons de fabrication...

... et conserver l'information.

Comment ?

- ↳ avec des registres papier, étiquettes manuscrites...
- ↳ avec des registres informatiques, des scanners, des étiquettes intelligentes (RFID)...



TRACABILITE

=

OBLIGATION DE RESULTATS, PAS DE MOYENS

**Règlement CE 852/2004, hygiène
des denrées alimentaires**



R 852/2004 : champ d'application

REGLEMENTATION

 toute la chaîne alimentaire, y compris la **production primaire** et ses **activités connexes** (annexe 1) et le **commerce de détail** (annexe 2)

sauf:

- production primaire, préparation, manipulation, entreposage domestiques de denrées destinées à un **usage domestique privé**
- **approvisionnement direct** par le producteur du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en **petites quantités de produits primaires**
- centres de **collecte et tanneries**

R 852/2004 : nouveautés et points forts

OBLIGATION DE RESULTATS, PAS DE MOYENS

- La responsabilité première incombe à l'exploitant (article 1er)
- Tous les exploitants doivent s'enregistrer auprès des autorités
- **Tenir des registres** pour la production primaire
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène
- Mettre en place des procédures basées sur l'HACCP
- S'aider des **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'Application des Principes de l'HACCP (GBPH)**
- Former le personnel à l'hygiène et l'HACCP

Responsabilité de l'exploitant:

Loi n° 96-393 du 13 mai 1996

Est considéré comme délit si l'auteur des faits n'a pas accompli les diligences normales

Article 223-1 du code pénal – Mise en danger de la vie d'autrui

Violation manifestement délibérée d'une obligation particulière de prudence ou de sécurité imposée par la loi ou le règlement

Responsabilité de l'exploitant:

Article 223-1 du code pénal – Homicide involontaire

Le fait de causer par maladresse, imprudence, inattention, négligence ou manquement à une obligation de prudence ou de sécurité imposée par la loi ou le règlement, la mort d'autrui.



importance pour le professionnel de **pouvoir prouver** qu'il avait accompli les diligences normales

Procédures HACCP:

Avant le paquet hygiène, la réglementation demandait de faire des **autocontrôles** déterminés selon la démarche HACCP.

Exemples d'autocontrôles

↳ température de stockage

↳ contrôles à réception...



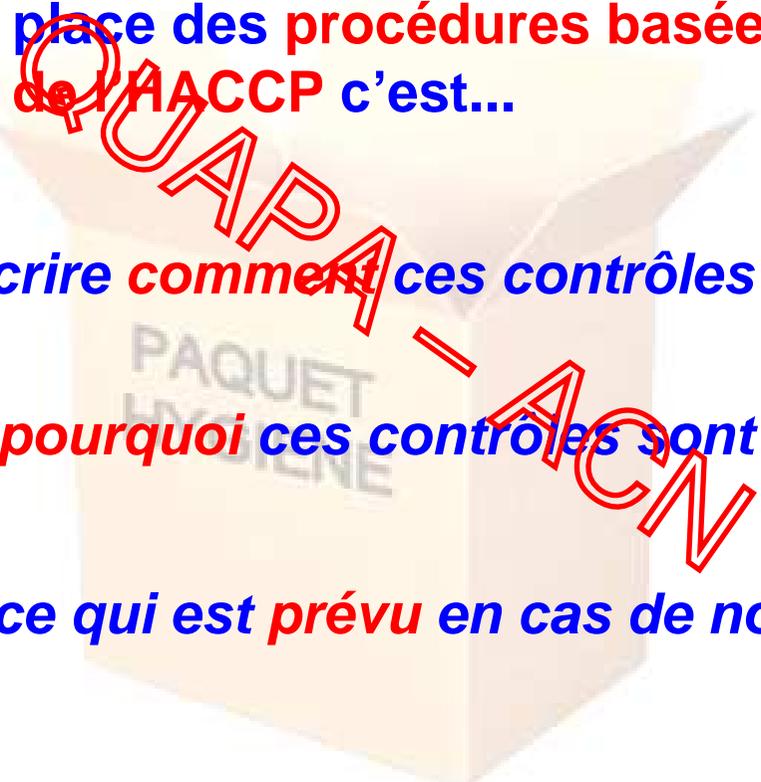
Procédures HACCP:

Mettre en place des procédures basées sur les principes de l'HACCP c'est...

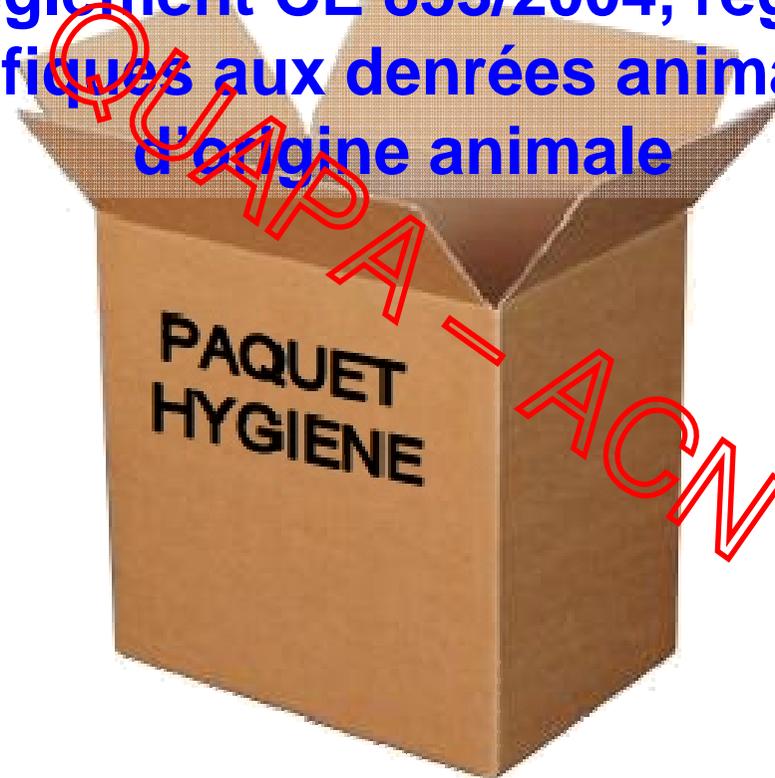
... écrire **comment** ces contrôles sont faits...

.... expliquer **pourquoi** ces contrôles sont faits...

... écrire ce qui est **prévu** en cas de non-conformité.



**Règlement CE 853/2004, règles
spécifiques aux denrées animales et
d'origine animale**



R 853/2004 : nouveautés et points forts

- **Agrément obligatoire de tout établissement** mettant sur le marché des DAOA
- Toute DAOA mise sur le marché par un établissement agréé porte une **marque** (de salubrité ou d'identification)



Le paquet hygiène est la **base de la nouvelle réglementation** relative à l'hygiène des aliments.

Cette base ~~est~~ **et sera complétée** par d'autres **textes communautaires** (R2073 critères microbiologiques, 2074 mesures d'applications, 2075 trichine, 2076 mesures transitoires...) **et des textes nationaux** (future architecture des arrêtés).



Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

La réglementation est donc actuellement composée d'**anciens et de nouveaux textes français** ainsi que de **nouveaux textes européens**.

Réglementation française ?

- ↳ **Arrêté du 9 mai 95** réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur
- ↳ **Arrêté du 29 septembre 1997** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

Réglementation française ?

 **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

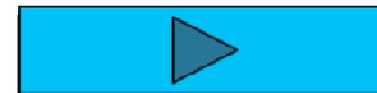
« Article 10 – Sont **abrogés** en ce qui concerne les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant :

– **l'arrêté du 29 septembre 1997** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ... »

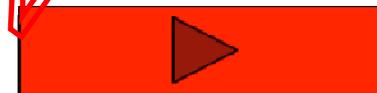
Mais....

**... où se situe le Plan de
Maîtrise Sanitaire dans cette
réglementation?**

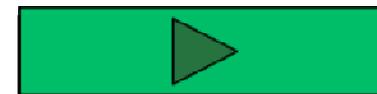
**Plaque d'information du MAP
sur le Paquet Hygiène**



**Plaque d'information du MAP
sur le PMS**



**Note de service du 11 janvier
2007 relative à l'AM du 8 juin 2006**



QUA
A
ACN

Réglementation française ?

 **Arrêté du 08 juin 2006** relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale

« Article 2 – (...) Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le **plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes HACCP** »

La mise en place d'un PMS, est constituée par le regroupement de l'ensemble des documents permettant à l'établissement de **prouver a priori** qu'il respecte l'ensemble des exigences réglementaires, tant françaises qu'européennes.

L'application des procédures et des enregistrements demandés par le PMS, sont des **preuves a posteriori** du respect de ces exigences réglementaires.

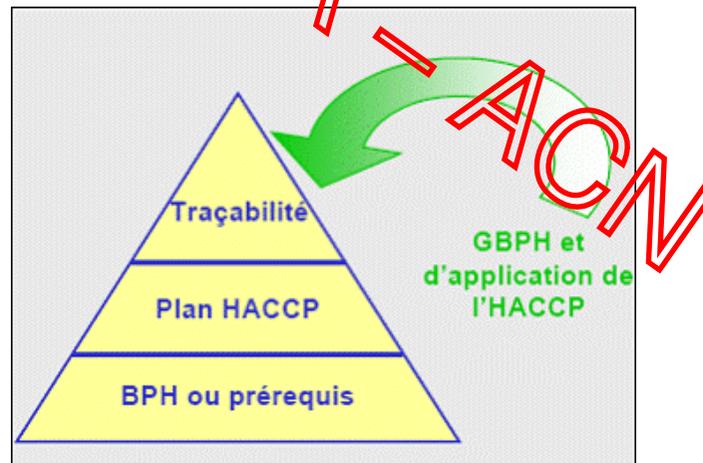
Contenu attendu d'un Plan de Maîtrise Sanitaire:

- **Note de Service DGAL 2007/8013 du 11 janvier 2007 présentant les modalités d'application de l'arrêté du 8 juin 2006**

QUAPA - ACN

PMS

Les Bonnes Pratiques Hygiéniques (BPH)



Le Codex Alimentarius, organisme rédacteur de l' HACCP, insiste sur l' importance des programmes préalables avant d' appliquer la méthode HACCP:

*« Avant d'appliquer le système HACCP à un secteur quelconque de la chaîne alimentaire, il faut que ce secteur fasse appel à **des programmes préalables** tels que les **bonnes pratiques d'hygiène**, conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex, aux Codes d'usages correspondants du Codex et aux exigences appropriées en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les conditions nécessaires au bon fonctionnement du système HACCP, notamment la formation, devraient être dûment mises en place, pleinement opérationnelles et vérifiées afin de permettre une application et une mise en œuvre concluantes du système HACCP. »*

Hygiène:

partie de la médecine étudiant les moyens individuels ou collectifs, les principes et les pratiques qui visent à préserver ou favoriser la santé.

Le Petit Larousse, 1998

Hygiène = plusieurs principes

Exemples ?

- l'hygiène corporelle c'est
se laver, se brosser les dents...



- l'hygiène de vie c'est
faire du sport, ne pas abuser
de tabac et d'alcool...



- l'hygiène alimentaire c'est



- l'hygiène des aliments c'est

Hygiène alimentaire:

choix raisonné des aliments (AFNOR, NF V01-002)



ensemble de règles permettant d'éviter des maladies par excès ou carence alimentaire

= diététique, nutrition



Hygiène des aliments:

ensemble de conditions et de mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments

= BPH

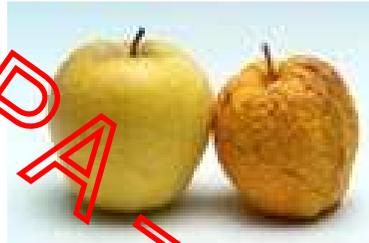


(AFNOR, NF V01-002)

Salubrité des aliments:

assurance que les aliments sont **acceptables pour la consommation humaine** lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés

(AFNOR, NF V01-002)



Sécurité des aliments:

assurance que les aliments ne causeront **pas de dommage au consommateur** lorsqu'ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés

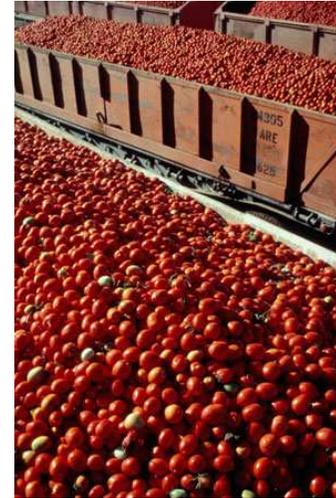
(AFNOR, NF V01-002)



Sécurité alimentaire:

assurance que les aliments sont disponibles en quantité et qualité suffisantes

(AFNOR, NF V01-002)



TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective):

apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire

Danger:

Agent biologique, chimique ou physique, présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé

(AFNOR, NF V01-002)



Risque:

Fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment

(AFNOR, NF V01-002)

1. LE PERSONNEL

BPH

Le personnel est au cœur des bonnes pratiques :

- Formation**
- Tenue vestimentaire**
- Etat de santé**

Il a un impact sur les risques de contaminations biologiques (tenue et état de santé) et il doit connaître et respecter les mesures de maîtrise décidées (formation).

1. LE PERSONNEL

BPH

Les documents de la formation:

- Plan de formation à la sécurité sanitaire (qui, quoi, où, quand, comment, pourquoi)
- Attestation de formation HACCP du responsable
- Conservation des documents relatifs à la formation (programmes, attestations, évaluations, supports...)
- Description des modalités d'accueil du nouveau personnel (remplacements, stages...): livret, tutorat...

1. LE PERSONNEL

BPH

Les documents de la tenue vestimentaire:

- Description de l'équipement vestimentaire par poste
- Description des modalités de renouvellement des équipements
- Description des modalités de gestion de l'entretien des tenues

QUAPA-ACN

1. LE PERSONNEL

BPH

Les documents de l'état de santé:

- Engagement d'une visite médicale à l'embauche puis annuelle (intégrer le personnel temporaire)
- Certificats médicaux d'aptitude à la manipulation des denrées alimentaires
- Instruction destinée au personnel vis-à-vis de son état de santé (qui alerter dans quels cas, quand et comment améliorer la protection des denrées...)

2. LA MAINTENANCE

BPH

La maintenance **préventive**, a pour objectif de réduire les risques de casses ou pannes.

La maintenance **curative**, a pour objectif de réparer les casses ou pannes.

Avoir des locaux et des matériels en bon état permet de limiter:

- les risques de contaminations physiques (écaillés de peinture, vis...)
- les risques de contaminations biologiques croisées (trous, aspérités...)
- les risques de contaminations chimiques (huile...)

2. LA MAINTENANCE

BPH

Les documents de la maintenance

- Programme d'entretien et de vérification des locaux et matériels (QQOQCP)
- Contrats d'entretien
- Enregistrements des opérations réalisées (passages, actions correctives programmées...)

QUAPA-ACN

3. LES MESURES D'HYGIENE

BPH

Les mesures d'hygiène concernent :

- le nettoyage et la désinfection des locaux et matériels
- l'ensemble des instructions de travail

avant, pendant et après la production.

Ces mesures d'hygiène visent essentiellement à lutter contre les risques de contaminations et de développement biologiques, mais concernent aussi tout danger présentant un niveau de risque élevé.

3. LES MESURES D'HYGIENE

BPH

Les documents du nettoyage

- Plan de nettoyage et désinfection (PND) précisant le QQQQCP pour chaque matériel et local (inclure le nettoyage séquentiel et les engins de transport)
- Contrats si recours à des prestataires
- Enregistrements du nettoyage (au minimum pour les actions non quotidiennes)
- Fiches techniques des produits
- Plan de contrôle du nettoyage et désinfection (QQQQCP) et actions correctives
- Enregistrements et validation des contrôles (visuels, microbiologiques) et des actions correctives

3. LES MESURES D'HYGIENE

BPH

Les documents des instructions

- Description par postes de travail (QQOQCP)
- Procédures, instructions, consignes relatives à l'hygiène du personnel et des manipulations
- Enregistrements des contrôles
- Enregistrements des actions correctives

QUAPA-ACN

4. LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

BPH

La lutte contre les nuisibles concerne:

- les rongeurs
- les insectes volants et rampants

En cas de non nécessité de lutte préventive, mise en place d'une procédure de vérification d'absence de traces.

4. LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

BPH

Les documents de la lutte contre les nuisibles

- Plan de l'établissement précisant les lieux et types de moyens de lutte
- Contrats si recours à des prestataires
- Fiches techniques des produits
- Plan de contrôle de l'efficacité et actions correctives
- Enregistrements et validation des contrôles et des actions correctives

QUAD-ACN

5. APPROVISIONNEMENT EN EAU

BPH

Garantir l'utilisation d'une eau potable est essentiel car l'eau est une matière première pour la confection de certains repas, et elle est aussi utilisée dans le PND.

L'eau peut être responsable de contamination biologique et chimique.

5. APPROVISIONNEMENT EN EAU

BPH

Les documents de gestion de l'eau

- Plan de l'établissement précisant les réseaux, points de puisage et d'évacuation
- Description des moyens de traitement
- Attestation de raccordement à l'eau potable
- Plan de contrôle microbiologique et chimique
- Enregistrements et validation des contrôles et des actions correctives
- Liaisons avec la maintenance des dispositifs de traitements et des interventions sur les réseaux

6. MAITRISE DES TEMPERATURES

BPH

La température est un paramètre essentiel dans la multiplication microbologique.

La maîtrise des températures basses permet de **limiter le développement**.

La maîtrise des températures hautes permet de **limiter le développement** et aussi de **réduire la contamination** (cuisson).

6. MAITRISE DES TEMPERATURES

BPH

Les documents de maîtrise des températures

- Températures cibles, et liste des zones ou matériels sous température dirigée
- Description des moyens de surveillance, d'enregistrement, d'alerte et action correctives
- Enregistrements et validation des contrôles et des actions correctives

ALPA-ACN

7. CONTRÔLES A RECEPTION ET EXPEDITION

BPH

Ces contrôles peuvent rentrer dans le cadre d'une surveillance HACCP.

Le contrôle à réception permet de maîtriser les risques liés aux contaminations initiales et au développement microbien au cours du transport.

Le contrôle à expédition permet la libération de lots.

Tous les deux ont un impact sur la traçabilité.

7. CONTRÔLES A RECEPTION ET EXPEDITION

BPH

Les documents du contrôle à réception

- Cahiers des charges fournisseur
- Listing fournisseur (denrées alimentaires et en contact avec les denrées, produits du PND)
- Protocole de réception (QQOQCP) et actions correctives
- Enregistrements à réception

QUALITA-ACN

7. CONTRÔLES A RECEPTION ET EXPEDITION

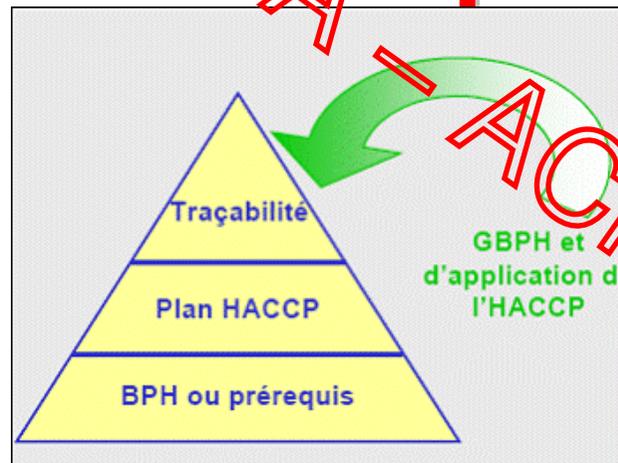
BPH

Les documents du contrôle à expédition

- Listing clients
- Protocole d'expédition (QQOQCP) et actions correctives
- Enregistrements à expédition
- Description des engins de transport
- Protocole de contrôle des températures, du nettoyage, et actions correctives
- Contrats et cahier des charges si prestataire
- Enregistrements des contrôles

PMS

HACCP: définition et historique



BASES

H → **Hazard** (Danger)

A → **Analysis** (Analyse)

C → **Critical** (Critique)

C → **Control** (Maîtrise)

P → **Point** (Point)

QUAPA-ACN

H A C C P

=

Analyse des Dangers

-

Points Critiques pour leur Maîtrise

QUAPA-ACN

L' H A C C P , c'est avant tout

une méthode

et par extension

**un système de gestion
de la qualité**

ALPA-ACN

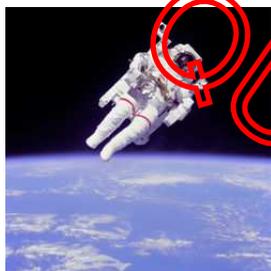
Quelles sont les origines de l'HACCP ?



les Etats Unis



60's :



programmes spatiaux

→ nécessité de **garantir la sécurité des aliments** pour les astronautes

La NASA et l'armée développent avec la société **Pillsbury** une nouvelle méthode.

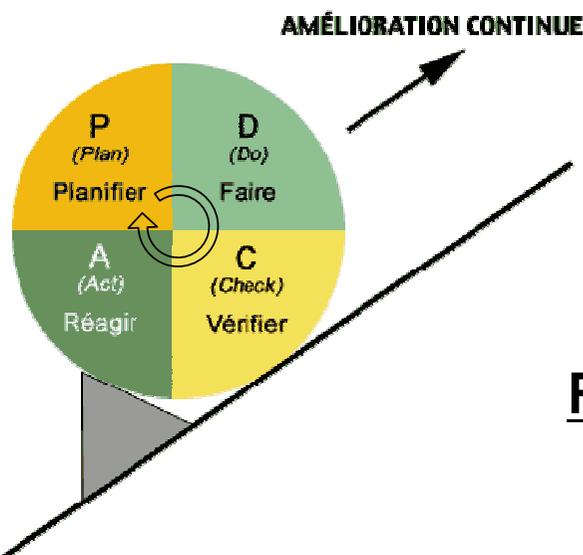
Plutôt que de s'intéresser aux **contrôles** sur les **produits finis**, cette méthode met l'accent sur le **contrôle et la maîtrise de points critiques**, situés **en amont** dans le processus.

Quelles sont les origines de l'HACCP ?

70's et 80's :

en //

- **application** et adaptation de la méthode Pillsbury dans plusieurs industries (**Nestlé**)
- **développement** et réflexion autour de la méthode par diverses organisations



↓
introduction des théories de gestion de la qualité (**DEMING** ingénieur Japonais des années 50)

Roue de Deming (PDCA)

Quelles sont les origines de l'HACCP ?

90's :

- **harmonisation** du concept HACCP et **description officielle** de la méthode dans les lignes directrices du *Codex Alimentarius* (cf. réglementation)

Quelle est l'importance de l'HACCP ?

- **intégration** des principes de l'HACCP dans **plusieurs textes réglementaires européens et français** (cf. réglementation)
- **référence officielle de l'OMC** pour les litiges en **commerce international**

Le Système HACCP repose sur 7 principes

Principe 1 : Procéder à une analyse des risques

Principe 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)

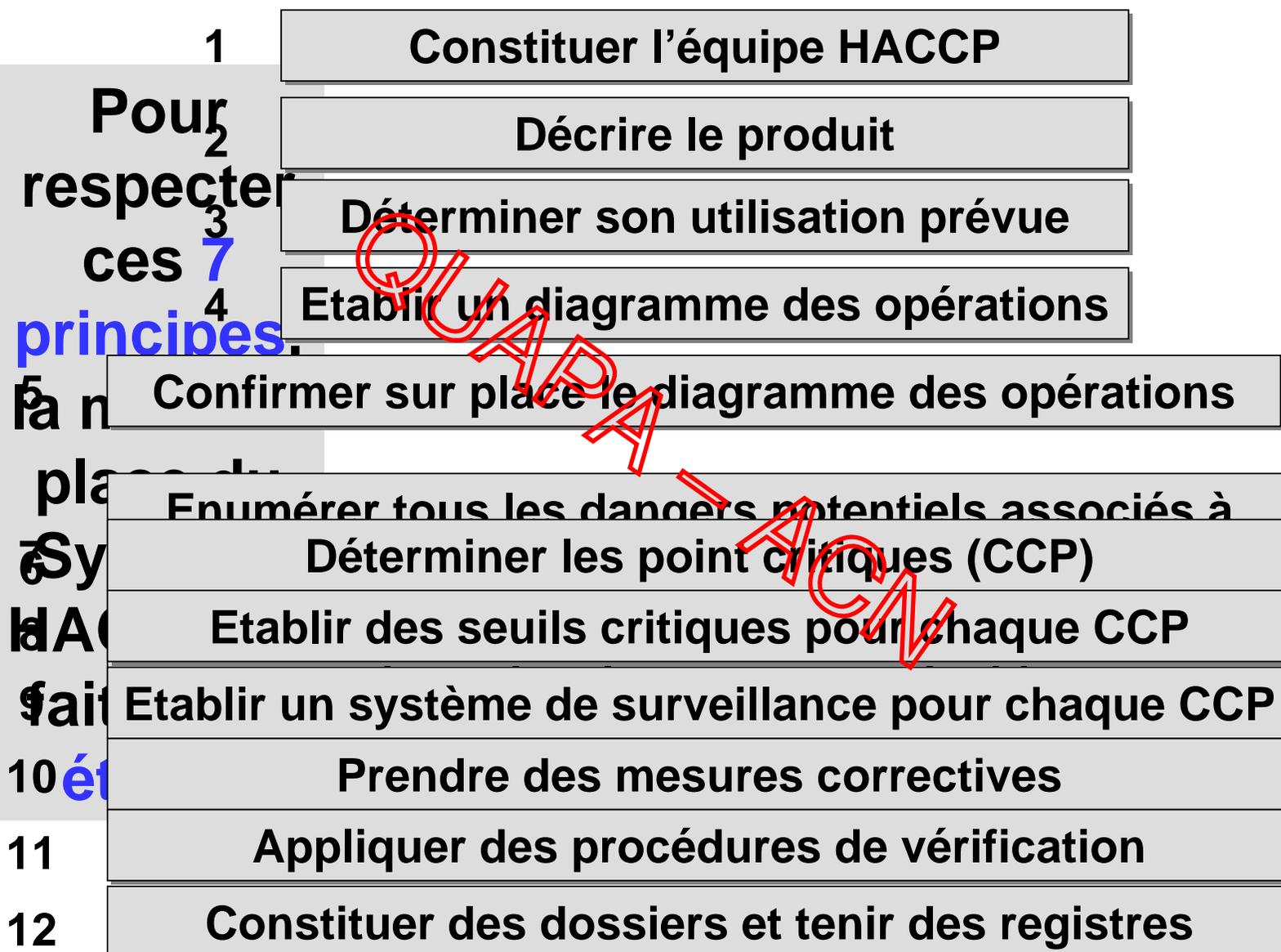
Principe 3 : Etablir les limites (seuils) critiques

Principe 4 : Mettre en place un système de surveillance des CCP

Principe 5 : Déterminer les mesures correctives

Principe 6 : Appliquer des procédures de vérification du Système HACCP

Principe 7 : Constituer des dossiers et tenir des registres

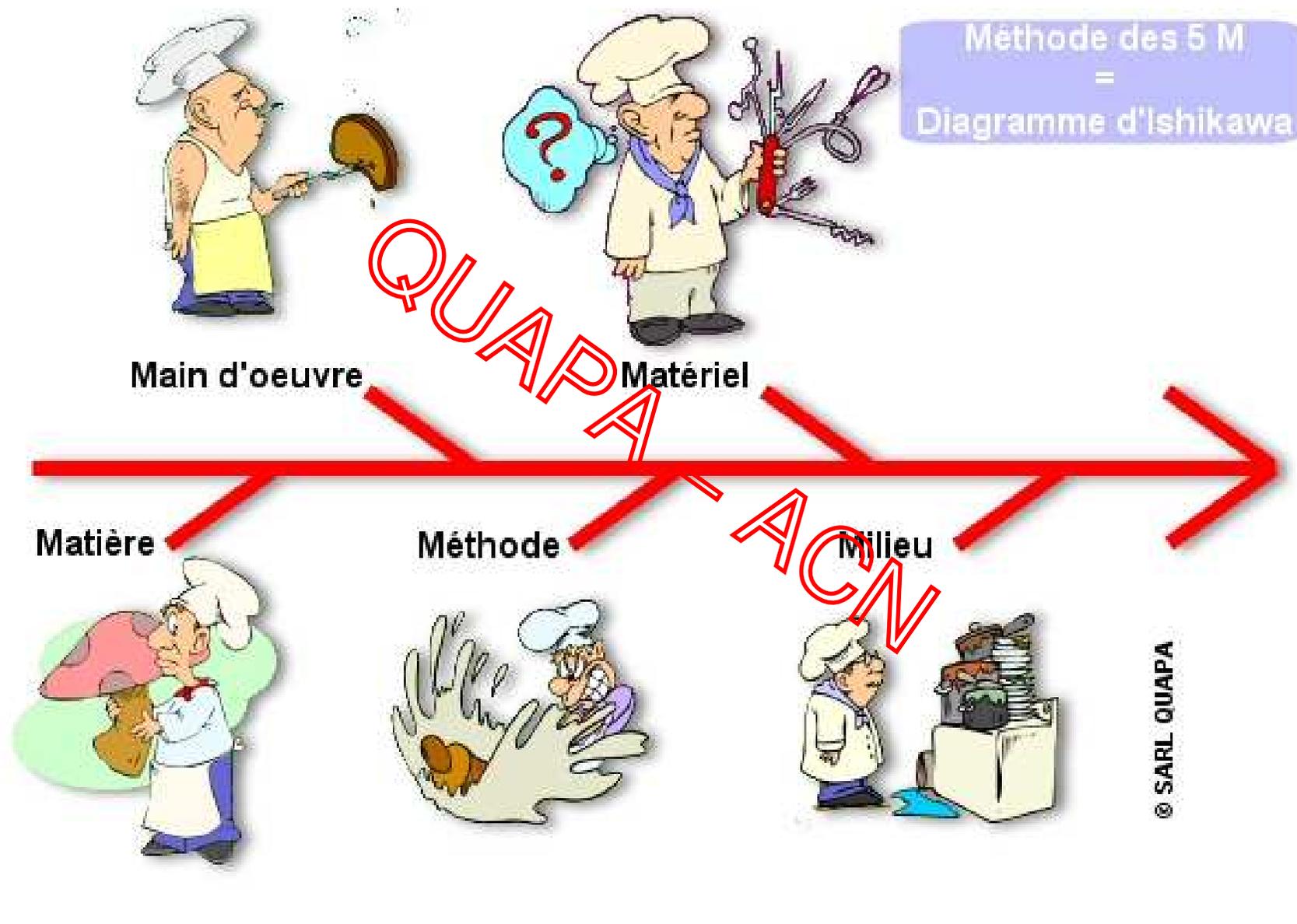


QUALITA



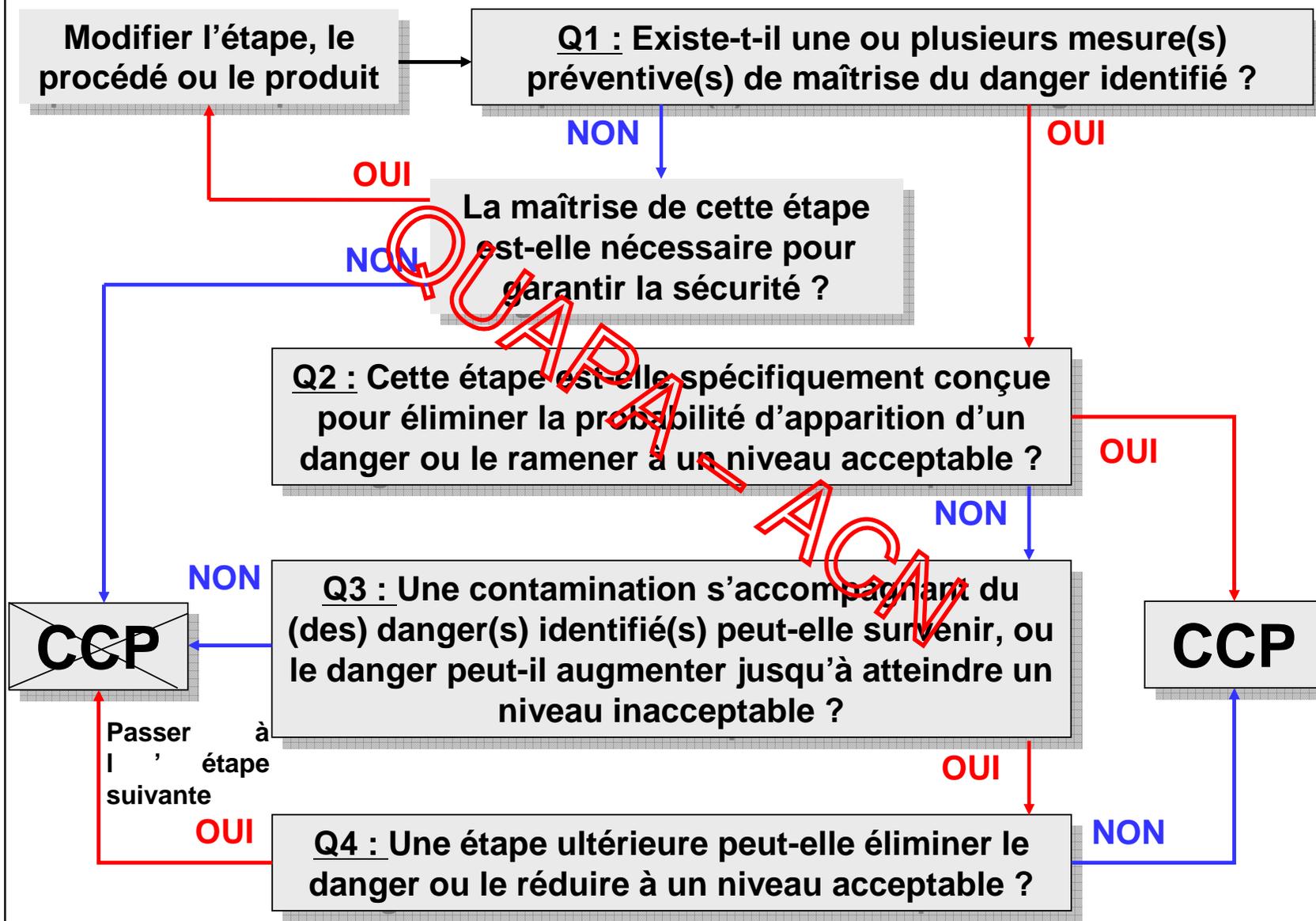
Exemple Identification des dangers

HACCP



Exemple Identification des CCP

HACCP



Simplement, on définit souvent la mise en place de l'HACCP par:

- écrire ce que l'on fait

- faire ce que l'on a écrit

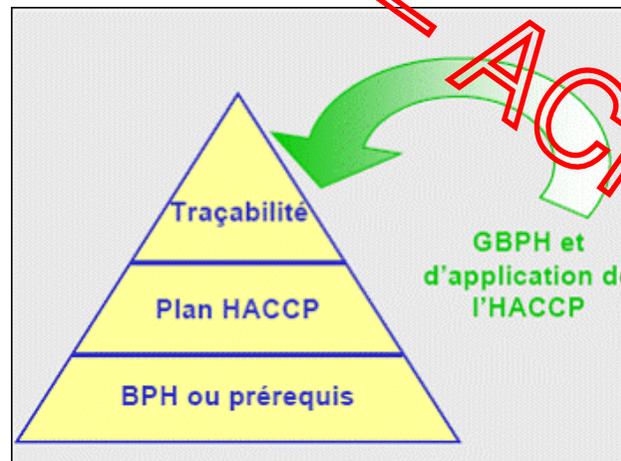
- vérifier que l'on a bien fait ce qui est écrit

Les documents de l'HACCP dans le PMS

- Diagrammes de fabrication
- Plans et circuits
- Tableau d'analyse des dangers
- Choix des CCP et validation des limites critiques
- Plan HACCP (système de surveillance et actions correctives) à relier aux instructions par poste
- Protocole de vérification et de mise à jour
- Enregistrements

PMS

Tracabilité & Gestion des Non Conformés



Traçabilité: capacité à retrouver l'historique d'un produit

La **traçabilité** est rendue **obligatoire** par le règlement européen 178/2002. Ce dernier a également rendu obligatoires la **notification, le retrait et le rappel** des produits potentiellement dangereux.

La note de service 2005/8205 précise les conditions et éléments de traçabilité à conserver.

Les documents de traçabilité

- **Protocole de traçabilité (identification, conservation, rotation...) et actions correctives**
- **Listings fournisseurs et clients (cf. contrôles à réception et à expédition)**
- **Enregistrements de traçabilité et actions correctives (BL, bons d'écoulement, étiquettes produits, menus...)**

Attention aux allergènes et OGM !

Les documents de gestion des non conformes

- Protocole de gestion des NC (identification, isolement...) et actions correctives
- Protocole de gestion des alertes
- Enregistrements
- Procédure des plats témoins

QUAPA-ACN

En binôme ou seuls, réalisez la trame d'un plan de maîtrise sanitaire type, applicable à un établissement de restauration traditionnelle. Ce document doit servir de boussole au directeur d'établissement, qui complètera le dossier avec ses propres éléments de preuve et ses spécificités de fonctionnement. Maximum 30 pages.

En binôme ou seuls, réalisez le support d'une formation (ppt et tests), destinée au personnel de la restauration, dont le but est de permettre la compréhension et le respect du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement (cf. Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale). Maximum 300 slides.