



Les procédures de fonctionnement en restauration collective

la Région  île de France



Ce document a été élaboré afin de vous aider dans votre travail quotidien à mieux respecter les règles d'hygiène en restauration scolaire.

Il a été réalisé par le Service Restauration, Hébergement et Actions Sociales de la Direction de l'Administration, des Finances et des Moyens des Lycées pour préciser les différentes procédures de fonctionnement d'un service de restauration au sein d'un lycée.

Elles s'appuient sur la réglementation en vigueur. La législation européenne (règlement 178/2002 du 28 janvier 2002 et 852/2004 du 29 avril 2004) est venue conformer les règles qui s'appliquent en matière de sécurité alimentaire (arrêté du 21 décembre 2009).

Elle impose une obligation de résultat dans ce domaine, qu'il vous appartient de mettre en œuvre.

Brigitte BONIN
Directrice de l'Administration,
des Finances et des Moyens des Lycées

- SOMMAIRE -

• La tenue de travail -	4		
• La marche en avant -	5		
• Le lavage des mains -	6		
• Le port des gants -	7		
• La gestion des déchets -	8		
• La conduite à tenir en cas de panne des enceintes frigorifiques	9		
• L'entretien général et technique des équipements de cuisine -	10		
• Le plan de nettoyage et de désinfection (PND) -	11		
• Le plan de lutte contre les nuisibles -	12		
• Les analyses microbiologiques -	13		
• La conduite à tenir en cas de suspicion de TIAC -	14		
• L'archivage des documents -	15		
• Le contrôle à la réception -	16		
• Le contrôle des emballages -	17		
• La tolérance des températures à la réception des denrées -	18		
• La prise de température -	19		
• La date limite de consommation/date limite d'utilisation optimale	20		
• Le stockage -	21		
• Le décartonnage -	22		
• Le déconditionnement -	23		
• La décongélation -	24		
• L'ouverture des boîtes de conserves -	25		
• L'épluchage -	26		
• Le lavage et la désinfection des fruits et légumes -	27		
		• Le râpage, taillage -	28
		• L'assemblage -	29
		• Le dressage -	30
		• La cuisson et le maintien en température -	31
		• Le découpage manuel -	32
		• Le découpage mécanique -	33
		• Le refroidissement à l'eau -	34
		• Le refroidissement rapide -	35
		• La remise en température -	36
		• Le contrôle des huiles de friture -	37
		• La distribution -	38
		• L'affichage de la traçabilité des viandes bovines -	39
		• La prise du plat témoin -	40
		• La gestion des invendus du service -	41
		• La plonge vaisselle -	42
		• La plonge batterie -	43
		• La livraison des PCEA en liaison chaude -	44
		• Le contrôle en liaison chaude des PCEA à la réception -	45
		• La livraison des PCEA en liaison froide -	46
		• Le contrôle en liaison froide des PCEA à la réception -	47
		• La gestion des invendus en cuisine satellite -	48

LÉGENDE :



Se référer aux procédures



Se référer aux fiches



Se référer
à la page 6

RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL

- LA TENUE DE TRAVAIL -

TENUE DE RESTAURATION :

- Coiffe englobant l'ensemble de la chevelure
- Veste, blouse - couleur claire, déboutonnage rapide
- Pantalon sans revers
- Chaussures de sécurité - bouts renforcés, semelles anti-dérapantes (chaussures fermées recommandées)
- Tablier - changer entre chaque étape contaminante
- Gilet anti-froid : port vivement conseillé en zone froide
- Port de gants (voir procédure port des gants)
- Port de masque si nécessaire (rhinite...)

P

OBLIGATOIRE POUR TOUT LE PERSONNEL (PRODUCTION & PLONGE)

- A fournir en nombre suffisant par l'établissement
- A entretenir par l'établissement
- Changer quotidiennement au vestiaire
- Disposer le linge sale dans une corbeille fermée

INTERDIRE :

- **Bijoux** : Bague, montre, bracelet, boucles d'oreilles
- **Vêtements civils**

VEILLER :

- **A des ongles courts**
- **Pas de vernis à ongle**

**PORT OBLIGATOIRE D'UN KIT VISITEUR
POUR TOUTE PERSONNE ACCÉDANT PROVISOIEMENT AU SERVICE DE RESTAURATION
(charlotte, blouse, sur-chaussures)**

**METTRE UNE TENUE À LA DISPOSITION
DES PERSONNES ACCÉDANT FRÉQUEMMENT AU SERVICE DE RESTAURATION
(gestionnaire, cuisiniste, ouvriers...) :**

- Blouse (coton/polyester) entretenue régulièrement
 - Chaussures ou sur-chaussures
 - Coiffe

GÉNÉRAL



RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL

- LA MARCHÉ EN AVANT -

PROGRESSION CONTINUE ET RATIONNELLE DANS L'ESPACE DES DIFFÉRENTES OPÉRATIONS CONDUISANT À L'ÉLABORATION DES PRODUITS FINIS

AFFICHER LE PLAN INDIQUANT :

Les zones

- Souillée - **Rouge** 
- Intermédiaire - **Jaune** 
- Propre - **Vert** 

Les circuits

- Les personnels (**noir**)
- Les denrées (**bleu**)
- Les produits alimentaires (**vert**)
- Les convives (**violet**)
- Les déchets (**rouge**)

ORGANISATION DU TRAVAIL :

- Toujours du plus propre au plus sale
- Respecter les procédures mises en place

IDENTIFICATION :

- Tracer les différents circuits sur le plan de cuisine
- Utiliser des couleurs différentes

RESPECTER

Dans l'espace :

- Les circuits
- Les secteurs propres
- Les secteurs souillés
- La zone intermédiaire

Dans le temps :

- Différer les opérations dans le temps et dans l'espace
- Élaborer des procédures écrites
- Nettoyer et désinfecter entre deux étapes contaminantes

GÉNÉRAL

RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL

- LE LAVAGE DES MAINS -

QUAND ?

- A la prise de chaque service
- A la sortie des toilettes
- Entre chaque zone différente
- Avant et après le port des gants
- Avant et après toute manipulation des denrées (denrées brutes contaminées)
- Après s'être mouché, coiffé
- Après l'évacuation des déchets
- Après une pause cigarette
- Avant et après chaque repas
- Après une étape de nettoyage

COMMENT ?

- Préalablement bien se mouiller les mains et les avants-bras
- Prendre un savon bactéricide
- Savonner les mains, poignets, avants-bras et les espaces interdigitaux
- Brossage des ongles si nécessaire
- Laisser un temps de contact (voir conditions d'utilisation du produit)
- Rincer abondamment à l'eau propre
- Essuyer à l'aide d'un papier jetable
- Jeter le papier sans toucher le couvercle de la poubelle

INTERDIRE :

Bijoux :
Bague, montre, bracelet

VEILLER :

- **A des ongles courts**
- **Pas de vernis à ongle**

**SE LAVER LES MAINS
ENTRE CHAQUE ÉTAPE
CONTAMINANTE
ET AUSSI SOUVENT
QUE NÉCESSAIRE**

NB :

- **DÉSINFECTION DE LA BROSSÉ APRÈS CHAQUE UTILISATION**
- **RÉAPPROVISIONNEMENT SYSTÉMATIQUE DES DISTRIBUTEURS
(SAVON, ESSUIE-MAIN À USAGE UNIQUE)**

GÉNÉRAL



- LE PORT DES GANTS -

A CHANGER:

- Gant troué
- Gant coupé
- Entre 2 étapes
- Entre chaque changement de zone
- Toutes les 20 minutes lorsqu'on effectue une même tâche répétitive

UTILISATION CONSEILLÉE POUR LES PRODUITS SENSIBLES:

- Manipulation à main nue
- Viande hachée
- Herbes aromatiques
- Charcuterie

EN CAS DE BLESSURE:

- Désinfecter la plaie
- Mettre un pansement
- Apposer un doigtier
- Recouvrir d'un gant

NB :

P **LAVAGE DES MAINS AVANT LE PORT DES GANTS**
L'UTILISATION DES GANTS N'EST PAS SYSTÉMATIQUE

DES GANTS EN CONTACT AVEC DES PRODUITS SOUILLÉS
DOIVENT ÊTRE CHANGÉS SYSTÉMATIQUEMENT

RESTER VIGILANT

UN GANT SALE
EST PLUS DANGEREUX
QU'UNE MAIN PROPRE :
L'OPÉRATION DOIT
ÊTRE RÉFLÉCHIE



**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL****- LA GESTION DES DÉCHETS EN RESTAURATION COLLECTIVE -**

P RESPECTER LA MARCHÉ EN AVANT « LES CIRCUITS SALE ET PROPRE NE DOIVENT EN AUCUN CAS SE CROISER », SINON, METTRE EN PLACE UNE PRÉCÉDURE DE MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS (EX : UN SEUL MONTE CHARGE...)

Effectuer une gestion séparée des déchets

**LES POUBELLES DES ZONES
DE PRODUCTION :**

- Fermées et équipées de commande non manuelle
- Fermer les sacs lors de l'évacuation
- Remettre les sacs à la prise du poste de travail

**LES DÉCHETS ALIMENTAIRES
(LES EAUX GRASSES) :**

- Fermer les sacs lors de l'évacuation
- Fermer les conteneurs
- Ne pas les surcharger

**LES EMBALLAGES « PAPIER, CARTONS,
VERRE, PLASTIQUE, MÉTAUX, BOIS... » :**

- Respecter le tri sélectif
- Casser les cartons
- Ne pas les surcharger

**LES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES
« LES HUILES DE FRITURE » :**

- Interdiction de les jeter dans le réseau d'assainissement
- Mettre les huiles dans des collecteurs agréés et fermés
- Évacuer les conteneurs à fréquence régulière

**LOCAL POUBELLE
OU ZONE D'ENTREPOSAGE :**

Le stockage ne doit pas attirer les nuisibles ni être source de contamination

- Stocker les conteneurs fermés à l'intérieur
- Maintenir les portes fermées
- Nettoyer et désinfecter régulièrement
- Sortir les conteneurs suivant la fréquence de passage, au plus près de la collecte
- Proscrire le stockage de matériel divers (matériel d'entretien...)

P **SE LAVER LES MAINS APRÈS
CHAQUE PASSAGE
ET CHANGEMENT DE TENUE
SI NÉCESSAIRE**

**ÉVACUER LES DÉCHETS AVANT
TOUTE ÉTAPE DE NETTOYAGE
ET DE DÉSINFECTION
DES LOCAUX DE PRODUCTION**

**LA ZONE DE STOCKAGE ET
LES CONTENEURS SONT À
MAINTENIR PROPRES
EN PERMANENCE**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

GÉNÉRAL

- LA CONDUITE À TENIR EN CAS DE PANNE DES ENCEINTES FRIGORIFIQUES -

IDENTIFIER LES DIFFÉRENTES CHAMBRES FROIDES

PRODUITS	TEMPÉRATURES
Fruits et légumes	+ 6° à + 8°C
Viandes	0° à + 3°C
Beurre, œuf, fromage	0 à + 4°C
Surgelés	- 18°C
Produits finis	0° à + 3°C
Produits de 4ème gamme	0° à + 4°C

TOUS LES JOURS :

F CONTRÔLER ET ENREGISTRER LA TEMPÉRATURE, MATIN ET SOIR, SUR LA FEUILLE DE SUIVI DES TEMPÉRATURES

TOLÉRANCE DES TEMPÉRATURES DES DENRÉES* :

DENRÉES FRAÎCHES
Supérieure ou égale à + 2°C
à cœur à la norme

DENRÉES SURGELÉES
Inférieure ou égale à + 3°C
en dessous de la norme
en surface (tolérance à -15°C)

P VOIR PROCÉDURE
TOLÉRANCE DES TEMPÉRATURES
À RÉCEPTION DES DENRÉES

*TEMPÉRATURE DÉFINIE SOUS
LA RESPONSABILITÉ DU FABRICANT
OU DU CONDITIONNEUR.

MESURES CORRECTIVES EN CAS DE PANNE :

- Les denrées à température conforme sont à déplacer dans les enceintes appropriées
- Les denrées fraîches ayant une température supérieure à + 2°C à cœur à la norme sont jetées
- P** • Pour les denrées surgelées ayant une température inférieure à - 15°C en surface, en fonction de la date de la panne, voir procédure de mise en décongélation
- F** • Remplir la fiche d'anomalie de contrôle des températures dans les chambres froides

**LES DENRÉES SENSIBLES
à base de viande
hachée, glace...
SERONT
SYSTEMATIQUEMENT JETÉES**

**CONTACTER TRÈS
RAPIDEMENT LA SOCIÉTÉ
D'ENTRETIEN ET DE
MAINTENANCE
DES GROUPES FROIDS
POUR UNE INTERVENTION
DANS LES
MEILLEURS DÉLAIS**

**Coordonnées
de l'entreprise :**

- L'ENTRETIEN GÉNÉRAL ET TECHNIQUE DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE -

ENTRETIEN			FRÉQUENCES			
VÉRIFICATION ET CONTRÔLE	CONTRAT D'ENTRETIEN OBLIGATOIRE	CONTRÔLE ANNUEL PAR UN TECHNICIEN COMPÉTENT	HEBDOMADAIRE	MENSUELLE	SEMESTRIELLE	ANNUELLE
Ascenseur/monte charge						
Bac à graisse					Si besoin plus fréquemment	
Ventilation mécanique contrôlée (VMC)						
Remise en eau des installations de distribution d'eau	PURGER LES RÉSEAUX LORS DE LA REMISE EN SERVICE DES INSTALLATIONS APRÈS LES PÉRIODES DE CONGÉS					
• Hottes de cuisine						
• Filtres de hottes			Par le personnel du lycée et consigné dans le registre			
<u>Matériels de cuisine :</u>						
• Matériel de cuisson						
• Matériel de froid						
Chaufferie et ramonage						

GÉNÉRAL

SE REPORTER AU GUIDE DE L'ENTRETIEN GÉNÉRAL ET TECHNIQUE DES LYCÉES PUBLIÉ PAR LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

- LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION (PND) -

LE NETTOYAGE :

**ACTION D'ENLEVER LES SOUILLURES
PHYSIQUES, CHIMIQUES ET ORGANIQUES**

LA DÉSINFECTION :

ACTION D'ÉLIMINER LES MICROORGANISMES

AVOIR À DISPOSITION DANS LE SERVICE :

- Les fiches techniques des produits
- Les fiches des données de sécurité à suivre en cas d'accident (documents disponibles auprès des fournisseurs des produits lessiviels)

LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT :

- Mis en place
- Spécifique à chaque établissement
- Afficher dans chaque pièce concernée

PRÉCISANT :

- La zone
- Les équipements
- La fréquence de nettoyage
- Le mode opératoire indiquant le produit utilisé, la concentration, le temps d'action, le rinçage éventuel, le matériel utilisé et la méthode employée
- La personne responsable (se référer au planning journalier)

**LES SOLUTIONS
DE NETTOYAGE
ET DE DÉSINFECTION
NE DOIVENT JAMAIS
ENTRER EN CONTACT AVEC
LES DENRÉES ALIMENTAIRES
(CONTAMINATION CHIMIQUE)**

**PAS DE DÉSINFECTION
CORRECTE SANS
UN NETTOYAGE PRÉALABLE**



**EMARGEMENT QUOTIDIEN DU PLAN DE
NETTOYAGE PAR CHAQUE ACTEUR**

- LE PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES -

LES INSECTES RAMPANTS :

(blattes, fourmis, araignées, cafards...)

- Mise en place d'appât, gel...

LES INSECTES VOLANTS :

(mouches, moustiques, guêpes...)

- Mise en place de plaquettes insecticide
- Installation de désinsectiseurs dans les zones donnant accès à l'extérieur (réception, local poubelle, plonge...) et à inclure dans le plan de nettoyage et de désinfection

LES RONGEURS :

(rats, souris...)

- Mise en place d'appareils à ultrasons dans les réserves
- Mise en place de raticides attractifs et insensibles à l'humidité (boîtes imputrescibles)
- Utilisation de produits anticoagulants (qui provoquent une mort lente)

LES APPÂTS NE DOIVENT PAS ÊTRE DÉPLACÉS

VÉRIFIER SOUVENT L'ÉTAT DES MOYENS DE LUTTE

RESPECTER LE PLAN DE NETTOYAGE DES LOCAUX

VEILLER À LA FERMETURE EFFECTIVE DES OUVERTURES (PORTES, FENÊTRES...)

AVOIR À DISPOSITION DANS LE SERVICE :

- Les fiches techniques des produits
- Les fiches des données de sécurité (documents disponibles auprès des fournisseurs)
- **Les sacs poubelle doivent être fermés**
- **Les poubelles doivent être munies de couvercles**
- **Le stockage ne doit pas attirer les nuisibles ni être source de contamination**

L'EMPLACEMENT DES APPÂTS DOIT ÊTRE INDIQUÉ SUR LE PLAN DU SERVICE DE RESTAURATION

- LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES -

LES AUTOCONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES SONT DOUBLES :

- Un prélèvement de surface pour valider le plan de nettoyage et de désinfection
- Deux prélèvements de denrées alimentaires (cruës ou cuites) pour vérifier les bonnes pratiques d'hygiène

FAIRE RÉALISER LES PRÉLÈVEMENTS :

- Sur les produits crus, cuits ou matériels sensibles (trancheurs, couteaux, cutter, plan à découper...)
- Effectuer une rotation : faire réaliser les prélèvements sur différents produits à des horaires variés
- Ne pas prendre de denrées qui sortent juste de cuisson
- Indiquer les prélèvements souhaités
- Ne pas prendre les repas témoins qui sont destinés exclusivement aux services vétérinaires

PRENDRE UN CONTRAT AVEC UN LABORATOIRE D'ANALYSE ACCRÉDITÉ COFRAC :

- Suivre les résultats et les interprétations
- Informer l'ensemble des personnels du service de restauration
- Afficher les rapports d'essai (résultats)
- Exploiter chaque résultat
- En cas de résultats non conformes, vérifier l'ensemble des procédures de fonctionnement et mettre en place une action corrective (formation, modifier la procédure de fonctionnement...)
- Notifier et archiver les actions correctives

LA FRÉQUENCE RECOMMANDÉE EST MENSUELLE :

**SUIVANT LE VOLUME D'ACTIVITÉS,
IL SERA NÉCESSAIRE D'AUGMENTER LE NOMBRE
ET LA FRÉQUENCE DE CES PRÉLÈVEMENTS
(CUISINE CENTRALE)**

LE CONTRÔLE DE L'EAU :

- S'assurer une fois par an de la potabilité de l'eau par un laboratoire d'analyse accrédité COFRAC
- Suivre les résultats du contrôle de l'eau réalisé par la commune ou le syndicat intercommunal
- Conserver et archiver les attestations

- LA CONDUITE À TENIR EN CAS DE SUSPICION TIAC - À PARTIR DE 2 CAS DÉCLARÉS

TIAC = TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE

RENSEIGNEMENTS :

- Identité de l'informateur (nom, fonction, coordonnées)
- Les coordonnées de l'établissement (adresse et téléphone)
- La population exposée (nombre de malades)
- L'inventaire des symptômes (date et heure d'apparition)
- L'origine présumée (les menus)
- L'identité et les coordonnées de l'organisme médical
- Les services administratifs contactés

MESURES CONSERVATOIRES:

- Mettre à disposition exclusive des autorités compétentes les plats témoins et les matières restantes ayant servi à la confection des repas incriminés
- Les éléments de traçabilité (autocontrôles des températures de la réception à la distribution, analyses, certificats médicaux, plan de nettoyage et de désinfection, étiquettes, fiches de postes...)

TRAITEMENT MÉDICAL URGENT DES SUJETS ATTEINTS :

- Faire appel à l'infirmière, au médecin ou, si nécessaire, à un service d'urgence
- Prévenir le médecin de la santé scolaire

SIGNALEMENT IMMÉDIAT AUX AUTORITÉS DE VOTRE DÉPARTEMENT PAR VOIE TÉLÉPHONIQUE, SUIVI D'UNE CONFIRMATION ÉCRITE :

- Agence Régionale de Santé (ARS)
- Direction Départementale de la Cohésion sociale et de la Protection des Populations (DD(CS)PP) **OU** la Direction de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF)
- Conseil Régional Île-de-France : Unité Lycées, Madame la Directrice Générale Adjointe
- Rectorat

**EN CAS DE SUSPICION,
LES REPAS TÉMOINS
DOIVENT ÊTRE
CONSERVÉS JUSQU'AU
PASSAGE DES AUTORITÉS
COMPÉTENTES
ET STOCKÉS DANS
L'ATTENTE DE
LEURS PRÉCONISATIONS**

- L'ARCHIVAGE DES DOCUMENTS -

LISTE DES DOCUMENTS NON EXHAUSTIVE :

- Déclaration et identification d'ouverture auprès de la Direction Départementale de la Cohésion sociale et de la Protection des Populations (DD(CS)PP)
- Rapports des services vétérinaires
- Contrôles bactériologiques et suivi
- Contrats d'entretien des matériels
- Plan de dératisation
- Plan de nettoyage
- Fiches d'émargement du plan de nettoyage
- Contrôle bactériologique de l'eau
- Documents relatifs à la fonction des personnels
- Certificats de visite médicale des personnels
- Menus
- Différents relevés de température de la réception à la distribution
- Traçabilité des produits utilisés pour la confection des repas (étiquettes)
- Dégraissage des conduits et hottes de cuisine
- Contrôle des huiles de friture
- Suivi des anomalies constatées
- Bons d'intervention des réparations
- Etc

MISE À DISPOSITION :

FICHES TECHNIQUES :

- Des matériels
- Des produits d'entretien et fiches de données sécurité (FDS)

ORGANISATION :

- Classer chronologiquement et méthodiquement de manière à faciliter la recherche
- A partir d'une donnée, il faut être en mesure de remonter tout l'historique de l'ensemble des étapes de la confection

Ex : à partir de la traçabilité d'une étiquette « bœuf en morceaux le 25/07/2007 », il faut être en mesure de fournir rapidement :

- La définition du plat
- Le menu complet
- La traçabilité de la viande bovine
- Les divers contrôles
- Les divers enregistrements

**LA TRAÇABILITÉ
DES DOCUMENTS
EST CONSERVÉE
PENDANT 1 AN**

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LE CONTRÔLE À LA RÉCEPTION -

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté de la sonde
- Prévoir le matériel pour la manutention

LE CONTRÔLE DU TRANSPORT :

- Déterminer les horaires de livraison
- Contrôler le véhicule de livraison (l'agrément, la propreté du camion...)
- Effectuer les contrôles en présence du livreur

LE CONTRÔLE DES PRODUITS :

Effectuer des contrôles sur les produits les plus sensibles

Vérifier les quantités :

- Bon de commande
- Bordereau de livraison
- Poids, calibre...

Vérifier la qualité :

- P** • Le conditionnement (voir procédure du contrôle des emballages)
 - L'aspect
 - La maturité
 - L'étiquette

ETIQUETAGE :

- Nom du fournisseur
- Nom du produit
- DLC/DLUO (conforme lors de la consommation : DLC résiduelle)
- Marque de salubrité
- N° de lot...

P VOIR LA PROCÉDURE ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

LE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES :

- F** • Désinfecter la sonde avant utilisation
- F** • Contrôler et enregistrer sur la fiche de contrôle à réception
- P** • Si problème de température : refus du lot (voir procédure de tolérance des températures à réception des denrées)

NON CONFORMITÉ DES LIVRAISONS :

- F** • Notifier les anomalies sur le bon de livraison
- Prévenir le responsable, le fournisseur (téléphone, fax...)
- Refuser le produit
- F** • Transmettre la fiche de non conformité des livraisons au fournisseur

SI NÉCESSAIRE PRÉVENIR LA DD(CS)PP
TÉLÉPHONE : _____

METTRE EN PLACE UNE ORGANISATION DES HORAIRES DE LIVRAISON

MESURE PRÉVENTIVE POUR LES PERSONNES EN FABRICATION :

- P** • Se laver les mains
- Revêtir une blouse

RÉCEPTION



- LE CONTRÔLE DES EMBALLAGES -

VÉRIFIER L'ASPECT VISUEL DE TOUS LES EMBALLAGES

LES CONSERVES

- Cabossées
- Becquées
- Rouillées
- Avec une fuite

= REFUS DES PRODUITS NON CONFORMES

- Bombées
- Incurvées
- DLUO dépassées

= REFUS DU LOT NON CONFORME

LES SURGELÉS

- Carton écrasé
- Carton déchiré

= REFUS DES PRODUITS NON CONFORMES

- Carton déformé
- Carton mouillé
- Présence de givre sur le produit
- Compactage dans les sachets
- Déformation du produit

= RUPTURE DE LA « CHAÎNE DU FROID »

= REFUS DU LOT

LE SOUS-VIDE

- Poche gonflée

= REFUS DU LOT

« MAUVAIS CONDITIONNEMENT »

- Présence d'air
- Poche avec fuite

= REFUS DES PRODUITS NON CONFORMES

LES FRUITS ET LÉGUMES

- Abîmés
- Piqués
- Pas mûrs

= REFUS DES PRODUITS NON CONFORMES

LES OEUFS

- Canadienne tâchées
- Œufs cassés

= REFUS DU LOT

RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID

=

REFUS DU LOT

MAUVAIS CONDITIONNEMENT

=

REFUS DU LOT

ÉTIQUETAGE INCOMPLET

=

REFUS SYSTÉMATIQUE
DES PRODUITS

SI QUANTITÉ DE NON
CONFORMITÉS TROP IMPORTANTE

=

REFUS DE LA LIVRAISON

- LA TOLÉRANCE DES TEMPÉRATURES À RÉCEPTION DES DENRÉES -

PRODUITS	TEMPÉRATURE	TOLÉRANCE EN SURFACE
Surgelés	-18°C	-15°C
Poissons, mollusques et crustacés frais	0 à 2°C sous glace fondante	< à + 3°C
Viandes hachées	0 à + 2°C	< à + 3°C
Viandes	0 à + 3°C	< à + 5°C
Beurre, œufs, fromage (BOF)	0 à + 4°C	< à + 6°C
4ème gamme et légumes prêts à l'emploi	0 à + 4°C	< à + 6°C
Fruits et légumes bruts	+ 6° à + 8°C	< à + 12°C

En cas de dépassement de la température tolérée en surface, **LA MARCHANDISE DOIT ÊTRE REFUSÉE SYSTÉMATIQUEMENT** voir sur l'emballage les indications de température définies par le fabricant

F En cas de livraison non conforme, **REmplir la fiche de NON CONFORMITÉ DES LIVRAISONS**

RÉCEPTION

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LA PRISE DE TEMPÉRATURE -

F CONTRÔLER ET ENREGISTRER LES TEMPÉRATURES SUR LES DIFFÉRENTES FICHES DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

OÙ ?	QUAND ?
La réception <ul style="list-style-type: none"> Lieu de stockage Chambres froide positive et négative Armoires Congélateur bahut 	Toutes les livraisons des produits sensibles (fruits, BOF, viandes...) Chaque matin et en fin de journée de travail
En fabrication <ul style="list-style-type: none"> Préparations froides Préparations chaudes • Voir la procédure de refroidissement rapide 	En cours ou fin de préparation froide, en fin de cuisson, aux différentes étapes de refroidissement
A la distribution <ul style="list-style-type: none"> Hors d'œuvre Plats Desserts Gestion des restes 	En début et au plus près de la fin de service

**DÉSINFECTER LA SONDE
AVANT ET APRÈS
UTILISATION**

**LIRE LA TEMPÉRATURE
STABILISÉE**

ENREGISTRER

COMMENT ? A L'AIDE D'UNE SONDE		
Réception	Fabrication	Distribution
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier toutes les livraisons Contrôler les produits à risques Voir tableau de tolérance des températures à réception Ouvrir le carton Caler la sonde entre 2 produits 	Piquer à cœur le produit	Piquer à cœur le produit

RÉCEPTION



- LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) - - LA DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE (DLUO) -

DLC - DATE LIMITE DE CONSOMMATION

Concerne les produits périssables :

- Viandes
- Plats cuisinés
- Crémeries
- Ovoproduits
- Steaks hachés surgelés
- Denrées de 4ème gamme
- Denrées de 5ème gamme

A consommer jusqu'au : _____

A consommer jusqu'à la date figurant sur l'emballage

Exemple :

jour, mois - 10.05

Jour, mois, année - 10.05.08

DLUO - DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE

Concerne les conserves, les produits secs :

- Boîtes de conserve
- Gâteaux secs
- Produits déshydratés etc.

INSCRIPTION	DURÉE DE VIE
Jour, mois	Inférieure à 3 mois
Mois, année	Entre 3 et 18 mois
Seulement année	Supérieure à 18 mois

A consommer de préférence avant fin : _____

Exemple :

Mois, année - 05.08

Si DLUO est dépassée, la qualité organoleptique est modifiée (goût, saveur, couleur, texture)
Le produit peut être consommé sous la responsabilité de l'utilisateur

DLC

RESPECT IMPÉRATIF DE LA DATE

CETTE DATE NE PEUT ÊTRE DÉPASSÉE

DLUO

PAS DE DLUO DÉPASSÉE DANS LES RÉSERVES

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LE STOCKAGE -

IDENTIFIER LES DIFFÉRENTES CHAMBRES FROIDES

PRODUITS	TEMPÉRATURES
Fruits et légumes	+ 6° à + 8°C
Viandes	0° à + 3°C
Beurre, œuf, fromage	0 à + 4°C
Surgelés	- 18°C
Produits finis	0° à + 3°C
Produits de 4ème gamme	0° à + 4°C

- P**
- Décartonner dans la zone (voir procédure de décartonnage)
 - S'occuper des produits les plus sensibles en priorité

RANGER

STOCKER

- Proscrire le stockage au sol
- Ranger méthodiquement (date...)
- Stocker les produits par famille
- Stocker par degré de sensibilité :
 - Produits lourds sur étagères du bas
 - Produits terreux sur étagères du bas
 - Produits finis sur étagères du haut

**IDENTIFIER ET PROTÉGER
(NOM ET DATE D'OUVERTURE
OU DE PRÉPARATION DES PRODUITS)**

ENREGISTREMENT

**POUR LES CHAMBRES FROIDES
SUPÉRIEURES OU ÉGALES À 10M³,
UN SYSTÈME D'ENREGISTREMENT
DES TEMPÉRATURES ADÉQUAT
EST NÉCESSAIRE**

**Soit enregistrement
à disque :**

- Identifier les disques (ex : BOF, semaine 33)
- Veiller à changer les disques : avoir toujours en stock des disques, piles, stylos encreurs

**Soit enregistrement
électronique :**

- Contrôler, éditer, émarger le relevé tous les jours

IDENTIFIER LES DIFFÉRENTES RÉSERVES

- Épiceries
- Produits d'entretien
- Non consommables

TOUS LES JOURS, MATIN ET SOIR

F Contrôler et enregistrer les températures de chaque unité de stockage

P En cas de température non satisfaisante, voir procédure de conduite à tenir en cas de panne des enceintes frigorifiques

RÉCEPTION

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LE DÉCARTONNAGE -

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels (bacs, chariots...)
- Prévoir un chariot pour la manutention
- S'occuper des produits les plus sensibles en priorité
- Ne jamais mettre les produits à même le sol

DÉCARTONNER :

Contrôler et archiver la traçabilité

DISPOSER DANS LES BACS :

Éviter de les surcharger

ACHEMINER VERS LES ZONES DE PRÉPARATION



STOCKER DANS LES AIRES DE STOCKAGE

LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE :

(Voir procédure de stockage)

- Identifier les produits (nom, date...)
- Laisser une étiquette d'un produit

Ou

ÉVACUER LES EMBALLAGES :

Respect du circuit d'évacuation

**OBLIGATION DE DÉCARTONNER
TOUS LES PRODUITS
AVANT DE LES FAIRE ACCÉDER
AUX ZONES DE PRÉPARATIONS
FROIDES OU CHAUDES ET AU SELF**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**

Émargement du plan
de nettoyage

PRÉ-TRAITEMENT

RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL

- LE DÉCONDITIONNEMENT -

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels
- Prévoir des bacs pour récupérer les produits

SORTIR LES PRODUITS :

- P**
- Décartonner en zone intermédiaire
 - Contrôler et archiver la traçabilité
 - Ouverture des conditionnements en zone propre

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES POCHE SOUILLÉES

Si :

- Poche gonflée
- Poche avec une fuite
- Présence d'air

**NE PAS OUVRIR, ISOLER,
IDENTIFIER LE PRODUIT OU JETER**

SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

VÉRIFIER LES DLC/DLUO

**POUR LES GROS VOLUMES :
TRAVAILLER PAR PHASE
DE 20 MINUTES ENVIRON**



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE SON POSTE DE TRAVAIL

Émargement du plan
de nettoyage

PRÉ-TRAITEMENT

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LA DÉCONGÉLATION -

ADAPTER LA CUISSON :

- Pour les petites pièces à cuire (farciés, steak...) : **Cuisson en direct**
- Pour les petites pièces à servir en l'état (pâtisseries) : **Se reporter aux consignes du fabricant**

LA DÉCONGÉLATION CONCERNE :

- Les poissons entiers, les gros filets
- Les grosses pièces de viande (rôtis, gigots)

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels
- Chariot
- Table de travail
- Échelle/chariot
- Bacs
- Couvercle

SORTIR LES PRODUITS À DÉCONGÉLER

DÉCONDITIONNER :

- P** • Voir les procédures du décartonnage et du déconditionnement
- Disposer les produits dans un bac perforé
- Mettre le bac perforé dans un bac plein afin de récupérer l'exsudat

CONSERVER ET ARCHIVER LA TRAÇABILITÉ (ÉTIQUETTES)

PROTÉGER ET IDENTIFIER LES PRODUITS :

Nom du produit, date de sortie et d'utilisation du produit

STOCKER :

ENTRE 0°C À + 3°C

TRAÇABILITÉ :

- F** • Remplir la fiche de suivi de mise en décongélation

**LA DÉCONGÉLATION
À TEMPÉRATURE AMBIANTE
EST INTERDITE**

**DÉLAIS DE CONSERVATION :
Jour de la mise
en décongélation
+ 3 jours**

**TOUS PRODUITS
DÉCONGELÉS NE DOIVENT
JAMAIS ÊTRE RECONGELÉS**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

PRÉ-TRAITEMENT

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- L'OUVERTURE DES BOÎTES DE CONSERVE -

PRÉ-TRAITEMENT

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels (ouvre-boîte, molette...)
- Contrôler et archiver la traçabilité

**DÉSINFECTER LES BOÎTES,
LAISSER UN TEMPS DE CONTACT,
RINCER, ESSUYER**

**OUVRIR (NE PAS LAISSER TOMBER
LE COUVERCLE À L'INTÉRIEUR)**

**ÉGOUTTER SI NÉCESSAIRE
(SUIVRE LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT)**

**DÉCONDITIONNER DANS UN BAC APPROPRIÉ
ET ACHEMINER VERS
LES ZONES DE PRÉPARATIONS**

SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

**PRÉCAUTION :
NETTOYER ET DÉSINFECTER
L'OUVRE-BOÎTE
APRÈS CHAQUE USAGE**

**LA DURÉE DE VIE DES PRODUITS
EST DÉFINIE PAR LE FABRICANT
(VOIR TRAÇABILITÉ)**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL

- L'ÉPLUCHAGE -

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels (parmentière, couteau économe, couteau)
- Bac de lavage avec de l'eau
- Bacs de récupération pour les produits
- Chariots, échelles

**SORTIR LES PRODUITS À TRAITER
AU FUR ET À MESURE**

**TRAVAILLER LES PRODUITS
PAR PHASES DE 20 MINUTES ENVIRON**

RÉALISER L'ÉPLUCHAGE

RINCER LES PRODUITS ÉPLUCHÉS À L'EAU

EGOUTTER LES PRODUITS

** DÉSINFECTION SI NÉCESSAIRE
(VOIR PROCÉDURE DE DÉSINFECTION
DES FRUITS ET LÉGUMES)**

SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

**SORTIR LES PRODUITS À TRAITER
AU FUR ET À MESURE**

**TRAVAILLER LES PRODUITS
PAR PHASES
DE 20 MINUTES ENVIRON**

**DÉSINFECTION SI NÉCESSAIRE
(VOIR PROCÉDURE
DE DÉSINFECTION
DES FRUITS ET LÉGUMES)**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

PRÉ-TRAITEMENT

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

LE LAVAGE ET LA DÉSINFECTION DES FRUITS ET LÉGUMES -

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté du matériel
- Un premier bac de lavage avec de l'eau pour enlever les impuretés
- Un deuxième bac de lavage avec une solution désinfectante : **6 CL D'EAU DE JAVEL À 2.6% DE CHLORE ACTIF POUR 100 LITRES D'EAU FROIDE**
- Un troisième bac de lavage avec de l'eau

TRIER LES PRODUITS (ABÎMÉS, ALTÉRÉS)

RINCER LES PRODUITS À L'EAU

DÉSINFECTER TOUS LES PRODUITS EN LES IMMERGEANT DANS LA SOLUTION DÉSINFECTANTE

LAISSER AGIR PENDANT 5 MINUTES

RINCER À L'EAU CLAIRE AU MINIMUM DEUX FOIS ET PLUS SI NÉCESSAIRE

EGOUTTER/ESSORER LES PRODUITS ET LES STOCKER DANS DES BACS

SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

LAVER DE PRÉFÉRENCE LES PRODUITS DANS L'ORDRE DES MOINS TERREUX AUX PLUS TERREUX

LE MÉLANGE DOIT ÊTRE STOCKÉ DANS UNE BOUTEILLE OPAQUE ET IDENTIFIÉE



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE SON POSTE DE TRAVAIL
Émargement du plan de nettoyage

PRÉ-TRAITEMENT

RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL

- LE RÂPAGE, LE TAILLAGE -

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Nettoyage et désinfection de la zone entre chaque étape
- Vérifier la propreté des matériels : bacs de récupération pour les produits, planche à découper, matériel de découpe (robot, cutter, couteau)...

**SORTIR LES PRODUITS À TRAITER
AU FUR ET À MESURE**

**TRAVAILLER LES PRODUITS
PAR PHASES DE 20 MINUTES ENVIRON**

RÉALISER LE RÂPAGE ET LE TAILLAGE

**SI DIFFÉRENTS PRODUITS À TRAITER,
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DU MATÉRIEL**

SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

SI SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

**TRAVAILLER LES PRODUITS
PAR PHASES
DE 20 MINUTES ENVIRON**



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL
Émargement du plan
de nettoyage

PRODUCTION

RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL

- L'ASSEMBLAGE -

F **CONTRÔLER ET ENREGISTRER LA TEMPÉRATURE DE LA ZONE DES PRÉPARATIONS FROIDES**

LA VEILLE, STOCKER AU FROID, ENTRE 0°C ET + 3°C, LES DENRÉES DÉCONDITIONNÉES
PROVENANT DES RÉSERVES ÉPICERIES, LES COMPOSANTS ET LES MATÉRIELS

GARDER ET ARCHIVER LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS QUI VONT COMPOSER LE MÉLANGE
(ÉTIQUETTES : DLC/DLUO, N° LOT, NOM...)

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels
- Les composants
- Les appareils ou équipements
- Les ustensiles

SUIVRE LES RECOMMANDATIONS POUR
L'ÉLABORATION DE LA RECETTE EN
FAVORISANT L'ASSEMBLAGE
AU PLUS PRÈS DE LA CONSOMMATION

SORTIR LES PRODUITS À TRAITER
AU FUR ET À MESURE

TRAVAILLER LES PRODUITS
PAR PHASES DE 20 MINUTES ENVIRON

ASSEMBLER, ASSAISONNER, GOUTER.
DRESSER ET STOCKER ENTRE 0 ET + 3°C
SI UTILISATION IMMÉDIATE

SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

**PROTÉGER LES PRODUITS S'IL
Y A RISQUE DE
CONTAMINATION CROISÉE**

P **SI LE MÉLANGE DOIT ÊTRE
RÉALISÉ À MAINS NUES,
LE PORT DE GANTS
EST CONSEILLÉ**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LE DRESSAGE -

F CONTRÔLER ET ENREGISTRER LA TEMPÉRATURE DE LA ZONE DES PRÉPARATIONS FROIDES

**PRÉPARER LA VEILLE ET STOCKER AU FROID,
LES ASSIETTES, BARQUETTES, USTENSILES**

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels, des composants, des ustensiles

**SUIVRE LES RECOMMANDATIONS
POUR LE DRESSAGE :**

**SORTIR LES PRODUITS AU FUR ET À MESURE
PAR PHASES DE 20 MINUTES ENVIRON**

**MÉLANGER LES CHOIX SUR LES PLATEAUX
OU SUR LES ÉCHELLES**

**PROCÉDER AU DRESSAGE
EN TENANT COMPTE DU
DEGRÉ DE SENSIBILITÉ
DES PRODUITS**

F REMPLIR LA FICHE D'AUTOCONTRÔLE
DE PRODUCTION FROIDE
(SI TEMPÉRATURE NON-CONFORME
=
ACTION CORRECTIVE)

**STOCKER EN CHAMBRE FROIDE
LES PRODUITS FINIS ENTRE 0°C ET + 3°C
AU FUR ET À MESURE DU DRESSAGE**

**PROTÉGER LES ÉCHELLES
S'IL Y A RISQUE DE
CONTAMINATION CROISÉE**

P **LE PORT DES GANTS EST
CONSEILLÉ POUR LE
DRESSAGE DES
DENRÉES SENSIBLES**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

PRODUCTION

RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL

- LA CUISSON ET LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE -

SUIVRE LES RECOMMANDATIONS DU RESPONSABLE :

- Suivre les instructions des fiches techniques ou de la recette
- Planifier l'occupation des matériels
- Préchauffer les fours avant d'enfourner

EFFECTUER LES CUISSONS TOUJOURS
AU PLUS PRÈS DE LA CONSOMMATION
CONSERVER ET ARCHIVER LA TRAÇABILITÉ
(ÉTIQUETTES)

EN FIN DE CUISSON :



CONTRÔLER ET ENREGISTRER
LA TEMPÉRATURE ET L'HEURE SUR LA FICHE
D'AUTOCONTRÔLE DE PRODUCTION CHAUDE

ACTION CORRECTIVE :

- En cas de température non satisfaisante, poursuivre la cuisson et réaliser un nouveau relevé de la température et l'enregistrer
- Seule une tolérance peut être acceptée pour les viandes rouges

STOCKAGE ET MAINTIEN
À + 63°C À CŒUR
JUSQU'AU SERVICE
DES CONSOMMATEURS

PRÉCHAUFFER LES APPAREILS
DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
À L'AVANCE

CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE
DES APPAREILS DE MAINTIEN
AVANT TOUT CHARGEMENT



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL
Émargement du plan
de nettoyage

PRODUCTION

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LE DÉCOUPAGE MANUEL -

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- P**
- Vérifier la propreté des matériels
 - Prévoir des bacs pour récupérer les produits tranchés
 - Voir les procédures du décartonnage et du déconditionnement

PROCÉDER AU DÉCOUPAGE

PRÉPARATIONS FROIDES

SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

SI SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

PRÉPARATIONS CHAUDES

SI SUPÉRIEURE À 63°C :

- **Stocker** à + 63°C minimum à cœur

SI INFÉRIEURE À 63°C :

- **Remettre en température rapidement** pour atteindre la température de + 63°C à cœur
- **Stocker** à + 63°C minimum à cœur

SI NÉCESSAIRE, METTRE UN COUVERCLE POUR ÉVITER TOUT DESSÈCHEMENT DES PRODUITS

POSSIBILITÉ DE DÉCOUPAGE À FROID APRÈS REFROIDISSEMENT, S'IL EXISTE UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT

- P** **VOIR PROCÉDURES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET DE REMISE EN TEMPÉRATURE**

F **TRAÇABILITÉ :**

Contrôler la température des produits traités

Enregistrer la température sur les fiches d'autocontrôle de refroidissement et de remise en température

**SORTIR LES PRODUITS
À TRAITER
AU FUR ET À MESURE PAR
PHASES DE 20 MINUTES
PAR CATÉGORIE DE PRODUITS**

**STOCKER RAPIDEMENT
APRÈS DÉCOUPAGE**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

PRODUCTION

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LE DÉCOUPAGE MÉCANIQUE -

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Désinfecter le trancheur
- Prévoir des bacs pour récupérer les produits tranchés
- P** • Voir les procédures du décartonnage et du déconditionnement

PROCÉDER AU DÉCOUPAGE

PRÉPARATIONS FROIDES

SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

SI SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

PRÉPARATIONS CHAUDES

SI SUPÉRIEURE À 63°C :

- **Stocker** à + 63°C minimum à cœur

SI INFÉRIEURE À 63°C :

- **Remettre en température rapidement** pour atteindre la température de + 63°C à cœur
- **Protéger voir identifier les produits** (nom, date de fabrication)
- **Stocker** à + 63°C minimum à cœur

POSSIBILITÉ DE DÉCOUPAGE À FROID APRÈS
REFROIDISSEMENT, S'IL EXISTE
UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT

- P** **VOIR PROCÉDURES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET DE REMISE EN TEMPÉRATURE**

F TRAÇABILITÉ :

Contrôler la température des produits traités

Enregistrer la température sur les fiches d'autocontrôle de refroidissement et de remise en température

**SORTIR LES PRODUITS
À TRAITER
AU FUR ET À MESURE PAR
PHASES DE 20 MINUTES
PAR CATÉGORIE DE PRODUITS**

**STOCKER RAPIDEMENT
APRÈS DÉCOUPAGE**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

PRODUCTION

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LE REFROIDISSEMENT À L'EAU -

POUR LE RIZ, LES PÂTES ETC. :

**REFROIDIR À L'EAU FROIDE
IMMÉDIATEMENT APRÈS CUISSON**

BIEN ÉGOUTTER

**METTRE EN BACS
(HAUTEUR 55MM CONSEILLÉE)**

**SI MATÉRIEL EXISTANT PASSER EN CELLULE
DE REFROIDISSEMENT APRÈS AVOIR
COUVERT LES BACS
(COUVERCLE, FILM ALIMENTAIRE...)**

**PROTÉGER ET STOCKER RAPIDEMENT
EN CHAMBRE FROIDE POSITIVE À + 3°C**

SI UTILISATION DIFFÉRÉE :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

SI SERVICE ULTÉRIEUR :

- **Protéger** (filmer, couvrir)
- **Identifier les produits** (nom, date de fabrication et d'utilisation)
- **Stocker** entre 0° et + 3°C

**F CONTRÔLER ET
ENREGISTRER L'HEURE ET
LA TEMPÉRATURE
EN DÉBUT ET FIN
DE REFROIDISSEMENT**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

PRODUCTION

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LE REFROIDISSEMENT RAPIDE -

ADAPTER L'ÉPAISSEUR DES PLATS :

Pour les petites pièces de viande, les légumes et les sauces :

- Mettre dans les bacs GN 1/1 d'une hauteur de 55mm
- Couvrir
- Positionner la sonde au cœur du produit
- Pour les viandes en sauce non servies, refroidir séparément la viande et la sauce

Pour les grosses pièces de viandes (rôtis, volailles...) :

- Mettre sur grilles
- Planter la sonde au cœur du produit

F **CONTRÔLER ET ENREGISTRER L'HEURE ET LA TEMPÉRATURE SUR LA FICHE D'AUTOCONTRÔLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE, À L'ENTRÉE ET À LA SORTIE DE LA CELLULE**

PROTÉGER ET IDENTIFIER LES PRODUITS :

Nom du produit, date de fabrication

STOCKER EN CHAMBRE FROIDE POSITIVE ENTRE 0°C À + 3°C :

POUR LES PLATS CHAUDS NON PRÉSENTÉS LORS DU SERVICE, LA CONSOMMATION EST OBLIGATOIRE LE LENDEMAIN

POUR LES CUISINES CENTRALES AVEC UN AGRÉMENT :

L'ÉTIQUETAGE DU PRODUIT DOIT AVOIR :

- nom du plat
- date de préparation
- date limite de consommation sur chaque conditionnement
- numéro agrément

MAINTENIR LES PRODUITS À + 63°C MINIMUM

LE REFROIDISSEMENT DE + 63°C À + 10°C À CŒUR DOIT SE FAIRE EN MOINS DE DEUX HEURES



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE SON POSTE DE TRAVAIL
Émargement du plan de nettoyage

PRODUCTION

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LA REMISE EN TEMPÉRATURE -

**EFFECTUER LA REMISE EN TEMPÉRATURE
TOUJOURS AU PLUS PRÈS
DE LA CONSOMMATION**

- Suivre les instructions de remise en température des produits (temps de chauffe, température du four, bac couvert...)
- Pour les cuisines satellites, conserver et archiver la traçabilité (étiquettes)

PRÉCHAUFFER LE FOUR

**ADAPTER L'ÉPAISSEUR DES PLATS
(HAUTEUR 55MM CONSEILLÉE)**

F **CONTRÔLER ET ENREGISTRER L'HEURE
ET LA TEMPÉRATURE
À L'ENTRÉE ET À LA SORTIE DU FOUR
SUR LA FICHE D'AUTOCONTRÔLE
DE REMISE EN TEMPÉRATURE**

**STOCKAGE ET MAINTIEN À + 63°C
À CŒUR MINIMUM JUSQU'AU
SERVICE DES CONSOMMATEURS**

**LA TEMPÉRATURE
DES PRODUITS DOIT PASSER
DE + 10°C À + 63°C
EN MOINS D'UNE HEURE**

**TOUTES LES PRÉPARATIONS
NON CONSOMMÉES AYANT
SUBI UNE REMISE
EN TEMPÉRATURE
DOIVENT ÊTRE
OBLIGATOIREMENT JETÉES**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

PRODUCTION

- LE CONTRÔLE DES HUILES DE FRITURE -

DÉGRADATION DES HUILES DE FRITURE :

- Si utilisation prolongée
- A plus de 180°C

APRÈS CHAQUE USAGE, IL FAUT CONTRÔLER LA QUALITÉ DES HUILES DE FRITURE AVEC :

- Un testeur d'huile électronique (conseillé)
- Ou une languette
- Ou un kit avec des réactifs
- Etc

ENREGISTRER SUR LA FICHE DE CONTRÔLE DES HUILES DE FRITEUSE :

- La date du contrôle
- Le résultat conforme ou non conforme
- La date du changement d'huile

**FILTRER LES HUILES
DE FRITEUSE
APRÈS CHAQUE USAGE**

**L'HUILE DOIT ÊTRE
CHANGÉE DÈS QUE
LES COMPOSÉS POLAIRES
DÉPASSENT 25%**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LA DISTRIBUTION -

DISTRIBUTION

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Vérifier la propreté des matériels
- Mettre en fonctionnement les appareils de maintien en température chauds et froids préalablement
- S'assurer du bon fonctionnement des matériels avant tout chargement des denrées

DISPOSER LES DENRÉES AU PLUS PROCHE DU SERVICE SUR LA LIGNE DE SELF



CONTRÔLER ET ENREGISTRER L'HEURE ET LA TEMPÉRATURE DES PRODUITS EN DÉBUT ET AU PLUS PRÈS DE LA FIN DE SERVICE SUR LES FICHES D'AUTOCONTRÔLE :

- Entrées chaudes et froides
- Viandes/poissons
- Légumes
- Desserts

**PRÉPARATIONS FROIDES : + 3°C À CŒUR
PRÉPARATIONS CHAUDES : + DE 63°C À CŒUR**

TOLÉRANCE :

+ 10°C maximum à cœur pendant moins de deux heures d'exposition

ACTION CORRECTIVE :

En cas de constat rapide de diminution minime des températures des produits, pratiquer rapidement une remontée des températures

EN FIN DE SERVICE :



Voir la procédure de gestion des invendus du service

DISPOSER LES DENRÉES AU PLUS PROCHE DU SERVICE SUR LA LIGNE DE SELF

**PRÉPARATIONS FROIDES :
+ 3°C À CŒUR**

**PRÉPARATIONS CHAUDES :
+ DE 63°C À CŒUR**



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE SON POSTE DE TRAVAIL
Émargement du plan de nettoyage

- L’AFFICHAGE DE LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES BOVINES -

LES PRODUITS CONCERNÉS :

- Les viandes de bœuf (en morceaux, hachées... frais ou surgelés)
- Les viandes de veau (en morceaux, hachées... frais ou surgelés)

MODALITÉS D’AFFICHAGE :

- Lisible et visible pour les consommateurs
- **F** Sur les menus ou sur la fiche d’information de la viande bovine

**LES PLATS INDUSTRIELS ÉLABORÉS
À BASE DE VIANDES HACHÉES**
(raviolis, hachis parmentier,
lasagnes, sauce bolognaise...)
NE SONT PAS VISÉS PAR CET AFFICHAGE

PORTER À LA CONNAISSANCE DU CONSOMMATEUR :

ORIGINE : NOM DU PAYS

- Ex : Origine France : né, élevé, abattu dans le même pays

NÉ ET ÉLEVÉ : NOM DU PAYS DE NAISSANCE ET DES PAYS D’ÉLEVAGE

- Lieu de naissance
- Lieu d’élevage
- Lieu d’abattage
- Ex : Naissance en France, élevé en Espagne, abattu en Écosse

**AFFICHAGE OBLIGATOIRE
À LA VUE
DU CONSOMMATEUR**

NB :

**LES CUISINES CENTRALES DEVRONT FOURNIR LES INFORMATIONS D’AFFICHAGE
NÉCESSAIRES AUX RESTAURANTS SATELLITES**

RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL

- LA PRISE DU PLAT TÉMOIN -

PRÉLEVER :

- Un échantillon de 80 à 100g minimum de chaque plat présenté lors de la distribution
- Au plus près de la fin de service
- Conserver les échantillons témoins dans des sacs en plastique à usage unique ou dans des récipients fermant hermétiquement

IDENTIFIER CHAQUE ÉCHANTILLON :

- Le nom du produit
- La date
- Etc

CONSERVER :

- 5 jours au minimum à + 3°C

PRÉCISER POUR LES INTERNATS :

- Le matin
- Le midi
- Le soir

OÙ PRÉLEVER ?

- **En cuisine sur place** : au plus près de la fin de service sur la chaîne de distribution
- **En cuisine centrale** : au conditionnement
- **Dans les restaurants satellites** : au plus près de la fin de service sur la chaîne de distribution

**LES REPAS TÉMOINS SONT
À LA DISPOSITION
EXCLUSIVE DES AUTORITÉS
COMPÉTENTES
DD(CS)PP
ARS
DAAF**

DISTRIBUTION



RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL

- LA GESTION DES INVENDUS DU SERVICE -

LES DENRÉES PRÉSENTÉES SUR LA LIGNE DE DISTRIBUTION DOIVENT ÊTRE JETÉES SAUF :

- Les produits operculés, en sachets (biscuits, compotes...)
- Les produits conservés à température ambiante dits stables (sel, poivre...)
- Les produits laitiers maintenus à température (yaourts, fromages en portions...)
- Les fruits

LES DENRÉES PRÉSENTÉES SUR LA LIGNE DE DISTRIBUTION PEUVENT ÊTRE CONSERVÉES SI ELLES SONT :

MAINTENUES À + 3°C
LES ENTRÉES ET LES DESSERTS PROTÉGÉS
(CONDITIONNÉS, FILMÉS...)

- Identifier le produit (nom et date de fabrication)

MAINTENUES À + 63°C

- Les entrées chaudes, les viandes, les poissons, les légumes
- Voir la procédure de refroidissement rapide



NB :

**TOUS LES PRODUITS AYANT SUBIT UN REFROIDISSEMENT
ET/OU UNE REMISE EN TEMPÉRATURE NE PEUVENT ÊTRE CONSERVÉS**

**OBLIGATION DE SERVIR
CES DENRÉES AU SERVICE
DU LENDEMAIN**

A LA PLONGE VAISSELLE :

**Les denrées
non consommées des
plateaux des élèves
DOIVENT ÊTRE ÊTRE
SYSTÉMATIQUEMENT JETÉES**

DISTRIBUTION



**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LA PLONGE VAISSELLE -

PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Contrôler et vérifier les matériels (adoucisseur, produits lessiviels...)
- Vérifier le montage des éléments amovibles (bandes, rideaux...)
- Mettre en fonctionnement la machine à laver préalablement
- Vérifier et enregistrer, sur la fiche de contrôle de température du lave-vaisselle, la température de la machine avant usage

F

TEMPÉRATURES PRÉCONISÉES:

- **Pré lavage** : 35°C à 40°C
- **Lavage** : 55°C à 65°C
- **Rinçage** : 80°C à 90°C

RESPECTER LA MARCHÉ EN AVANT :

- Éviter les croisement de vaisselles sales et propres
- Éviter les croisements avec des déchets

ORGANISER LE POSTE DE TRAVAIL :

- Préparer le matériel (casiers, poubelles, chariots...)
- Débarrasser les déchets alimentaires à l'aide d'une corne plastique
- Pré-trempage des couverts si nécessaire
- Disposer dans les casiers
- Prélaver la vaisselle à la douchette
- Passer en machine sans surcharger les paniers
- A la sortie, vérifier l'état de propreté de la vaisselle
- Ranger, protéger et stocker la vaisselle

**En cas de changement
de poste
du sale au propre :**
**SE LAVER LES MAINS
CHANGER DE TABLIER**

P

**DÉTARTRE
RÉGULIÈREMENT
LA MACHINE À LAVER**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

LAVERIE

RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL

- LA PLONGE BATTERIE -

P RESPECTER LA MARCHÉ EN AVANT : SÉPARER DANS L'ESPACE LA ZONE DE DÉPOSE DU MATÉRIEL SALE DU STOCKAGE DU MATÉRIEL PROPRE

PLONGE MANUELLE :

- Remplir les bac de plonge
- Bac de nettoyage : eau chaude et détergent dégraissant désinfectant
- Bac de rinçage : eau chaude
- Changer fréquemment l'eau des bacs de lavage et de rinçage
- Retirer les résidus de déchets alimentaires de la batterie (poubelle)
- Trier par catégorie : bacs gastronomes, couvercles, ustensiles...
- Laver du plus propre au plus sale
- Rincer

- Laisser sécher
- Ne jamais empiler de la vaisselle humide
- Ranger par catégorie à l'envers
- Stocker la batterie sur les étagères, dans les meubles ou zones prévus à cet effet
- Protéger le matériel propre
- Ranger le matériel d'entretien
- Stocker de préférence le matériel utilisé quotidiennement

PLONGE MACHINE :

- Contrôler et vérifier les matériels (adoucisseurs, produits lessiviels, températures...)
- Pré-trempage si nécessaire
- Ne pas surcharger la machine
- Respecter les temps du cycle de lavage
- A la sortie, vérifier l'état de propreté de la batterie
- Détartrer régulièrement la machine

**NETTOYER ET DÉSINFECTER
LES ÉQUIPEMENTS D'ENTRETIEN
(tampon, grattoir, raclette,
balai brosse, seau...)**

**NE PAS STOCKER
LA BATTERIE À MÊME LE SOL**

**NE PAS STOCKER LES OBJETS
TRANCHANTS (couteaux)
DANS LES BACS DE PLONGE**

**PROSCRIRE L'UTILISATION
DE LA PAILLE DE FER**



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**
Émargement du plan
de nettoyage

NB :
**IL EST RECOMMANDÉ UN PASSAGE DE LA BATTERIE À LA MACHINE
À LAVER LA VAISSELLE POUR ASSURER UNE MEILLEURE DÉSINFECTION**

LAVERIE

RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL

- LA LIVRAISON DES PCEA EN LIAISON CHAUDE -

PCEA = PLATS CUISINÉS ÉLABORÉS À L'AVANCE

CUISINE CENTRALE & SATELLITE

AVANT LE CHARGEMENT :

- F** • Contrôler et enregistrer la température et l'heure de départ des PCEA sur la feuille de livraison des PCEA
- Charger rapidement les PCEA
- S'assurer de leur stabilité

A LA LIVRAISON :

- F** • Contrôler et enregistrer la température et l'heure de réception sur la feuille de livraison des PCEA
- Effectuer les contrôles en présence du réceptionnaire

VÉHICULE :

NÉCESSITÉ D'UN VÉHICULE AGRÉÉ

Nettoyer et désinfecter le véhicule ainsi que les containers
APRÈS CHAQUE UTILISATION

PCEA CHAUDS:

+ 63°C À CŒUR

PCEA FROIDS:

+ 3°C À CŒUR

**RENFORCER SI NÉCESSAIRE
LE CHAUD ET LE FROID
AVEC DES PLAQUES EUTECTIQUES**



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL

Émargement du plan
de nettoyage

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LE CONTRÔLE EN LIAISON CHAUDE DES PCEA À LA RÉCEPTION -

LE CONTRÔLE DU TRANSPORT :

- Déterminer les horaires de livraison
- Contrôler le véhicule de livraison (propreté du camion...)
- Effectuer les contrôles en présence du livreur

LE CONTRÔLE DES PRODUITS :

EFFECTUER LES CONTRÔLES SUR LES PCEA

VÉRIFIER LES QUANTITÉS

- Bon de commande
- Bordereau de livraison
- Poids, calibre etc

VÉRIFIER LA QUALITÉ

- Le conditionnement
- L'aspect
- La maturité

STOCKER RAPIDEMENT

LE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES :

- F** • Désinfecter la sonde avant utilisation
- Contrôler et enregistrer les températures à réception sur la feuille de livraison des PCEA
- P** • Voir procédure du contrôle des emballages

NON CONFORMITÉ DES LIVRAISONS :

- Notifier les anomalies sur le bon de livraison
- Prévenir la cuisine centrale
- Refuser le produit
- Transmettre la fiche de non conformité à la cuisine centrale

PCEA CHAUDS:

+ 63°C À CŒUR

PCEA FROIDS:

+ 3°C À CŒUR



**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE
SON POSTE DE TRAVAIL**

Émargement du plan
de nettoyage

SATELLITE

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LA LIVRAISON DES PCEA EN LIAISON FROIDE -

CUISINE CENTRALE & SATELLITE

AVANT LE CHARGEMENT :

- Mise en fonctionnement des enceintes frigorifiques du véhicule
- F** • Contrôler et enregistrer la température et l'heure des livraisons des PCEA sur la feuille de livraison des PCEA
- F** • Contrôler et enregistrer la température et l'heure de l'enceinte du véhicule avant le chargement
- Charger rapidement les PCEA
- S'assurer de leur stabilité

A LA LIVRAISON :

- F** • Contrôler et enregistrer la température et l'heure des PCEA livrés sur la feuille de livraison des PCEA
- Effectuer les contrôles en présence du réceptionnaire

VÉHICULE :

NÉCESSITÉ D'UN VÉHICULE AGRÉÉ

Nettoyer et désinfecter le véhicule ainsi que les containers
APRÈS CHAQUE UTILISATION

PCEA FROIDS:

+ 3°C À CŒUR

**RENFORCER SI NÉCESSAIRE LE FROID
AVEC DES PLAQUES EUTECTIQUES**



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DE SON POSTE DE TRAVAIL

Émargement du plan
de nettoyage

**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LE CONTRÔLE EN LIAISON FROIDE DES PCEA À LA RÉCEPTION -

LE CONTRÔLE DU TRANSPORT :

- Déterminer les horaires de livraison
- Contrôler le véhicule de livraison (propreté du camion...)
- Effectuer les contrôles en présence du livreur

LE CONTRÔLE DES PRODUITS :

- Effectuer les contrôles sur les PCEA
- Stocker rapidement

VÉRIFIER LES QUANTITÉS

- Bon de commande
- Bordereau de livraison
- Poids, calibre etc

VÉRIFIER LA QUALITÉ

- Le conditionnement
- L'aspect
- La maturité
- L'étiquette

LE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES:

- F** • Désinfecter la sonde avant utilisation
- F** • Contrôler et enregistrer la température à réception sur la feuille de livraison des PCEA ou la fiche d'autocontrôle de remise en température
- P** • Voir procédure du contrôle des emballages

NON CONFORMITÉ DES LIVRAISONS :

- Notifier les anomalies sur le bon de livraison
- Prévenir la cuisine centrale
- Refuser le produit
- Transmettre la fiche de non conformité à la cuisine centrale

PCEA FROIDS:

+ 3°C À CŒUR

**Si problème de
température,
REFUSER LA LIVRAISON**

SATELLITE



**RESPECT
DE LA
TENUE DE TRAVAIL**

- LA GESTION DES INVENDUS EN CUISINE SATELLITE -

SATELLITE

LES DENRÉES PRÉSENTÉES À CONSERVER :

- Les produits operculés, en sachets (biscuits, compotes...)
- Les produits conservés à température ambiante dits stables (sel, poivre...)
- Les beurre/œuf/fromage (BOF) maintenus à température (yaourts, fromages en portions...)
- Les fruits

LES DENRÉES « ENTRÉES, PLATS, DESSERTS » CONFECTIONNÉES PAR LA CUISINE CENTRALE QUI SONT :

- Présentées
- Déconditionnées
- Remises en températures
- Maintenues en température

DOIVENT ÊTRE SYSTÉMATIQUEMENT ÉLIMINÉES

**LES DENRÉES EN LIAISON FROIDE
NON DÉCONDITIONNÉES
ET MAINTENUES À + 3°C
PEUVENT ÊTRE CONSERVÉES
SI LA DLC EST BONNE**

**EN CAS DE DOUTE,
IL EST PRÉFÉRABLE
DE NE RIEN GARDER**

A LA PLONGE-VAISSELLE :

**Les denrées
non consommées des
plateaux des élèves
DOIVENT ÊTRE
SYSTÉMATIQUEMENT JETÉES**





Conseil régional d'Île-de-France

Unité Lycées

17, rue du docteur Lancereaux - 75008 PARIS

<http://lycees.iledefrance.fr>