

LE PMS

Plan de Maîtrise Sanitaire



OBJECTIFS

Analyse de nos pratiques

OBLIGATIONS POUR LE
PROFESSIONNEL



LE PMS
Plan de Maîtrise Sanitaire

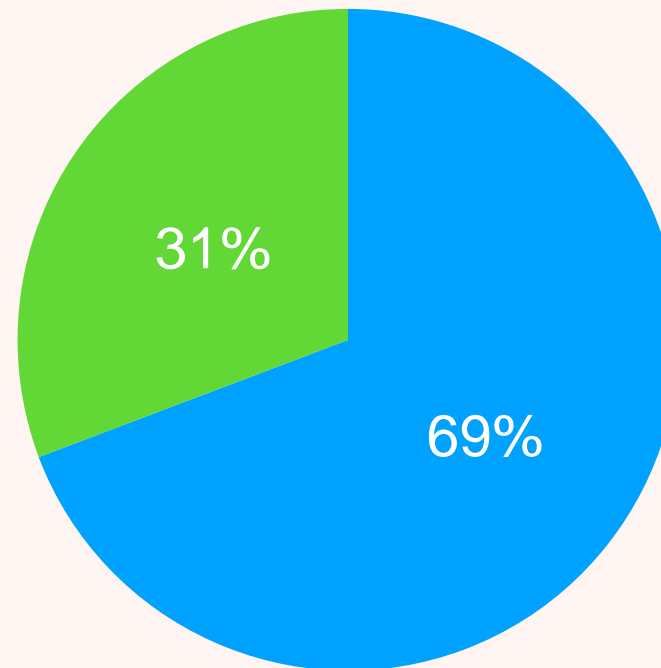
QR code
d'accès au
questionnaire



Votre établissement dispose t'il d'un Plan de Maitrise Sanitaire ?

■ Oui

■ Non



LE PMS
de Maitrise Sanitaire

LA LÉGISLATION

En Droit européen, **le paquet hygiène** est un ensemble de six [règlements européens](#), fixant des exigences relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et des denrées animales.

Le **PMS** est l'un des maillons du Paquet-Hygiène.

Le **PMS** selon « l'arrêté du 8 juin 2006 » est un ensemble de documents et de procédures, qui concerne toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires



QUELS ÉTABLISSEMENTS SONT CONCERNÉS

Le PMS est obligatoire pour tous les établissements manipulant des denrées alimentaires, même s'ils ne sont pas soumis à l'agrément sanitaire.

Il concerne aussi bien la restauration collective que commerciale.

Il peut cependant être formalisé de manière simple pour de petits établissements.

La taille de l'établissement, les risques associés aux processus de fabrication et la sensibilité du public servi peuvent conduire à renforcer ou alléger le niveau de détail du PMS.

À noter qu'il n'y a pas 'un' Plan de Maîtrise Sanitaire générique.

Chaque établissement doit élaborer le sien et le mettre à jour régulièrement.



LE PMS

Plan de Maîtrise Sanitaire

UN PMS MAIS POUR QUI ?

Le PMS doit être consultable par tous les membres du personnel de l'établissement, y compris les élèves.

La rédaction d'un PMS concerne autant les personnels qui produisent dans les ateliers que les membres de la direction.



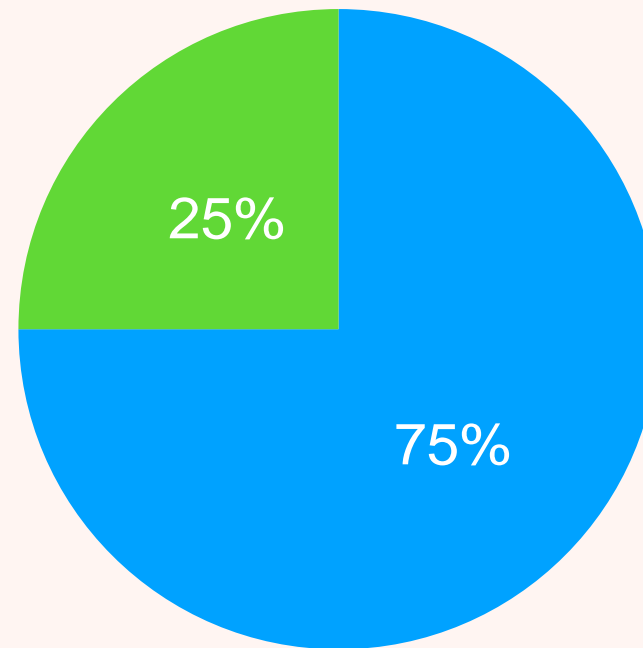
LE PMS

Plan de Maîtrise Sanitaire

Des repas pour les élèves sont-ils produits dans vos ateliers pédagogiques ?

■ Oui

■ Non



LE PMS
Plan de Maitrise Sanitaire

Si des productions réalisées dans les ateliers pédagogiques sont facturées à des élèves, l'établissement est considéré comme une collectivité.

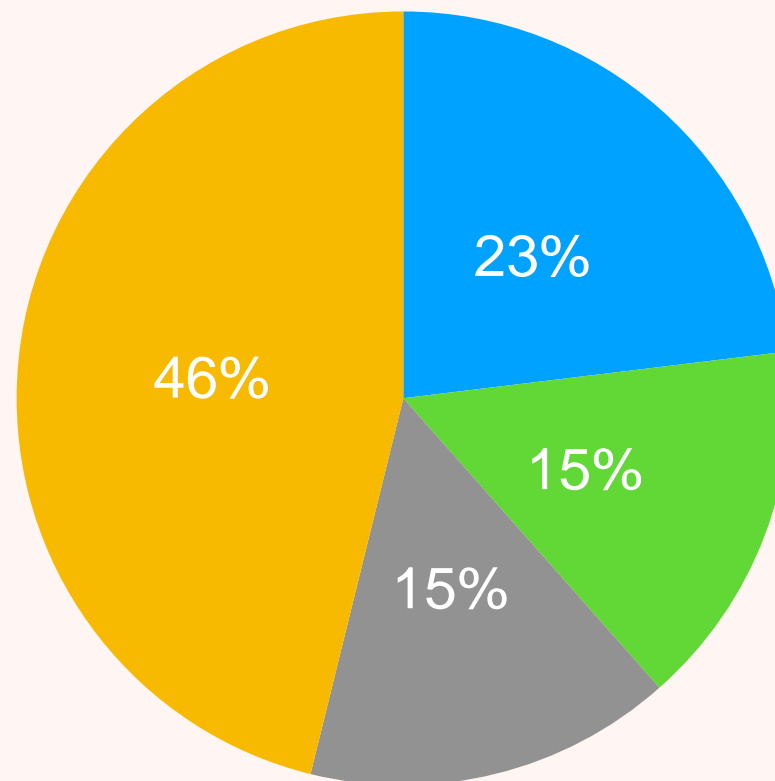
Les obligations de contrôle en terme d'hygiène d'une collectivité sont plus importantes que dans un autre établissement.

Le PMS sera donc plus conséquent.



Si oui, est-il actualisé

- Souvent
- Rarement
- Jamais
- Je ne sais pas



Le plan de maitrise sanitaire est en continuelle évolution.
Chaque établissement doit le mettre à jour régulièrement.

Certains documents comme les relevés de températures complètent le PMS quotidiennement.

Certains autres comme les fiches techniques descriptives des produits dangereux sont à renouveler lorsqu'un nouveau produit est utilisé dans les ateliers.

La plupart des documents doivent être archivés pendant au moins 3 ans.



Dans quel but (objectif) le PMS a-t-il été mis en place et est appliqué dans votre établissement ?



Hygiène & Restaurateur

Formation hygiène alimentaire (HACCP)

Depuis le 1er octobre 2012, **tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.** La formation hygiène alimentaire (HACCP) est obligatoire. Cette obligation légale est notamment spécifiée dans les **textes de Loi suivants** : [Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche](#)

*"Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4 d'avoir dans leur effectif **au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire** adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale."*

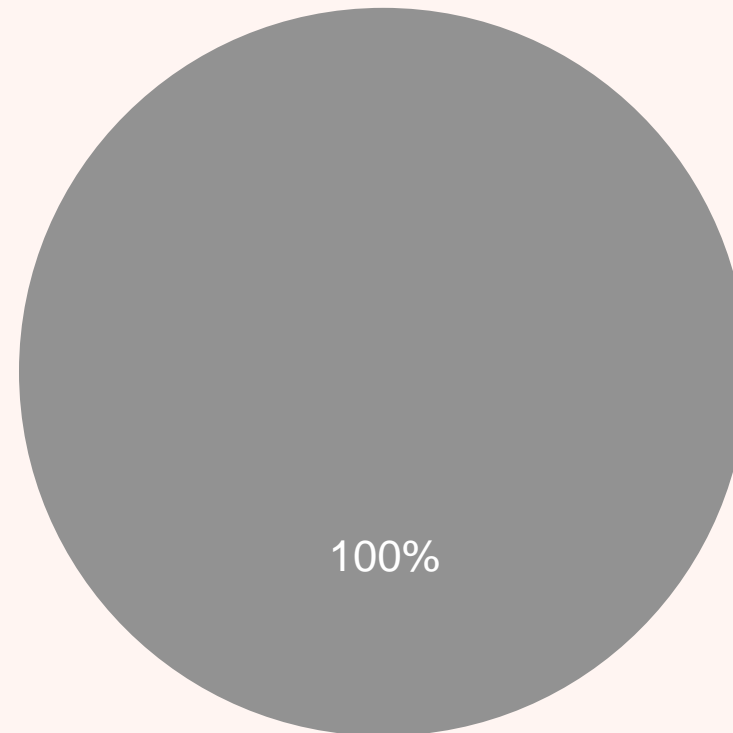
► **Dispense de formation hygiène alimentaire**

Le suivi de la formation n'est pas exigible dans les deux cas suivants (cf. article L. 233-4 du CRPM et décret n°2011-731) :

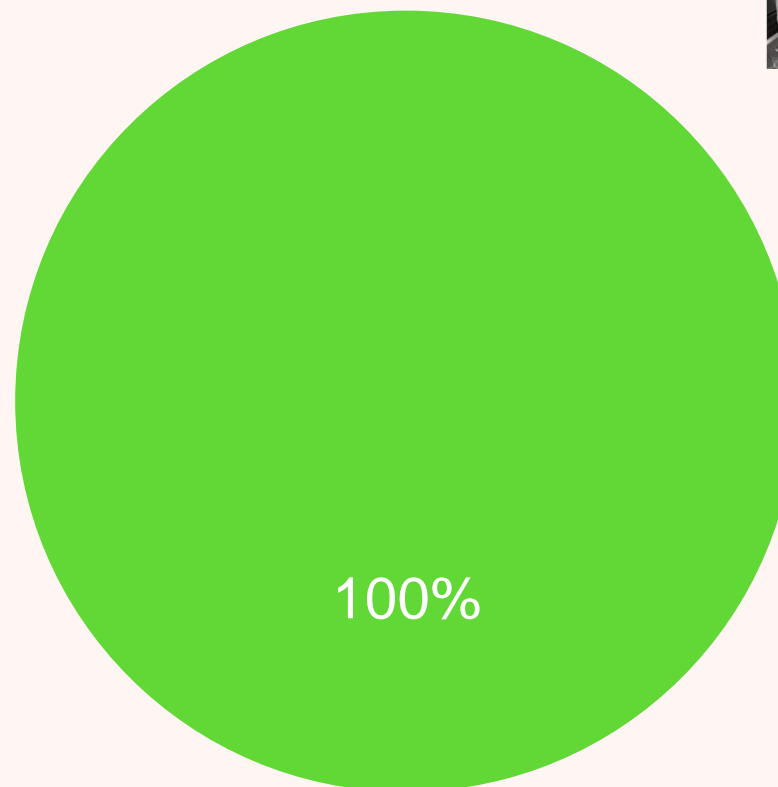
- présence au sein de l'établissement d'une personne pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant. Il incombera alors à la personne concernée d'apporter la preuve de cette expérience ;
- **détention par une personne de l'établissement d'un diplôme ou titre à finalité professionnelle répertorié par l'arrêté du 25 novembre 2011. Le diplôme détenu doit avoir été délivré postérieurement au 1^{er} janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du Paquet Hygiène.** Pour consulter cet arrêté, [cliquer ici](#)



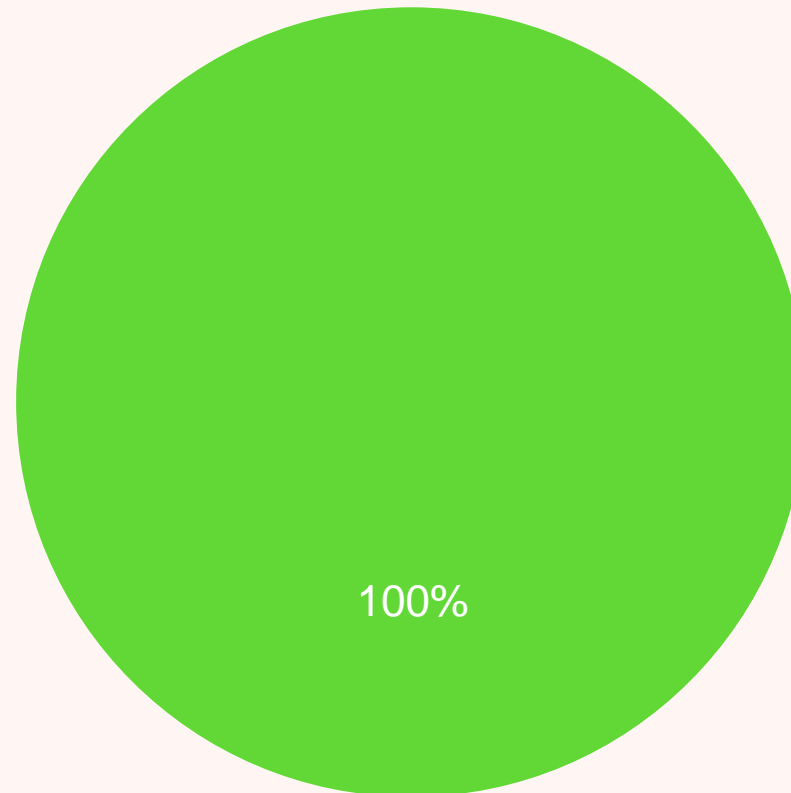
Les élèves de votre établissement sont-ils sensibilisés à l'application des bonnes pratiques d'hygiène ?



Les élèves de votre établissement sont-ils sensibilisés à l'application des principes de la méthode HACCP ?



Les élèves de votre établissement sont-ils sensibilisés à la traçabilité et la gestion de la non-conformité des produits ?





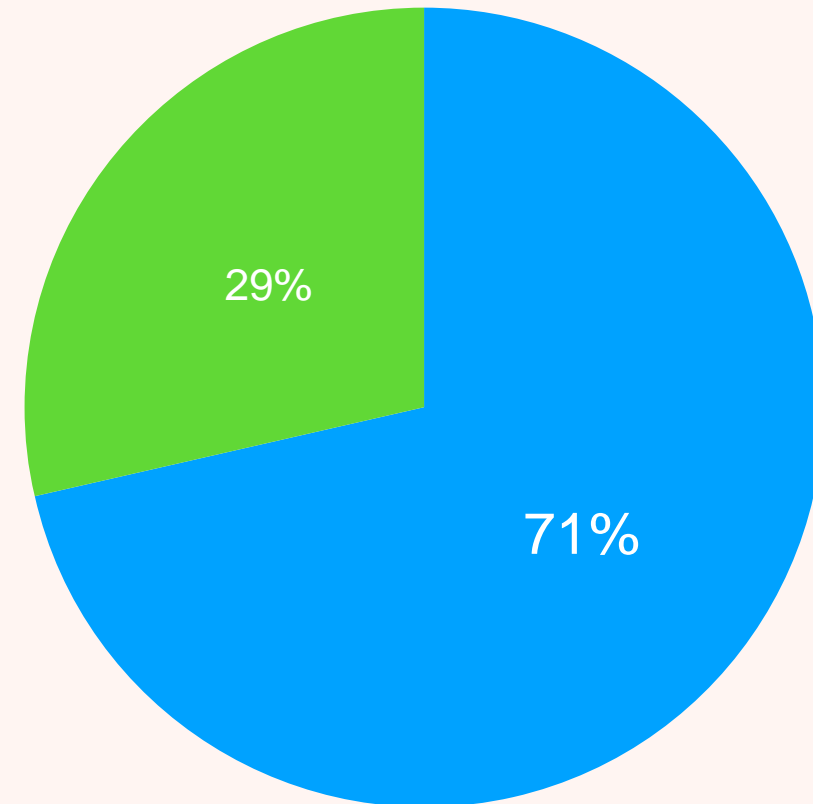
Nos élèves sont également des acteurs dans la mise en place et la mise à jour du PMS.

Toutes actions de contrôle effectuées par les élèves peuvent compléter le PMS.

Des relevés de température réguliers sont-ils effectués dans votre établissement ?

■ Oui

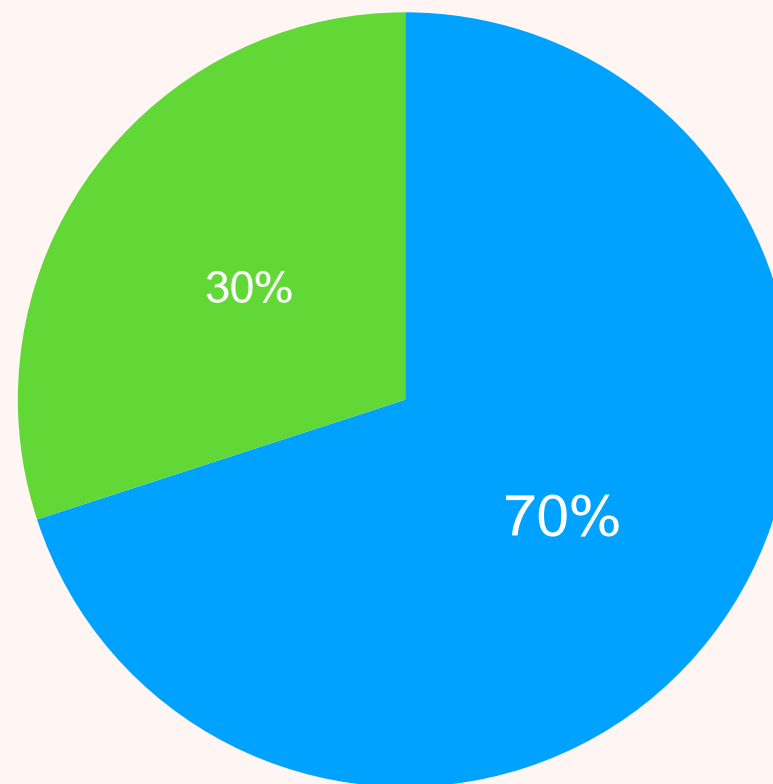
■ Non



Si oui comment sont archivés ces relevés ?



■ Papier ■ Numérique





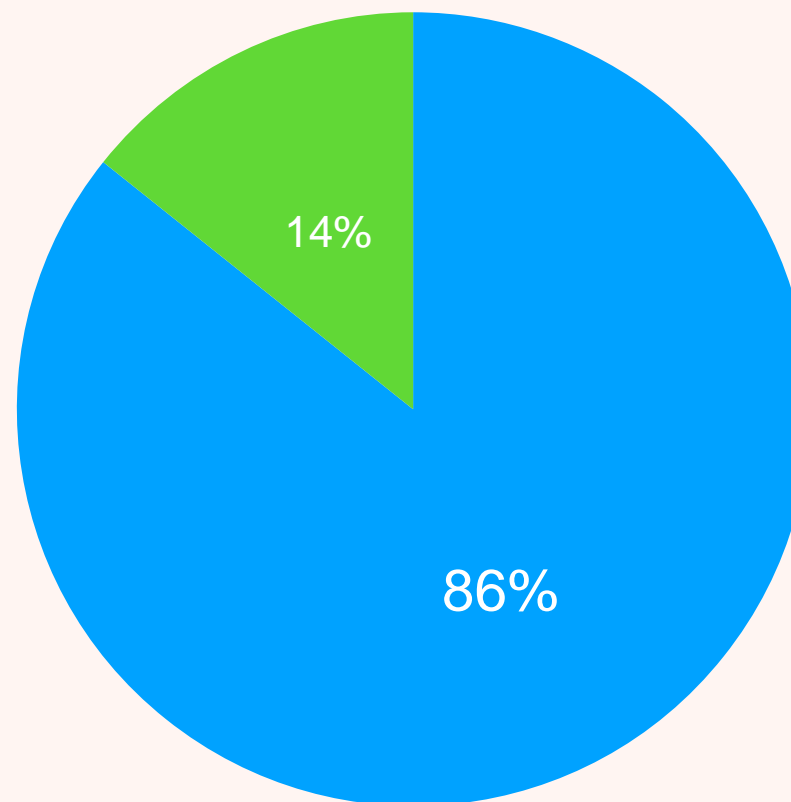
La maîtrise des températures est point essentiel dans les bonnes pratiques d'hygiène.

Un relevé des températures de stockage grâce à des thermomètres à lecture directe ou à des afficheurs de température installés dans les enceintes de stockage doit être réalisé au moins 1 fois par jour pour toutes les enceintes.

Votre établissement dispose t'il de plans de nettoyage pour chaque zone des ateliers ?

■ Oui

■ Non

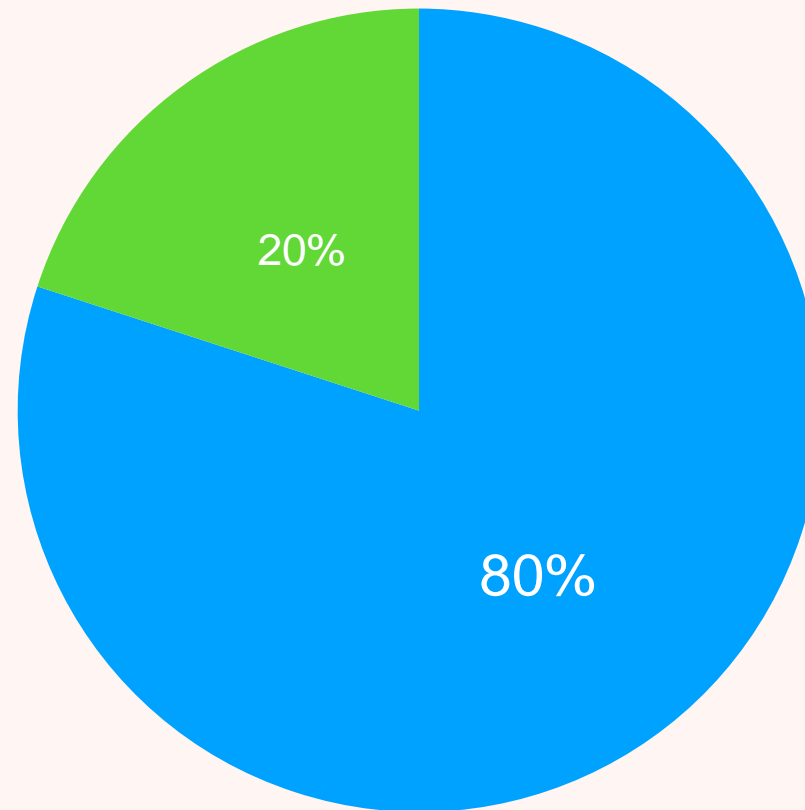


Ces plans de nettoyage sont-ils affichés dans les ateliers ?



■ Oui

■ Non





Les plans de nettoyage et de désinfection font partie des documents à archiver dans le PMS.

Ils doivent être également affichés dans les ateliers.

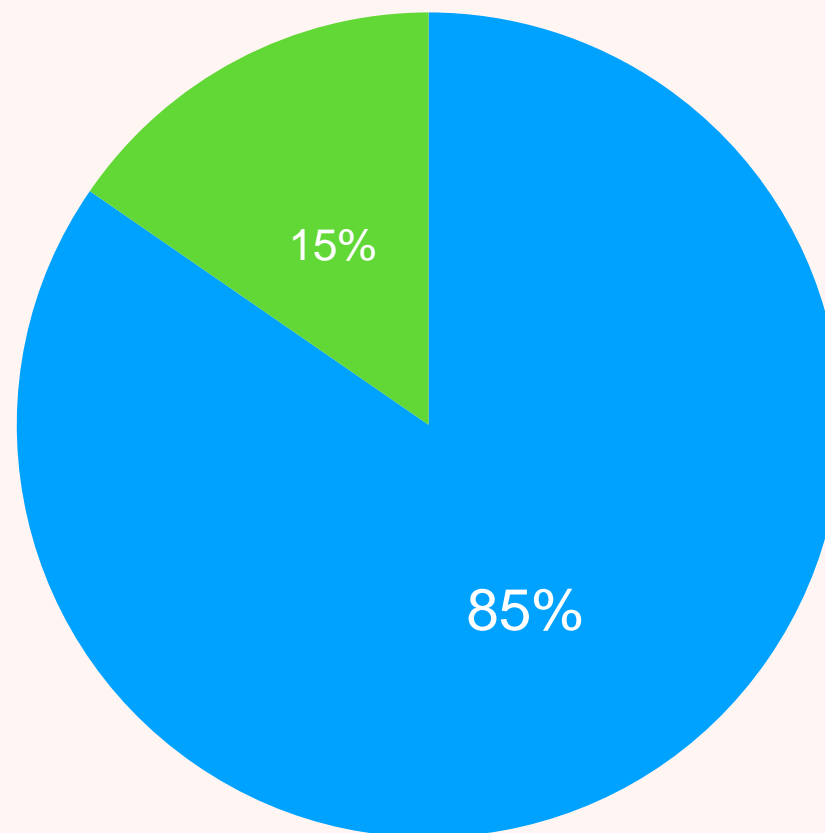
Ils peuvent être rédigés directement par le fournisseur de produits de nettoyage.

Conservez-vous les étiquettes de traçabilité lorsque vous réalisez des productions ?



■ Oui

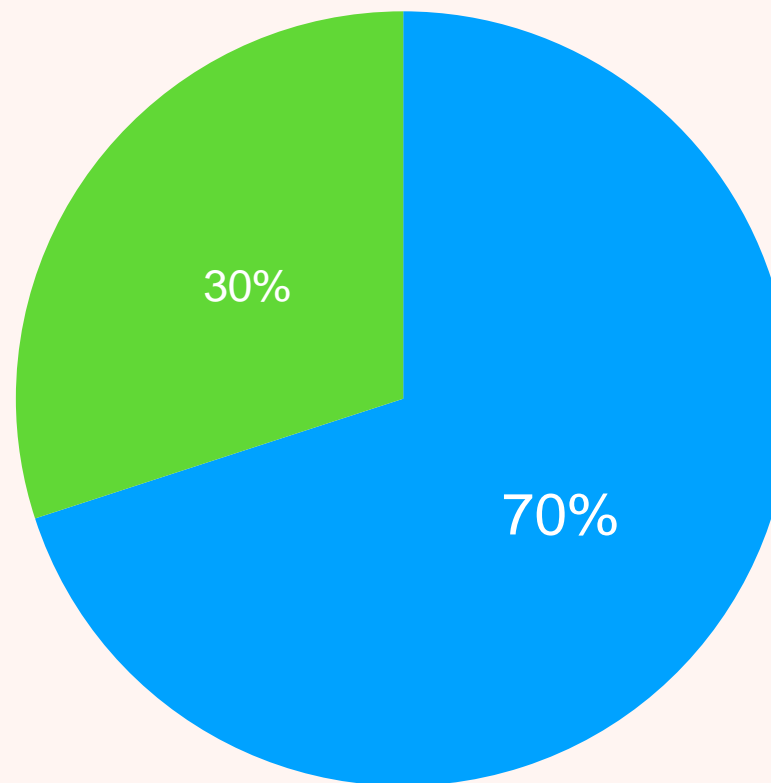
■ Non



Comment sont archivés ces étiquettes de traçabilité ?



■ Papier ■ Numérique





La mise en place d'un système de traçabilité est un pilier essentiel du PMS.

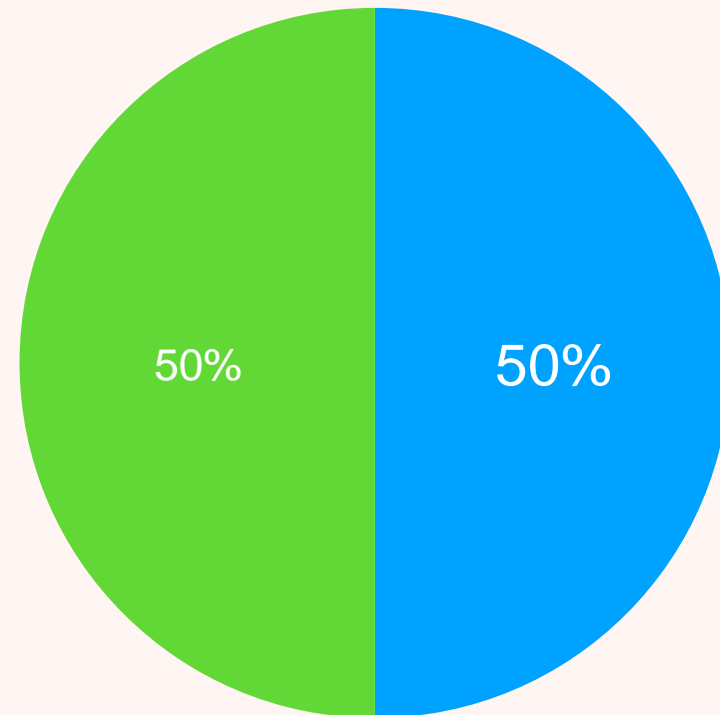
Les **étiquettes** de traçabilité doivent être conservées au moins 6 mois pour les produits frais ayant une date limite de consommation et 5 ans pour les produits ayant une date de durabilité minimale (DDM).

Produisez-vous des plats à emporter dans votre établissement ?



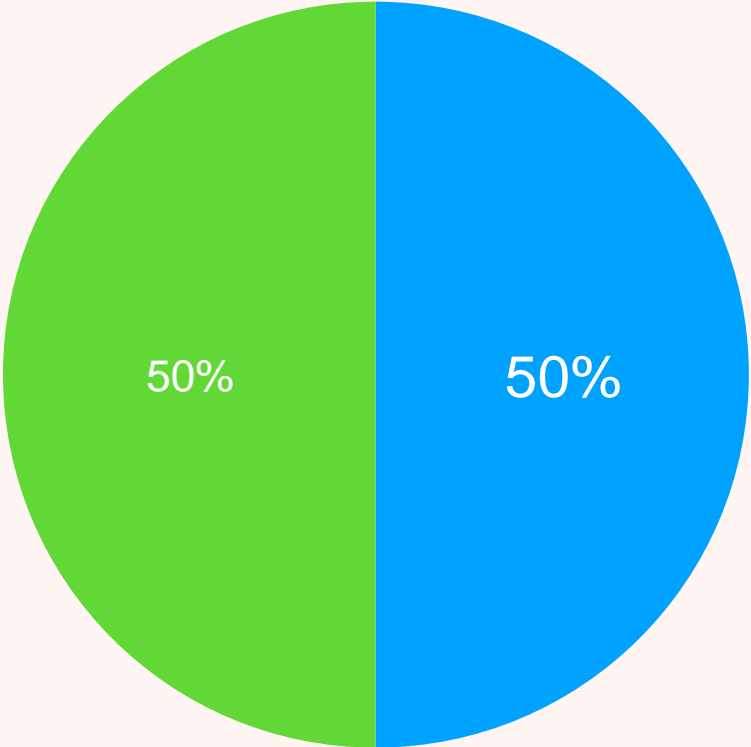
■ Oui

■ Non



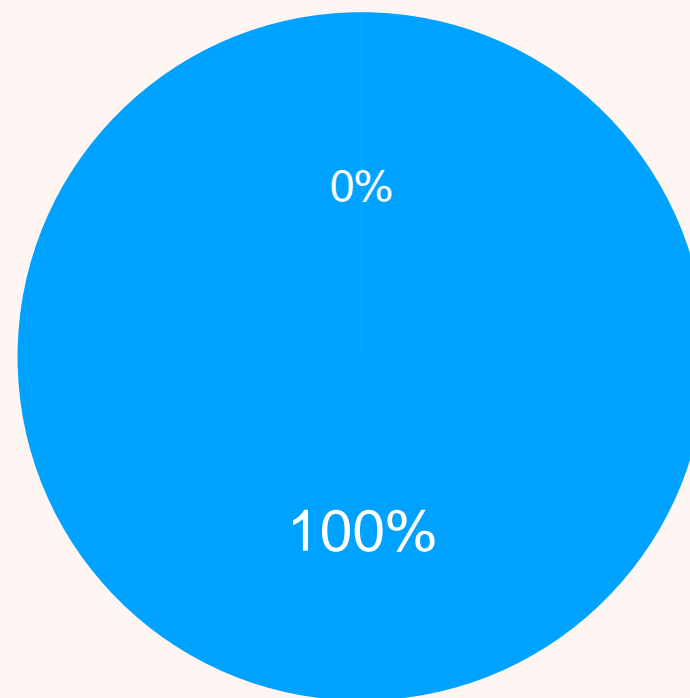
Les produits sont-ils étiquetés ?

■ Oui ■ Non



Si oui une DLC est-elle inscrite sur l'étiquette ?

■ Oui ■ Non





La DLC est fixée sous la responsabilité des professionnels au terme d'essais de vieillissement.

Si aucun test de vieillissement n'a été effectué, il est conseillé de stipuler sur l'étiquette une consommation immédiate du plat à emporter.

**QUELLE MODÈLE SUIVRE
POUR LA RÉDIGER UN PMS**



LE PMS

Plan de Maîtrise Sanitaire

QUELLE MODÈLE SUIVRE POUR LA RÉDACTION D'UN PMS



LE PMS

Plan de Maîtrise Sanitaire

1. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE.....5

1.1 Conception et maintenance des matériels et des locaux.....6	1.6 État de santé du personnel.....17
1.2 Plan de nettoyage et de désinfection.....9	1.7 Hygiène et comportement du personnel.....18
1.3 Gestion des produits dangereux.....12	1.8 Hygiène vestimentaire.....20
1.4 Maîtrise des nuisibles.....13	1.9 Plan de formation du personnel.....22
1.5 Gestion des déchets.....15	1.10 Présence d'allergènes dans les denrées.....23
	1.11 Qualité de l'eau.....26

QUELLE MODÈLE SUIVRE POUR LA RÉDACTION D'UN PMS



LE PMS

Plan de Maîtrise Sanitaire

2. BONNES PRATIQUES DE FABRICATION.....28

2.1 Achats et approvisionnements.....	29	2.9 Préparations froides et aliments d'origine animale servis crus.....	44
2.2 Contrôle des produits à réception.....	32	2.10 Utilisation d'œufs en coquille.....	47
2.3 Stockage des denrées.....	35	2.11 Cuisson.....	48
2.4 Déboîtement et déconditionnement.....	39	2.12 Refroidissement rapide.....	51
2.5 Prétraitement des végétaux bruts.....	40	2.13 Remise en température.....	52
2.6 Décongélation.....	41	2.14 Distribution des produits finis.....	53
2.7 Gestion des entamés.....	42	2.15 Gestion des « excédents ».....	55
2.8 Prétraitement (marquer, blanchir, rôtir).....	43		

QUELLE MODÈLE SUIVRE POUR LA RÉDACTION D'UN PMS



LE PMS

Plan de Maîtrise Sanitaire

3. PILOTAGE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE.....57

3.1 Implication des acteurs.....58

3.2 Validation, vérification et amélioration continue..60

QUELLE MODÈLE SUIVRE POUR LA RÉDACTION D'UN PMS

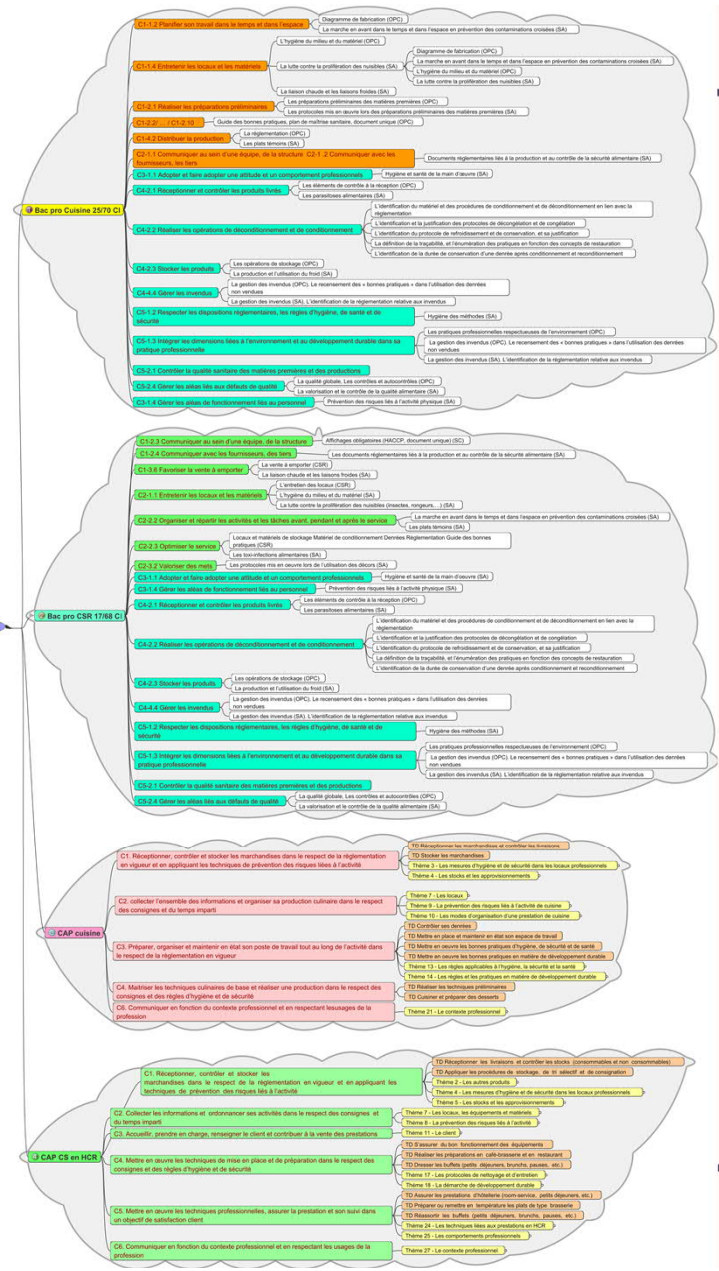


LE PMS

Plan de Maîtrise Sanitaire

4. EXIGENCES TECHNIQUES SPÉCIFIQUES.....	61
4.1 Vérification de la fiabilité des moyens de mesure de la température.....	62
4.2 Traçabilité.....	64
4.3 Plats témoins.....	66
4.4 Autocontrôles microbiologiques.....	67
4.5 Conduite à tenir en cas de TIAC.....	69
4.6 Alerte sanitaire (retrait/rappel).....	70
4.7 Accueil de personnes sensibles.....	71
4.8 Congélation des matières premières.....	72

LE PMS DANS LES REFERENTIELS HR



1 Bac pro Cuisine 25/70 CI



2 Bac pro CSR 17/68 CI

C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure

Affichages obligatoires (HACCP, document unique) (SC)

C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers

Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire (SA)

C1-3.6 Favoriser la vente à emporter

La vente à emporter (CSR)

La liaison chaude et les liaisons froides (SA)

C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels

L'entretien des locaux (CSR)

L'hygiène du milieu et du matériel (SA)

La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,...) (SA)

C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service

La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées (SA)

Les plats témoins (SA)

C2-2.3 Optimiser le service

Locaux et matériels de stockage Matériel de conditionnement Denrées Réglementation Guide des bonnes pratiques (CSR)

Les toxi-infections alimentaires (SA)

C2-3.2 Valoriser des mets

Les protocoles mis en oeuvre lors de l'utilisation des décors (SA)

C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels

Hygiène et santé de la main d'oeuvre (SA)

C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel

Prévention des risques liés à l'activité physique (SA)

C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés

Les éléments de contrôle à la réception (OPC)

Les parasitoses alimentaires (SA)

C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement

L'identification du matériel et des procédures de conditionnement et de déconditionnement en lien avec la réglementation

L'identification et la justification des protocoles de décongélation et de congélation

L'identification du protocole de refroidissement et de conservation, et sa justification

La définition de la traçabilité, et l'énumération des pratiques en fonction des concepts de restauration

L'identification de la durée de conservation d'une denrée après conditionnement et reconditionnement

C4-2.3 Stocker les produits

Les opérations de stockage (OPC)

La production et l'utilisation du froid (SA)

C4-4.4 Gérer les invendus

La gestion des invendus (OPC). Le recensement des « bonnes pratiques » dans l'utilisation des denrées non vendues

La gestion des invendus (SA). L'identification de la réglementation relative aux invendus

C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

Hygiène des méthodes (SA)

C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement (OPC)

La gestion des invendus (OPC). Le recensement des « bonnes pratiques » dans l'utilisation des denrées non vendues

La gestion des invendus (SA). L'identification de la réglementation relative aux invendus

C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions

C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité

La qualité globale, Les contrôles et autocontrôles (OPC)

La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire (SA)

3 CAP cuisine

C1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité

TD Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons

TD Stocker les marchandises

Thème 3 - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels

Thème 4 - Les stocks et les approvisionnements

C2. collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti

Thème 7 - Les locaux

Thème 9 - La prévention des risques liés à l'activité de cuisine

Thème 10 - Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine

C3. Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur

TD Contrôler ses denrées

TD Mettre en place et maintenir en état son espace de travail

TD Mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé

TD Mettre en oeuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable

Thème 13 - Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé

Thème 14 - Les règles et les pratiques en matière de développement durable

C4. Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité

TD Réaliser les techniques préliminaires

TD Cuisiner et préparer des desserts

C6. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Thème 21 - Le contexte professionnel

4 CAP CS en HCR

C1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité

TD Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables)

TD Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation

Thème 2 - Les autres produits

Thème 4 - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels

Thème 5 - Les stocks et les approvisionnements

C2. Collecter les informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti

Thème 7 - Les locaux, les équipements et matériels

Thème 8 - La prévention des risques liés à l'activité

C3. Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations

Thème 11 - Le client

C4. Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité

TD S'assurer du bon fonctionnement des équipements

TD Réaliser les préparations en café-brasserie et en restaurant

TD Dresser les buffets (petits déjeuners, brunchs, pauses, etc.)

Thème 17 - Les protocoles de nettoyage et d'entretien

Thème 18 - La démarche de développement durable

C5. Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client

TD Assurer les prestations d'hôtellerie (room-service, petits déjeuners, etc.)

TD Préparer ou remettre en température les plats de type brasserie

TD Réassortir les buffets (petits déjeuners, brunchs, pauses, etc.)

Thème 24 - Les techniques liées aux prestations en HCR

Thème 25 - Les comportements professionnels

C6. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Thème 27 - Le contexte professionnel

FORMATION AU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Mise en situation professionnelle

Thème 1 **Briand / Pointet** : Vous réalisez avec vos élèves des lasagnes de bœuf qui seront proposées à la demi-pension en liaison froide à j+1.

Thème 2 **Foucauld / UFA Storck** : Vos élèves réalisent, en travail d'office, un cocktail de crevette qui sera servi pour le déjeuner au restaurant d'initiation.

Thème 3 **Dumas / CFA Colmar** : Vous réalisez, avec vos élèves de terminale Bac pro, un civet de sanglier qui sera servi le lendemain soir au restaurant d'application. La viande de sanglier arrive congelée dans votre atelier.

Thème 4 **Storck / CEFPPA Zeller** : Les élèves de la mention complémentaire « cuisinier en desserts de restaurant » réalisent des Saint-Honoré individuels qui seront proposés le jour même à la vente à emporter.

Thème 5 **Thème de réserve** : Vous réalisez avec vos élèves de CAP CS-HCR, dans la matinée, une mise en place de croque-monsieur à l'office du restaurant. Ils seront proposés à la brasserie lors du service du déjeuner.

ÉTAPE 2. DÉTERMINATION DES CCP

Diagramme de fabrication

