

## 5.3 PRÉSENCE D'ALLERGÈNES PAR MENU

Menu du *lundi JJ/MM/AAAA – midi*

(à conserver 1 mois au minimum)

Plat	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait, lactose	Fruits à coque	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites >10mg/kg	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques
<b>ENTRÉES</b>														
Salade de tomates					X					X		X		
<b>PLATS</b>														
Moules marinières														X
<b>DESSERTS</b>														
Gâteau aux noix	X		X				X	X						

Date et visa du responsable :











## 5.9 PLANIFICATION DE LA VÉRIFICATION DU PMS

<b>Établissement :</b>		<b>Date de création de la fiche :</b>	
<b>Type d'activité :</b>	( ) cuisine fabrication sur place	( ) cuisine satellite	( ) cuisine pavillonnaire

### VÉRIFICATION DU RESPECT DES PROCÉDURES

Actions de vérification :	Oui/Non	Fréquence	Archivage*	Observations
Pertinence globale du PMS au regard du fonctionnement de l'établissement		Annuelle	3 ans	
Nettoyage et désinfection		Hebdomadaire	3 ans	
Maintenance locaux matériel		Annuelle	3 ans	
Santé du personnel		Bisannuelle	5 ans	
Formation du personnel (historique, contenu, dernière attestation...)		Annuelle	3 ans	
Maîtrise des moyens de mesure températures : (thermomètres)		Annuelle	3 ans	
Lutte contre les nuisibles (suivi de l'application et des résultats)		Semestrielle	3 ans	
Contrôle des enregistrements de la surveillance/suivi des actions correctives (température de stockage, refroidissement rapide, remise en température, contrôle à réception)		Hebdomadaire	3 ans	
Compétence du(des) laboratoire(s) d'analyses : portée et validité de l'accréditation ou participation effective à des échanges inter-laboratoires		Annuelle	3 ans	
Analyses bactériologiques produits finis et matières premières		Annuelle trimestrielle mensuelle	3 ans	
Analyses bactériologiques de l'eau		Annuelle	3 ans	
Analyses bactériologiques des surfaces (matériel...)		Trimestrielle/ mensuelle	3 ans	

Actions de vérification :	Oui/Non	Fréquence	Archivage*	Observations
Évaluation des fiches de non-conformités		immédiat	3 ans	
Autre : ....				

\* Durée proposée à titre d'exemple

#### MAINTENANCE DU MATÉRIEL

Matériel	Certificat d'étalonnage valide jusqu'au	Date	Intervenant	Opération ou vérification effectuées	Résultat	Décision de maintien en fonctionnement

Pièces jointes :

- Contrat d'entretien (dispositifs fixes)
- Certificats d'étalonnage des appareils (le cas échéant)

Date et visa du responsable :

## 5.10 CONDUITE À TENIR EN CAS DE CABOSSAGE D'UNE CONSERVE MÉTALLIQUE

### LES CONSERVES SONT FRAGILES

Une conserve appertisée doit sa stabilité à deux éléments, le traitement stérilisant appliqué au produit à l'issue de son élaboration et l'étanchéité de son conditionnement, métallique ou en verre.

Or, les chocs que peuvent subir les boîtes métalliques au cours de leur manutention peuvent dégrader leur étanchéité. Un becquage, c'est-à-dire un cabossage sur la liaison entre le fût et le couvercle de la boîte (ou sertis), peut créer des micro-fuites. La ligne de soudure (verticale) du fût de la boîte est un autre point de fragilité des conserves.



Boîte métallique becquée  
(Crédit photo : Ministère des armées)

### A DÉFAUTS DIFFÉRENTS, RISQUES DIFFÉRENTS

Sont majeurs et justifient un retrait de la consommation les défauts suivants :

- un cabossage important (pliure de l'emballage métallique),
- la présence de traces de choc sur les sertis ou sur la soudure du fût,
- des traces signalant un défaut d'étanchéité (fuitage).

Inversement, les cabossages légers n'affectant pas les sertis sont tolérables.

### CONDUITE À TENIR

#### LORS DU CONTRÔLE À RÉCEPTION

Sans s'astreindre à contrôler chaque boîte de conserve livrée, il convient de refuser les conserves qui présenteraient l'un ou l'autre des défauts majeurs cités ci-dessus.

#### AVANT OU LORS DE LA MISE EN ŒUVRE

La découverte d'une boîte défectueuse en stock doit conduire à son élimination.

Une vigilance est nécessaire lors d'incidents susceptibles de générer ces défauts, comme la chute de boîtes stockées.

En revanche, la découverte de boîtes défectueuses au moment de ces incidents permet d'utiliser le produit, sous réserve d'une mise en œuvre immédiate.



AGRICULTURE.GOUV.FR  
  
ALIMENTATION.GOUV.FR