



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
Locaux et équipements				
<p>Locaux, équipements et opérations de maintenance</p>	<p>Locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Infrastructures hygiéniques et locaux en bon état et adaptés à l'activité. • Ventilation suffisante • Abords entretenus <p><i>Adaptations possibles :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Un local ou une enceinte unique peut être accepté, sous réserve de garantir une sectorisation stricte des catégories de produits, et une protection des denrées. • Une séparation des secteurs avec mise en place dans l'espace et/ou dans le temps est possible. • Un local réservé aux légumes terreaux est suggéré pour éviter les risques de contamination croisée, mais l'isolement de ces produits pourra se faire également dans des conteneurs hygiéniques. • La présence d'un sas n'est pas exigée comme étant un local spécifique : le vestiaire peut par exemple avoir cette fonction de sas. • Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. Le vestiaire peut faire office de sas. 	<ul style="list-style-type: none"> • État des lieux visuel régulier. • Vérification périodique des instruments de mesure, notamment des thermomètres. • Vérification périodique du bon état de fonctionnement des équipements. • Respect des obligations en matière de maintenance : exemple des autoclaves. 	<p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - justificatifs des travaux de réparation ou remplacements des équipements (bons d'intervention de sociétés de maintenance, factures...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Rénover les locaux dégradés • Réparer ou remplacer tous les équipements défectueux (y compris de mesure). • Revoir la fréquence de vérification des appareils de mesure.



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<p>Équipements :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Équipements adaptés à l'activité et en bon état de maintenance • Disponibilité des instruments de mesure nécessaires à l'activité et en bon état de fonctionnement (a minima, posséder un thermomètre) • En zone de réception et en laverie, compte-tenu de ce qui est manipulé, le lave-mains est utile mais son absence ne constitue pas un point de non-conformité. • Dans les locaux exigus, une commande hygiénique pourra être placée sur le bac plonge afin d'éviter la multiplication des points d'eau. <p>Fonctionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sectorisation des locaux : marche en avant dans le temps pouvant être privilégiée. • Producteurs fermiers et artisans, restaurants commerciaux : toilettes pouvant être aménagées dans les locaux d'habitation sous réserve que les salariés puissent y accéder, et qu'ils prennent les mesures nécessaires pour ne pas contaminer la zone de production (changement de chaussures par exemple si les toilettes sont situées dans un autre bâtiment). • Restaurants commerciaux : le personnel peut utiliser les toilettes de la clientèle, sous ré- 			



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<p>serve que le lave-mains soit présent et équipé de manière à permettre le lavage et le séchage hygiénique des mains.</p>			
<p>Nettoyage et désinfection (N&D)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les locaux et équipements sont visuellement propres. Le personnel connaît : <ul style="list-style-type: none"> le plan de nettoyage et désinfection et sait comment le mettre en œuvre ; les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser et leurs modalités d'utilisation (concentration, temps de contact, température en lien avec les prescriptions du fabricant) ; les surfaces à nettoyer et à désinfecter quotidiennement. Des lingettes désinfectantes peuvent être acceptées, uniquement sur les marchés ou sur les stands de certaines manifestations (salon par exemple), à condition qu'elles soient aptes au contact alimentaire et que la mention sans rinçage soit indiquée sur l'emballage. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels de l'état de propreté des locaux et équipements. Réalisation de prélèvements de surface dans les cas suivants : <ul style="list-style-type: none"> pour valider ou vérifier l'efficacité d'un plan de nettoyage et désinfection ; après une reprise d'activité après plusieurs mois d'interruption ; prévus dans le cadre du règlement (CE) n°2073/2005 : <p>Les exploitants qui fabriquent des denrées alimentaires prêtes à être consommées susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à <i>Listeria monocytogenes</i> prélèvent des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de <i>Listeria monocytogenes</i> dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.</p>	<p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> fiches techniques des produits à utiliser. résultats des analyses de surface. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> des non-conformités et des actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> Détruire les denrées susceptibles d'avoir été contaminées au contact de produits de N&D. Nettoyer et désinfecter les locaux et ou équipements concernés par les non-conformités. Adapter le plan de nettoyage et désinfection suite à un relevé de non-conformité.
	<ul style="list-style-type: none"> Absence de nuisibles ou de traces de 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels 	<p>Documents à conserver :</p>	<ul style="list-style-type: none"> Supprimer les points d'entrée des nuisibles (exemple : bas



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
<p>Lutte contre les nuisibles, et d'animaux domestiques</p>	<p>leur passage (déjections...).</p> <ul style="list-style-type: none"> Absence d'animaux domestiques aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (hormis dans le restaurant pour les chiens guides des personnes malvoyantes). Lutte préventive contre les nuisibles mis en œuvre en fonction des abords et de la conception des locaux. Absence de points d'entrée des nuisibles (portes fermées, moustiquaires aux fenêtres, abords salubres, etc ...). En cas de gestion interne, stockage des produits biocides à l'écart des denrées alimentaires, et avec un étiquetage les identifiant, dans des conteneurs sûrs et séparés. Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de lutte contre les nuisibles n'est pas exigé. Utilisation des produits biocides conformément aux prescriptions du fabricant. 		<p>- Fiches techniques des produits biocides utilisés.</p> <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> des non-conformités et actions correctives. dans le cas où le plan de lutte est assuré par un prestataire, les bons d'intervention sont considérés comme des documents d'enregistrement des non-conformités. 	<p>de porte ajourée à cause de la corrosion, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> Mettre en place un plan d'action curatif en cas d'infestation (exemple : faire appel à un professionnel spécialisé dans la lutte contre les nuisibles en cas d'infestation majeure ou récurrente). Détruire les denrées susceptibles d'avoir été contaminées par des nuisibles ou par des produits biocides.
<p>Denrées et maîtrise des process</p>				
<p>Matières premières et contrôles à réception</p>	<ul style="list-style-type: none"> Matières premières conformes aux exigences réglementaires. Températures prescrites respectées (fournisseur ou réglementation). Les durées de vie des produits sont respectées (DLC, DDM) et adaptées à l'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel systématique à réception ou lors de l'acte d'achat : intégrité des conditionnements, salubrité des denrées, DLC non dépassées, présence d'une marque d'identification pour les DAOA (sauf pour les denrées is- 	<p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> informations fournies par les fournisseurs sur les matières premières (allergènes, etc.) <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> des non-conformités et des actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas utiliser les matières premières non conformes ou périmées. Signaler les non conformités aux fournisseurs et revoir les exigences vis-à-vis d'eux



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<p>des denrées pour élaborer les PCEA.</p> <ul style="list-style-type: none"> Les produits sont identifiés par un numéro de lot. Statut des fournisseurs conforme aux exigences réglementaires (agrément ou dérogation à l'obligation d'agrément pour les produits d'origine animale). En cas d'achat : moyens de transport adéquats et permettant de conserver les denrées aux températures prescrites. La note de service relative aux normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles, donne une certaine flexibilité aux fermes (ayant moins de 250 poules pondeuses) et par conséquent aux auberges liées à celles-ci. L'utilisation par le producteur-fermier de ses œufs est possible pour l'élaboration de produits destinés à la consommation sur place. Dans ce cas, les produits ainsi fabriqués doivent être soumis à un traitement thermique assainissant. Cette possibilité est également accordée pour la fabrication de produits à base d'œufs fabriqués sur place tels les pâtisseries, ou les charcuteries. 	<p>sues d'un établissement dérogatoire), présence d'un numéro de lot.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pour les produits surgelés, prise de température à réception : <ul style="list-style-type: none"> prise de température non destructive, entre 2 conditionnements, par une mesure au contact des emballages, avec un écart maximum toléré de 3°C en surface (Par exemples, acceptation à -15°C pour un étiquetage mentionnant -18°C, ou acceptation à -9°C pour un étiquetage mentionnant -12°C) ; Pour les produits réfrigérés, prise de température à réception : <ul style="list-style-type: none"> prise de température non destructive, entre 2 conditionnements, par une mesure au contact des emballages, avec un écart maximum toléré de 2°C en surface ; lors du constat de ce dépassement, prise de température à cœur du produit. Dans ce cas, le produit est accepté si le nouveau dépassement constaté est de 1°C par rapport à la valeur mentionnée sur l'étiquetage. 		<ul style="list-style-type: none"> Changer de fournisseur.
Gestion de l'Eau	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation d'eau potable. 	<ul style="list-style-type: none"> Si l'eau provient d'une source privée autorisée à des fins 	<p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> Facture d'eau si adduction au réseau public. 	<ul style="list-style-type: none"> Effectuer une demande : <ul style="list-style-type: none"> de raccordement au ré-



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
		<p>alimentaires : application des mesures définies dans l'arrêté préfectoral (traitement, analyses microbiologiques régulières, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> Si adduction au réseau public, analyses en cas de non-conformités constatées (non-conformité produits, baisse de pression, etc.). 	<p>- Arrêté préfectoral lorsque l'eau utilisée ne provient pas du réseau public. - Résultats d'analyses, le cas échéant.</p> <p>Enregistrements :</p> <p>- Des non-conformités et des actions correctives.</p>	<p>seau public, - ou d'une autorisation auprès de l'ARS en cas d'utilisation d'un forage privé non autorisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> Analyses en cas d'anomalies observées.
Gestion des températures de stockage	<ul style="list-style-type: none"> Températures de stockage des produits (stockage, en liaison froide ou liaison chaude) connues et respectées. L'utilisation de thermomètres enregistrant les températures minimales et maximales peuvent constituer un moyen de surveillance des enceintes efficace, notamment pendant les heures de fermeture. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle quotidien du respect des températures des produits dans le cadre des étapes de stockage en liaison froide et liaison chaude. Dispositif de surveillance automatique avec alarme ou surveillance visuelle des températures à une fréquence appropriée (au minimum quotidienne). Dispositif d'enregistrement pour les enceintes négatives d'une capacité supérieure ou égale à 10 mètres cubes. 	<p>Documents à conserver :</p> <p>- Bons de maintenance ou interventions sur les équipements frigorifiques.</p> <p>Enregistrements :</p> <p>- pour les enceintes négatives d'une capacité supérieure ou égale à 10 mètres cubes, enregistrement continu des températures ;</p> <p>- pour toutes les enceintes : enregistrement des non-conformités, avec précision sur le devenir des produits et des actions correctives menées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vérification de la température à cœur des produits. Réparer ou remplacer les équipements défectueux. Selon les non-conformités : éliminer les produits ou utilisation adaptée lorsque cela est possible.
Maîtrise des procédés de fabrication	<p><u>Maîtrise des dangers biologiques, chimiques (dont allergènes) et physiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Procédés de fabrication définis par la profession correctement appliqués : pré- 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel du respect : - des bonnes pratiques d'hygiène : stockage séparé, séparation des productions dans l'espace ou dans le 	<p>Documents à rédiger :</p> <p>- Néant, sauf « étapes / procédés à risques », se reporter au tableau 3 de l'IT.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Revoir les exigences « fournisseur ». Examiner et remédier aux causes des potentielles



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<p>vention des contaminations croisées, respect des BPH, respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF), maîtrise des températures des différents procédés de fabrication, respect des DLC/DDM etc.</p> <p><i>Par exemple :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier des dangers contenus dans les matières premières ; - identifier les potentielles sources de contaminations croisées et les maîtriser (ustensiles, planches de découpe, etc.) ; - s'assurer que les matériaux entrant en contact avec les denrées ne sont pas des sources de contamination (utilisation de conditionnements adaptés, ...) ; - S'assurer du respect du suivi des recettes lorsque celles-ci ont un effet sur la qualité sanitaire des denrées (taux de sel, pH, Aw, cuisson, refroidissement rapide, cuisson basse température...). <p><u>Point spécifique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise des allergènes dans les matières premières (liste d'ingrédients) ou les additifs, et les auxiliaires technologiques. • Garder un inventaire à jour des allergènes potentiels. 	<p>temps etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - des bonnes pratiques de fabrication ; - des paramètres technologiques de fabrication (suivre la recette) ; - de l'efficacité des nettoyages ; - de la bonne connaissance et de la bonne exécution des tâches. 	<p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - informations des fournisseurs sur la composition des matières premières au regard des allergènes. - étiquetage du produit fini adapté en conséquence <p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - de la surveillance des points déterminants (CCP et/ou PRPO). - Documents de validation des procédés à risque : se reporter au tableau 3 de l'IT. - des non-conformités et des actions correctives. 	<p>contaminations croisées.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cas de nécessité, avvertir la DD(CS)PP/DAAF du département d'implantation de l'établissement et mettre en œuvre les procédures de retrait/rappel des produits.



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
Conformité des produits finis et informations du consommateur	<ul style="list-style-type: none"> Information adéquate sur les produits (durabilité, conditions de conservation, conditions d'utilisation, etc. : respect des dispositions réglementations). Validation de la durée de vie des produits. Conformité des produits finis. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels quotidiens. 	<p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - étude de validation de la DLC/DDM, le cas échéant, en cas de non application du GBPH adapté. - résultats des analyses produits finis. - la liste des allergènes par plat (y compris boissons). <p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - non-conformités (erreurs sur les DDM/DLC, retraits et rappels) et actions correctives. - Plaintes / Réclamations clients 	
Contrôles à expédition	<ul style="list-style-type: none"> Températures de conservation et de transport définies et respectées. Les durées de vie des produits sont définies et respectées (DLC, DDM) Le numéro de lot est inscrit sur le produit. En cas de livraison : moyens de transport adéquats et permettant de conserver les denrées aux températures prescrites le cas échéant. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels (température, aspect, étiquetage, indication des allergènes ...) Vérifier au moment du contrôle à l'expédition que le numéro de lot, la DLC de la denrée expédiée figurent bien sur l'emballage ou sur les documents accompagnant les denrées nues, en cas de cession à un autre commerce de détail. Vérifier au moment du contrôle à l'expédition que l'information sur la présence des allergènes est effective, le cas échéant (sur l'emballage ou les documents accompagnant). 	<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <p>Dérogataires : modalités de contrôles (contrôle visuel, températures,...)</p> <p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Documents d'accompagnement : bons de livraison, factures, fiches suiveuses, ... <p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - des non-conformités et des actions correctives 	



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
Traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Traçabilité amont/aval (le cas échéant) : l'exploitant est en mesure de présenter les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ◦ nom(s), adresse(s) du ou des fournisseur(s), nature des produits fournis, ◦ pour les restaurants dérogatoires, lors de cession de denrées à d'autres établissements : nom(s), adresse(s) du ou des client(s), nature des produits livrés, ◦ dates de réception / livraison (le cas échéant), ◦ les données sur les volumes ou les quantités entrant et sortant (le cas échéant), ◦ les données sur les lots de fabrication (en utilisant la date de fabrication par exemple). <p>A titre d'exemple définition du lot : 1 lot = 1 jour de fabrication par produit.</p>		<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dérogatoires : description du système de traçabilité, et la définition du numéro de lot <p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bons de livraison des fournisseurs - Bons de livraison dédiés aux clients - Factures d'achat et de vente - Etiquetages des denrées déconditionnées pendant leurs durées d'utilisation, le cas échéant. - Conservation des étiquettes sanitaires de colis de coquillages durant de 60 jours (règlement 853 /2004 annexe 2 section 7 chapitre VII marquage d'identification et étiquetage point 3.). <p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Néant 	<ul style="list-style-type: none"> • Redéfinir lot.
Gestion des déchets et sous-produits animaux (SPAN)	<ul style="list-style-type: none"> • Séparation physique entre les déchets, les sous-produits animaux et les denrées alimentaires. • En plonge, présence possible d'une poubelle sans couvercle afin de faciliter le déversement des déchets en retour de salle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles visuels de la séparation physique entre les différents flux (tri et stockage). 	<p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les SPAN : bons d'enlèvements et documents d'accompagnement commercial à conserver pendant 2 ans. - Bons de collecte des huiles de friture usagées. - Contrat d'entretien et de vidange des bacs à 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer les déchets et/ ou sous-produits animaux des plans de travail au fur et à mesure. • Ne pas déposer au sol les déchets et/ ou sous-produits animaux • Stocker les déchets et SPAN dans des contenants ou lo-



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
			graisse + attestations de passage associées (le cas échéant). <u>Enregistrements :</u> néant	caux dédiés et adaptés. <ul style="list-style-type: none"> Revoir les circuits d'élimination de déchets/ SPAN ou leur fréquence d'enlèvement.
Formation et comportement du personnel				
Comportement et état de santé du personnel	<ul style="list-style-type: none"> Règles d'hygiène à respecter par le personnel à son poste de travail connues et appliquées (y compris stagiaires, intérimaires, prestataires, toute personne entrant dans les locaux). Tenues de travail dédiées, adaptées à l'activité propres et régulièrement changées, et adaptées lors des pauses. Définition des affections incompatibles avec la manipulation de denrées alimentaires connues par le personnel. Déclaration des problèmes de santé susceptibles d'entraîner la contamination des aliments (troubles gastro-intestinaux, abcès, rhinopharyngites, coupure...). 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels de la tenue du personnel, l'état de propreté et du respect des règles d'hygiène imposées. Contrôles visuels quotidiens du respect des BPH par le personnel, dont le lavage des mains. 	<u>Documents à rédiger :</u> - Néant <u>Documents à conserver :</u> - activités et actions de formation relatives à ces sujets. <u>Enregistrements :</u> - des non-conformités et des actions correctives	<ul style="list-style-type: none"> Informier le personnel. Prévoir une formation aux bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel. Changer le personnel de poste en cas de problème de santé susceptible d'entraîner la contamination des aliments. Prévoir des tenues de travail adaptées à la pathologie et au poste en nombre suffisant.
Méthodologie Instructions de travail, connaissance des process	<ul style="list-style-type: none"> Consignes et instructions de travail (BHP, process, etc ...) données par le responsable, connues du personnel et appliquées. Paramètres des procédés de fabrication décrits, connus et respectés par le per- 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels quotidiens du respect des bonnes pratiques par le personnel. 	<u>Documents à rédiger :</u> - Néant, sauf « étapes / procédés à risques » (se reporter au tableau 3 de l'IT). <u>Documents à conserver :</u> - activités et actions de formation.	<ul style="list-style-type: none"> Formation régulière du personnel



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<p>sonnel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des actions correctives et des corrections à entreprendre en cas de perte de maîtrise. • Pour les « étapes / process à risques » formalisation complémentaires requises : se reporter au tableau 3 de l'IT. 		<p><u>Enregistrements :</u></p> <p>- des non-conformités.</p>	