

Académie de
Numéro de l'EPLE
Nom de l'établissement
Adresse de l'établissement
Tel :

Collège du Pian sur Garonne

Collège de Pian sur Garonne
1 Lalièvre nord
BP 70015
33490 SAINT MACAIRE
05 57 98 11 50
pian.administration@ac-bordeaux.fr

ACTE NON TRANSMISSIBLE DE LA COMMISSION PERMANENTE

Objet : acceptation de dons et legs

Numéro de séance : 1

Numéro d'enregistrement : 31C

Année scolaire : 2013/2014

Nombre de membres de la CP : 11

Nombre de présents : 9

Quorum : 6



Quorum non atteint => CP à reconvoquer le

La Commission permanente

Convoquée le 5 mai 2014

Réunie le 15 mai 2014

Sous la présidence de Mme Gaüzère

Conformément aux dispositions du code de l'éducation, article R.421-41

Vu

- le code de l'éducation, notamment les articles L.421-4, R.421-20, R.421-22, R.421-41
- la délibération du Conseil d'administration du 21 novembre 2013 portant délégation de certaines attributions à la Commission permanente

Sur proposition du Chef d'établissement, la Commission permanente autorise l'acceptation de dons et legs.

Libellé de la délibération :

Décide d'accepter le don de la FSE de 2120 € et de l'affecter au séjour en Grande-Bretagne

Pièce(s) jointe(s)

Non

Oui

Nombre

Résultats du vote

Suffrages exprimés : 9

Pour : 9

Contre :

Abstentions :

Blancs :

Nuls :

Le président de la Commission permanente

Nom : GAÜZERE

Prénom : Nathalie

Signature :

Date

Date de publication/ notification certifiant l'acte exécutoire

ACCUSÉS DE RECEPTION

LE : 22 MAI 2014

Le Recteur
de l'Académie
de Bordeaux

Pour le Préfet
Le Recteur de l'Académie
de Bordeaux

Collège de Pian sur Garonne

Académie de
Numéro de l'EPL
Nom de l'établissement
Adresse de l'établissement
Tel :

1 Lalleyre nord
BP 70015
33490 SAINT MACAIRE
05 57 98 11 50
pian.administration@ac-bordeaux.fr

ACTE TRANSMISSIBLE DE LA COMMISSION PERMANENTE

Objet : Financement des voyages scolaires

Numéro de séance : 2

Numéro d'enregistrement : 32C

Année scolaire : 2013/2014

Nombre de membres de la CP : 11.

Nombre de présents : 9

Quorum : 6



Quorum non atteint => CP à reconvoquer le

La Commission permanente

Convoquée le 5 mai 2014

Réunie le 15 mai 2014

Sous la présidence de Mme Gaüzère

Conformément aux dispositions du code de l'éducation, article R.421-41

Vu

- le code de l'éducation, notamment les articles L.421-4, L.421-14, R.421-20, R.421-22, R.421-41, R.421-54
- la délibération du Conseil d'administration du 21 novembre 2013 portant délégation de certaines attributions à la Commission permanente

Sur proposition du Chef d'établissement, la Commission permanente autorise le financement des voyages scolaires

Libellé de la délibération :

Montant de la participation des familles au voyage en Angleterre arrêté à la somme de 345,00 € (trois cent quarante-cinq EURO)

Pièce(s) jointe(s)

Non

Oui

Nombre

Résultats du vote

Suffrages exprimés : 9
Pour : 9
Contre :
Abstentions :
Blancs :
Nuls :

Le président de la Commission permanente

Nom : GAÜZERE

Prénom : Nathalie

Signature :

Date

Date de transmission à l'autorité de contrôle :

Date de publication

Date d'exécution :

ACCUSÉS DE RECEPTION
LE : 22 MAI 2014

Le Recteur
de l'Académie
de Bordeaux

Pour le Préfet
Le Recteur de l'Académie
de Bordeaux

Collège de Pian sur Garonne

1 Lalieyre nord

BP 70015

33490 SAINT MACAIRE

05 57 98 11 50

pian.administration@ac-bordeaux.fr

Académie de

Numéro de l'EPLE

Nom de l'établissement

Adresse de l'établissement

Tel :

ACTE TRANSMISSIBLE DE LA COMMISSION PERMANENTE

Objet : Passation de conventions, de contrats et de marchés

Numéro de séance : 3

Numéro d'enregistrement : 33C

Année scolaire : 2013/2014

Nombre de membres de la CP : 11

Nombre de présents : 10

Quorum : 6



Quorum non atteint => CP à reconvoquer le

La Commission permanente

Convoquée le 5 mai 2014

Réunie le 15 mai 2014

Sous la présidence de Mme Gaüzère

Conformément aux dispositions du code de l'éducation, article R.421-41

Vu

- le code de l'éducation, notamment les articles L.421-4, L.421-10, L.421-14, R.421-20, R.421-22, R.421-41, R.421-54
- le code des marchés publics
- la délibération du Conseil d'administration du **21 novembre 2013** portant délégation de certaines attributions à la Commission permanente

Sur proposition du Chef d'établissement, la Commission permanente autorise la passation des conventions, des contrats et des marchés.

Libellé de la délibération :

Convention relative au prêt d'un local par la Maison des médias de Gironde-sur-Dropt pour l'accompagnement scolaire d'un élève

Pièce(s) jointe(s)

~~Non~~ x Oui

Nombre 1

Résultats du vote

Suffrages exprimés : 10
Pour : 10
Contre :
Abstentions :
Blancs :
Nuls :

Le président de la Commission permanente

Nom : GAÜZERE

Prénom : Nathalie

Signature :

Date

Date de transmission à l'autorité de contrôle :

Date de publication

Date d'exécution :

ACCUSÉS DE RECEPTION
LE: 22 MAI 2014

Le Recteur
de l'Académie
de Bordeaux

Pour le Préfet
Le Recteur de l'Académie
de Bordeaux



Collège de Pian sur Garonne
05 57 98 11 50

CONVENTION

La Maison des médias de Gironde sur Dropt

Autorise Mme Vaz, MM Dirick et Salavert

Professeurs du collège de Pian sur Garonne,

A assurer un accompagnement scolaire

A Killian Salaün

Elève en classe de 3^{ème} au collège de Pian sur Garonne

dans ses locaux sis 1 Rue Maxime Lafourcade, 33190 Gironde-sur-Dropt

Selon le planning joint.

Pour accord,

Le responsable de la maison des médias

P. MAU

La Principale du collège

N. GAÜZERE

Collège de Pian sur Garonne

1 Lalieyre nord

BP 70015

33490 SAINT MACAIRE

05 57 98 11 50

pian.administration@ac-bordeaux.fr

Académie de

Numéro de l'EPLE

Nom de l'établissement

Adresse de l'établissement

Tel :

ACTE TRANSMISSIBLE DE LA COMMISSION PERMANENTE

Objet : Passation de conventions, de contrats et de marchés

Numéro de séance : 4

Numéro d'enregistrement : 34C

Année scolaire : 2013/2014

Nombre de membres de la CP : 11

Nombre de présents : 10

Quorum : 6



Quorum non atteint => CP à reconvoquer le

La Commission permanente

Convoquée le 5 mai 2014

Réunie le 15 mai 2014

Sous la présidence de Mme Gaüzère

Conformément aux dispositions du code de l'éducation, article R.421-41

Vu

- le code de l'éducation, notamment les articles L.421-4, L.421-10, L.421-14, R.421-20, R.421-22, R.421-41, R.421-54
- le code des marchés publics
- la délibération du Conseil d'administration du 21 novembre 2013 portant délégation de certaines attributions à la Commission permanente

Sur proposition du Chef d'établissement, la Commission permanente autorise la passation des conventions, des contrats et des marchés.

Libellé de la délibération :

Convention USSGETOM relative au prêt d'un « kit manifestation » d'enlèvement et de traitement des déchets ménagers et assimilés lors de la fête du collège.

Pièce(s) jointe(s)

~~Non~~ x Oui

Nombre 1

Résultats du vote

Suffrages exprimés : 10
Pour : 10
Contre :
Abstentions :
Blancs :
Nuls :

Le président de la Commission permanente

Nom : GAÜZERE

Prénom : Nathalie

Signature :

Date

Date de transmission à l'autorité de contrôle :

Date de publication

Date d'exécution :

ACCUSÉS DE RECEPTION

23 MAI 2014

Président
de l'Académie
de Bordeaux

Président
de l'Académie
de Bordeaux

Convention de prêt « Kit manifestation » pour les collectivités et associations du territoire de l'USSGETOM

ENTRE :

- l'USSGETOM, Union des EPCI du Sud-Gironde pour l'enlèvement et le traitement des déchets ménagers et assimilés : Z.A de Dumès - 5 rue Marcel Paul - 33210 LANGON

représenté par M. TAUZIN, son Président,

ET

- le Collège du Pian-sur-Garonne

représenté par ..madame.Nathalie.GAUZERE

Nom de l'évènement : Fête du Collège de Pian sur Garonne

Lieu de l'évènement : Collège de Pian sur Garonne

Date de l'évènement : 30 juin et 1er juillet 2014

Téléphone : ..05.57.98.11.50..... Mail : ...pian.administration@ac-bordeaux.fr.....

Article 1 – Objet du prêt

La présente convention a pour objet de poser les conditions de mise à disposition du contractant concernant le kit de tri, propriété de l'USSGETOM.

Le kit de tri comprend des bacs à roulettes de 80L (bac vert pour la collecte du verre, bac jaune pour la collecte des emballages plastiques et métalliques, bac bleu pour la collecte des papiers, cartons, briques alimentaires et bac noir pour les ordures ménagères) :

Bac jaune (précisez la quantité) : 3

Bac vert (précisez la quantité) : 0

Bac bleu (précisez la quantité) : 3

Bac noir (précisez la quantité) : 3

Le transport aller/retour du kit de tri est pris en charge par l'USSGETOM ainsi que la mise en place.

Article 2 – Durée du prêt

La présente convention est conclue pour la période du 27/06/2014 au 03/07/2014.

A l'issue de cette période, un point sera fait avec le contractant pour évaluer l'efficacité du dispositif, sa poursuite et l'état du matériel mis à disposition.



Article 3 – Conditions applicables à la présente convention

Le prêt du kit de tri est consenti à titre gracieux. Sous peine de résiliation de plein droit de la présente convention, le contractant devra respecter les conditions suivantes :

Article 3.1 : Obligation du contractant

Le contractant s'engage à assurer le tri en respectant les consignes de l'USSGETOM durant toute la durée du prêt, ce qui implique également, une sensibilisation du personnel encadrant et présent sur les lieux et une sensibilisation du public aux pratiques du tri. Les bacs devront être vidés par le contractant, selon les matériaux recyclables collectés, dans les différents conteneurs de collecte sélective (bornes points tri) installés sur la commune ou à proximité du site. Les bacs devront être vides et « propres » lors de la restitution.

Article 3.2 : Restitution de l'outil

Le contractant, qui reconnaît que l'outil mis à disposition est en parfait état, devra impérativement rendre l'outil à l'USSGETOM à l'issue de la période de prêt dans le même état.

En cas de détérioration ou de non restitution, le contractant devra indemniser l'USSGETOM d'une somme équivalant à la valeur d'achat de l'outil mis à disposition (soit 30€ par bac).

Article 3.3 : Responsabilités

Pendant toute la période du prêt, le contractant est responsable de tous les dommages causés à l'occasion de l'utilisation de l'outil.

Article 3.4 : Assurance

Il incombe au contractant qui emprunte un outil de souscrire une police d'assurance couvrant sa responsabilité civile et l'intégralité des dommages causés pendant la période de mise à disposition ainsi que de conserver à sa charge les franchises applicables en cas de dommage.

Article 4 – Règlement des litiges

Les litiges susceptibles de naître à l'occasion de la présente convention seront portés devant le tribunal administratif de Bordeaux.

Fait à, le/...../.....

Le Président de l'USSGETOM,
Jean-François TAUZIN



Pour le contractant bénéficiaire,
(Nom - Prénom)

Fait en 2 exemplaires originaux



Collège de Pian sur Garonne

1 Lalieyre nord

BP 70015

33490 SAINT MACAIRE

05 57 98 11 50

pian.administration@ac-bordeaux.fr

Académie de

Numéro de l'EPL

Nom de l'établissement

Adresse de l'établissement

Tel :

ACTE TRANSMISSIBLE DE LA COMMISSION PERMANENTE

Objet : Passation de conventions, de contrats et de marchés

Numéro de séance : 5

Numéro d'enregistrement : 35C

Année scolaire : 2013/2014

Nombre de membres de la CP : 11

Nombre de présents : 10

Quorum : 6



Quorum non atteint => CP à reconvoquer le

La Commission permanente

Convoquée le 5 mai 2014

Réunie le 15 mai 2014

Sous la présidence de Mme Gaüzère

Conformément aux dispositions du code de l'éducation, article R.421-41

Vu

- le code de l'éducation, notamment les articles L.421-4, L.421-10, L.421-14, R.421-20, R.421-22, R.421-41, R.421-54
- le code des marchés publics
- la délibération du Conseil d'administration du 21 novembre 2013 portant délégation de certaines attributions à la Commission permanente

Sur proposition du Chef d'établissement, la Commission permanente autorise la passation des conventions, des contrats et des marchés.

Libellé de la délibération :

Convention EPLE/Conseil général de la Gironde relative à la maîtrise du risque sanitaire au sein de la restauration collective.

Pièce(s) jointe(s)

~~Non~~ x Oui

Nombre 1

Résultats du vote

Suffrages exprimés : 10
Pour : 10
Contre :
Abstentions :
Blancs :
Nuls :

Le président de la Commission permanente

Nom : GAÜZERE

Prénom : Nathalie

Signature :

Date

Date de transmission à l'autorité de contrôle :

Date de publication

Date d'exécution :

ACCUSÉS DE RECEPTION
LE : 22 MAI 2014

Le Recteur
de l'Académie
de Bordeaux

Pour le Prêtre
Le Recteur de l'Académie
de Bordeaux

**CONVENTION EPLE/CONSEIL GENERAL DE LA GIRONDE RELATIVE A LA
MAITRISE DU RISQUE SANITAIRE AU SEIN DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE**

ENTRE

Le Département de la Gironde, représenté par Monsieur le Président du Conseil Général, dûment habilité par décision de la Commission Permanente en date du 14 février 2014.

ET

Le Collège du **Pian-sur-Garonne**, situé **1 Lalieyre nord** à **33490 SAINT-MACAIRE**, Etablissement Public Local d'Enseignement, représenté par sa Principale, **Madame Nathalie GAÜZERE**, dûment autorisée par délibération de sa Commission Permanente (par délégation du Conseil d'Administration) en date du **15 mai 2014**.

IL EST CONVENU CE QUI SUIT

ARTICLE 1 ; OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de :

- Définir le périmètre d'intervention entre l'EPLÉ et le CG33 (LDA et la Direction des Collèges) concernant la gestion du risque sanitaire dans les restaurants scolaires de Gironde.

Elle vise à :

- Garantir un niveau de maîtrise sanitaire satisfaisant au sein de l'ensemble des restaurants scolaires dont la gestion a été déléguée par le Conseil Général auprès des chefs d'établissement concernés.

Pour ce faire, il s'agit :

- D'une part, de répondre aux obligations réglementaires qui incombent à tout établissement de restauration (cf. textes réglementaires rappelés en annexe 1).
- D'autre part, d'assurer un haut niveau de sécurité sanitaire de la restauration scolaire, tant dans les pratiques que dans la gestion des moyens, au travers d'une surveillance coordonnée de l'ensemble des collèges.

ARTICLE 2 : DEFINITION DES ROLES RESPECTIFS DU LDA ET DE LA DC

La DC est responsable de la définition de la politique départementale de restauration.

A ce titre, elle arrête notamment, sur la base des conseils émis par le LDA, les priorités en matière de sécurité sanitaire de la restauration scolaire au sein des collèges. Un des objectifs qu'elle s'assigne est de développer une politique harmonisée et coordonnée au niveau de l'ensemble des EPLE du département.

Le LDA est chargé d'une mission d'appui et d'assistance technique auprès de la DC à la gestion du risque sanitaire au sein des restaurants scolaires des EPLE. A ce titre, le LDA a pour mission :

- De déterminer le plan de surveillance pour chaque type d'établissements en fonction d'une analyse de risque et afin que cette surveillance réponde aux obligations fixées par les autorités compétentes.
- D'assurer les prélèvements et les analyses relatives au plan de surveillance de chaque établissement.
- De fournir aux chefs d'établissement les conseils et recommandations quant à l'interprétation des résultats ou de leurs observations sur site.
- De fournir des indicateurs pertinents à la DC lui permettant de mesurer le niveau de gestion du risque sanitaire dans les établissements.
- De fournir à la DC toutes les informations et expertise lui permettant d'affiner sa politique de sécurité sanitaire de la restauration scolaire.
- D'assister la DC dans la gestion de tout écart ou situation de crise.
- D'apporter son expertise dans les relations avec les autorités compétentes (DDPP).

L'assistance technique du LDA est coordonnée par le responsable de l'unité clientèle du LDA33 qui est l'interlocuteur de la Direction des Collèges.

Afin de préserver les modes de gouvernance ainsi que le périmètre des responsabilités de chacun des acteurs du dispositif, il est acté que :

- Toute décision relative à la gestion sanitaire de la restauration est validée par la DC, sur proposition du LDA et après concertation avec le ou les EPLE concerné(s).

ARTICLE 3 : PRESTATIONS DU LDA AU TITRE DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE SURVEILLANCE

Le plan de surveillance est défini par le LDA en fonction du type d'établissement et du nombre de repas servis. Ce plan est validé par la DC. Les plans types de surveillance sont fournis en annexe 2 de la présente convention.

- Le préleveur du LDA choisit les plats à prélever et les lieux de contrôle de l'hygiène des surfaces, conformément au plan de surveillance défini. Il assure les prélèvements conformément aux régies de l'art et aux normes en vigueur. Il assure le transport de telle manière à préserver les caractéristiques microbiologiques et chimiques du prélèvement.
- Le chef d'EPLE (ou son représentant) transmet toute information utile pouvant avoir un impact sur le niveau de risque sanitaire {ex : travaux, changement de personnel...}.

- Le préleveur du LDA enregistre ces informations et notent toute anomalie observée sur le site.
- Le préleveur du LDA répond aux questions des personnels et responsables des cuisines, dans la mesure du possible. A défaut, il transmet ces questions au responsable de l'unité clientèle du LDA.

Le LDA assure les analyses des prélèvements selon les normes en vigueur, conformément aux procédures reconnues par l'accréditation. La liste des normes utilisées, ainsi que les seuils d'interprétation et les incertitudes pour chaque méthode sont donnés dans l'annexe 3.

Les résultats sont transmis simultanément à la DC et à l'EPLE selon le format fourni en annexe 4 (voie électronique à privilégier).

ARTICLE 4 : LA GESTION DES ECARTS

En cas d'écarts critiques observés (présence de salmonelles, listéria ou dénombrement important d'Escherichia coli, d'Entérobactéries, de Staphylococcus aureus, d'Anaérobies sulfito-réducteurs), le LDA informe aussitôt la Direction des Collèges afin de définir un plan d'actions correctives.

Ce plan est proposé par la Direction des Collèges à l'EPLE qui peut le compléter ou l'amender. En fonction, des besoins, ce plan peut inclure un plan de surveillance renforcé, le renforcement de la formation, une assistance spécifique auprès des agents de la restauration et toute autre mesure appropriée à la situation.

Lorsque le plan est approuvé par l'EPLE, le LDA en lien avec la DC assure un suivi de la mise en œuvre effective des actions correctives et de leur efficacité.

Le plan de surveillance renforcé sera financé sur un complément budgétaire alloué annuellement à la DC en fonction des besoins définis chaque année civile (voir article 9).

ARTICLE 5 : PRINCIPES DE REPORTING

Le responsable de l'unité clientèle du LDA fait un point tous les 15 jours (en période scolaire) avec la Direction des Collèges sur l'avancement et les résultats du plan de surveillance, les observations remontées des sites, les écarts identifiés.

Pour ce faire, le LDA établit un tableau de bord tous les 15 jours selon le format fourni en annexe 5 permettant de hiérarchiser les écarts observés et de qualifier le niveau de gestion des risques sanitaires par chaque établissement. Des réunions trimestrielles seront organisées entre la Direction des Collèges et le LDA.

Le tableau de bord est envoyé sous format électronique.

En fonction des résultats du tableau de bord, la procédure prévue à l'article 4 est mise en œuvre.

ARTICLE 6 : ASSISTANCE TECHNIQUE AUPRES DES EPLE

Une assistance technique peut être validée par la Direction des Collèges au profit d'un EPLE en fonction :

- Des demandes adressées par les EPLE et validées par la Direction des Collèges;
- Des écarts et des informations sur des événements ou facteurs pouvant obérer la maîtrise des risques sanitaires ;
- Des programmes d'appui définis par la Direction des Collèges.

Cette assistance technique auprès des EPLE peut prendre différentes formes : mission de conseil, évaluation des pratiques sur site, expertise sur tel ou tel point critique...

Cette assistance technique peut être fournie par les équipes de la Direction des Collèges ou celles du LDA en fonction de la demande et des priorités de la Direction des Collèges.

ARTICLE 7 : LES MODALITES DE PRISE EN CHARGE FINANCIERE DES SERVICES DE SURVEILLANCE OU D'ASSISTANCE TECHNIQUE ASSUREES PAR LE LDA

- **Le plan de surveillance** défini à l'article 3 est financé par l'EPLE conformément aux termes du contrat signé entre l'EPLE et le LDA.

Pour faire face à cette dépense, l'EPLE bénéficie d'une dotation spéciale de maintenance versée au budget annexe d'hébergement du collège.

Le LDA facture mensuellement le plan de surveillance directement à l'EPLE.

- **Les autres prestations du LDA**, dont les analyses supplémentaires prévues dans les plans de surveillance renforcés mis en place dans les plans d'actions correctives (article 4) ainsi que toutes les autres missions d'appui (article 6) commandées par la Direction des Collèges sont financées par la Direction des Collèges au moyen d'un complément budgétaire alloué annuellement à cette direction.

Ces prestations sont facturées par le LDA à l'EPLE après service fait.

- o Toute demande particulière des EPLE (hors cadre alinéas 1 et 2 ci-dessus) fera l'objet d'une concertation avec la Direction des Collèges pour évaluer la pertinence des analyses complémentaires souhaitées par l'Etablissement.

Si la Direction des Collèges valide cette demande et la prend en charge, le coût des analyses sera facturé par le LDA 33 directement à la Direction des Collèges.

Dans le cas contraire, la facture sera adressée à l'EPLE dans le cadre d'une demande à titre individuel.

ARTICLE 8 : DUREE DE LA CONVENTION

Elle est conclue pour une durée d'un an à compter du 01/01/2014.

Elle peut être dénoncée avec préavis de 2 mois par l'une ou l'autre des parties. Cette dénonciation expresse devra être motivée par des arguments explicites transmis par écrit à l'autre partie.

Annexe 1 : Rappel du cadre réglementaire et de la méthodologie des prélèvements Annexe

2 : Plan d'autocontrôlés et stratégie d'échantillonnage

Annexe 3 : Recherches à effectuer, seuil d'interprétation des résultats, méthodes utilisées

Annexe 4 : Format de rapport d'essais Annexe 5 :

Reporting et évaluation des risques

Annexe 6 : Carnet de suivi et de surveillance du plan d'autocontrôlés

Fait à

Le

Pour le Département,
Le Président du Conseil Général,

Pour le Collège,
Le (La) Principal(e),

Annexe 1 : Rappel du cadre réglementaire et de la méthodologie des prélèvements

I. Cadre réglementaire

1. Textes réglementaires

- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires
- Règlement CE N°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE N°2073/2005 de la Commission du 15 Novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement CE N°1441/2007 de la Commission du 05 décembre 2007 modifiant le règlement CE N°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement CE N°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

2. Les Obligations légales

Les obligations légales reposent sur la présence d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) émanant de la réglementation européenne dite « Paquet Hygiène ». Le Plan de Maîtrise Sanitaire regroupe des obligations figurant dans les règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 178/2002, applicables aux établissements du secteur alimentaire, agréés ou non, hors production primaire :

- Obligation de mise en place de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) générales et spécifiques (art. 4 du règlement (CE) n° 852/2004, renvoyant à l'annexe II de ce même règlement),
- Obligation de mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP (Analyse des dangers et points critiques pour les maîtriser) (art.5 du règlement (CE) n° 852/2004),
- Obligation de mise en place de système de traçabilité et de retrait/rappel (art.18 et 19 du règlement (CE) n°178/2002).

Le Plan de Maîtrise Sanitaire décrit les mesures prises par un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. C'est un système documentaire interne dans lequel nous retrouvons les éléments nécessaires à la sécurité alimentaire (Procédures, contrat de maintenance...) et les preuves de la maîtrise de l'hygiène (enregistrements de température, résultats d'analyses, fiche d'incident...)

La vérification de l'efficacité du PMS (Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012) repose sur des contrôles pour s'assurer que les mesures de maîtrise ou les Bonnes Pratiques Hygiéniques sont efficaces (par exemple : Contrôle de nettoyage/désinfection par des prélèvements de surface pour analyse).

A minima le plan d'autocontrôle microbiologique doit comporter l'ensemble des analyses microbiologiques « jugées » nécessaires en tant que mesures de validation et de vérification de l'efficacité du PMS.

Ces contrôles peuvent porter sur des germes identifiés dans l'analyse des dangers et/ou sur des germes non pathogènes dont le niveau de contamination traduit :

- soit l'efficacité des mesures de maîtrise,
- soit le risque d'apparition d'altérations dans des délais plus ou moins rapides.

Annexe 1 : Rappel du cadre réglementaire et de la méthodologie des prélèvements

II. Principes généraux des prélèvements

1. Gestion des tournées

Un planning des tournées et des interventions de prélèvements est établi à l'année pour chaque établissement. Il prend en compte les exigences de chaque contrat (nombre et type d'autocontrôles, fréquence de passage).

2. Accès aux établissements

Pour l'accès à l'établissement, l'agent préleveur s'équipe d'une blouse, de sur-chaussures et d'une charlotte propre avant de pénétrer dans la cuisine et veille à respecter les règles d'accès établies par l'établissement. L'EPLÉ permet l'accès aux préleveurs du LDA dans les cuisines de 07h30 à 14h00. Dans le cas où les horaires ne seraient pas compatibles avec le fonctionnement de la structure (exemple : cuisine satellite livrée à partir de 10h30), le préleveur prévient à minima la veille le chef cuisinier pour qu'il tienne à disposition des plats servis la veille. Ce mode de fonctionnement devra dans la mesure du possible être d'ordre exceptionnel.

3. Réalisation des prélèvements

Le préleveur choisit les plats à prélever et les lieux de contrôle de l'hygiène des surfaces, conformément au plan de surveillance défini.

Les produits alimentaires sont prélevés avec des cuillères stériles ou avec les ustensiles utilisés par le personnel de cuisine (cuillère de service par exemple) et sont mis dans des pots de 400ml minimum à usage unique, stériles et étanches en polypropylène. L'agent préleveur prélèvera une quantité suffisante de produit (au moins équivalente à 100g).

La température du produit est prise sur le site avec un thermomètre désinfecté à l'alcool et étalonné. Cette température de prélèvement est consignée sur la fiche de prélèvement.

4. Demande d'analyse et traçabilité

Une fiche de prélèvement PR59-11-E-03 est complétée pour chaque intervention. Elle contient les éléments obligatoires : donneur d'ordre, propriétaire de l'échantillon, code du produit, nature du prélèvement et la température à réception. Tout renseignement pouvant avoir un intérêt pour l'interprétation des résultats d'analyses est signalé sur cette fiche.

5. Transport des prélèvements

Les échantillons sont acheminés au laboratoire dans des containers de transport de type glacières avec un matériel producteur de froid (plaque eutectique, sachets de glace...) ou dans un réfrigérateur portatif présent dans les voitures de service.

La température est contrôlée tout au long du transport par un enregistreur de température lu à l'arrivée au laboratoire. La température à réception est notée sur les fiches de prélèvements et apparaîtra sur le rapport d'essais.

6. Critères d'acceptation

Le tableau 1 reprend les tolérances admises pour les températures de l'enceinte de transport (glacières, réfrigérateurs...) prise à réception au retour de la tournée de l'agent préleveur.

Le tableau 2 donne les tolérances des températures des réfrigérateurs, des chambres froides ou des congélateurs admises pour la conservation des échantillons alimentaires avant analyse.

	Températures tolérées
Produits frais et réfrigérés	Température de l'enceinte à réception $<+10^{\circ}\text{C}$
Produits congelés ou surgelés	Température de l'enceinte à réception $<-10^{\circ}\text{C}$

Tableau 1

Annexe 1 : Rappel du cadre réglementaire et de la méthodologie des prélèvements

	Températures tolérées
Produits frais et réfrigérés	3°C (+/-2°C)
Produits pasteurisés ou similaires	3°C (+/-2°C)
Produits congelés ou surgelés	<-24°C

Tableau 2

Dans le cas où un prélèvement serait non-conforme à réception (exemple : température à réception non conforme, quantité de prélèvement insuffisante...), le processus de traitement des anomalies sera ouvert et l'établissement averti si nécessaire. Si les analyses sont quand même réalisées, le rapport d'essais fera apparaître les réserves émises sur les résultats et pourront être rendus hors accréditation.

7. Mise en analyse

Si le traitement de l'échantillon n'est pas possible dans les 24 heures maximum suivant le prélèvement, le laboratoire procède à une congélation du produit à une température <-24°C. L'établissement est informé sur le rapport d'essai de la congélation du produit.

La mise en analyse d'un échantillon dépend du jour de prélèvement et des contraintes techniques d'organisation. Le laboratoire s'engage à rendre les résultats d'analyses dans un délai de 15 jours.

8. Sous-traitance

Si pour des raisons exceptionnelles, le LDA 33 est amené à sous-traiter des échantillons, il en informera l'établissement et la Direction des Collèges. Le LDA 33 s'assurera de la compétence du laboratoire sous-traitant et de son accréditation pour les recherches concernées.

9. Gestion des résultats d'analyses et missions de conseil

Les rapports d'essais seront envoyés à l'établissement par messagerie électronique à l'adresse indiquée dans le contrat ainsi qu'à la Direction des Collèges dans le cadre de la convention avec le LDA 33. Un modèle est présenté en annexe 4.

Sur le terrain, le préleveur du laboratoire répond aux questions du personnel et au responsable de la cuisine, dans la mesure du possible. À défaut, il transmet ces questions au Responsable de l'Unité relation clientèle du laboratoire.

Le responsable de la cuisine est également invité à se rapprocher de la mission restauration de la Direction des Collèges et/ou du Laboratoire Départemental dans le cadre de résultats non satisfaisants ou pour toute question relative à la restauration collective,

Annexe 2 : Plan d'autocontrôles et stratégie d'échantillonnage

I. Plan d'autocontrôles général

Le plan d'autocontrôles tient compte de la typologie de la cuisine, du nombre de repas servis par l'établissement, et de la réglementation en vigueur.

Typologie de cuisine	Produit alimentaire	Dénombrement de <i>Listéria monocytogenes</i> sur produit alimentaire	Prélèvement de surface	Prélèvement de surface pour recherche de <i>Listéria monocytogenes</i>	Analyses de potabilité de l'eau
Cuisine centrale	2 / semaine	2 / an	2 / semaine	1 / an	1 / an
Cuisine autonome < 400 repas journaliers	1 / mois	2 / an	1 / mois	1 / an	1 / an
Cuisine autonome > 400 repas journaliers	2 / mois	2 / an	2 / mois	1 / an	1 / an
Cuisines satellites	1 / mois	2 / an	1 / mois	1 / an	1 / an

Tableau 1 : Fréquence et nombre de prélèvements par typologie de cuisine

La stratégie d'échantillonnage sera prise en compte dans le suivi de l'ensemble des collèges. Les préleveurs alterneront les types de matrice en fonction des typologies de cuisine, des risques associés aux produits...

II. Les Produits alimentaires

Codes produits	Cuisine centrale	Cuisine autonome < 400 repas	Cuisine autonome > 400 repas	Cuisine satellite
A01	8 / an	1 / an	2 / an	1 / an
A04	8 / an	1 / an	2 / an	1 / an
A05	8 / an	1 / an	2 / an	1 / an
A06	8 / an	1 / an	2 / an	1 / an
A07	8 / an	1 / an	2 / an	1 / an
A13, A14 ou A15	8 / an	1 / an	2 / an	1 / an

Tableau 2 : Nombre de prélèvements alimentaires par type de matrice

Ce tableau donne les quantités minimales de prélèvements par codes produits à réaliser par établissement.

Exemple : pour une cuisine autonome servant plus de 400 repas journaliers, le plan d'autocontrôles annuel devra au moins contenir 2 prélèvements de A05 (entrées sans féculent).

Les préleveurs veilleront à alterner les lieux de prélèvements des denrées alimentaires : au moment du service, lors de la préparation, chambre froide, rampe de self...

Les flores bactériennes associées au code produit sont déclinées dans l'annexe 3.

III. Les Dénombrements de *Listéria monocytogenes* sur les Produits alimentaires

Les produits identifiés à risque seront prélevés : charcuteries, légumes râpés ou émincés non assaisonnés, filets de poissons, salades préparées, fruits surgelés, légumes surgelés non blanchis, pâtisseries non cuites, salade de fruits frais, quiches, tartes salées, pizzas.

Code produit	Cuisine centrale	Cuisine autonome < 400 repas	Cuisine autonome > 400 repas	Cuisine satellite
DLMO A55	Avril et septembre	Février et décembre	Juin et novembre	Avril et septembre

Tableau 3 : Planning de prélèvements des DLMO

Annexe 2 : Plan d'autocontrôles et stratégie d'échantillonnage

IV. Les Prélèvements de surfaces

Catégories de surfaces	Cuisine centrale	Cuisine autonome < 400 repas	Cuisine autonome > 400 repas	Cuisine satellite
Petit matériel de préparation	8 / an	1 / an	2 / an	1 / an
Grand matériel de préparation	8 / an	1 / an	2 / an	1 / an
Surfaces de travail	8 / an	1 / an	2 / an	1 / an
Matériel de service	8 / an	1 / an	2 / an	1 / an
Zone de service	8 / an	1 / an	2 / an	1 / an
Chambres froides	4 / an	1 / an	2 / an	1 / an
Poignées de portes	4 / an	1 / an	2 / an	1 / an
Sols	4 / an	1 / an	2 / an	1 / an

Tableau 4 : Nombre de prélèvements par type de catégories de surfaces

Ce tableau donne les quantités minimales de prélèvements de surfaces à réaliser par catégorie et par établissement.

Exemple : pour une cuisine centrale, le plan d'autocontrôles annuel devra au moins contenir 4 prélèvements de surfaces de travail.

Des exemples sont donnés ci-dessous par catégories de surfaces :

Petit matériel de préparation : louche, écumoire, lame robot...

Grand matériel de préparation : four, sauteuse...

Surfaces de travail : table de préparation

Matériel de service : fond de gastro, assiette, fourchette, verre, plateau, fond de ravier

Zone de service : table de self, rampe de self, vitrine réfrigérée...

Surfaces de travail : table de préparation

V. Les recherches de *Listéria monocytogenes* sur les surfaces

Ces recherches s'effectuent avec des chiffonettes de préférence sur des surfaces humides et souillées, trous et crevasses dans matériaux fibreux, poreux, rouillés ou creux ou matériel difficile à nettoyer. Le prélèvement sera effectué dans la mesure du possible au cours des étapes de transformation, après au moins deux heures de production ou à la fin d'un cycle de production, avant nettoyage et désinfection.

Les préleveurs choisiront en particulier des :

- **Surfaces non en contacts avec les aliments** : Sols, chariots, congélateurs, murs, parois, plafonds, poignées de portes, chambres froides, réfrigérateurs
- **Surfaces en contact avec les aliments** : trancheuses, planches à découper, éplucheuses.

Codes produits	Cuisine centrale	Cuisine autonome < 400 repas	Cuisine autonome > 400 repas	Cuisine satellite
RLMO A83	Mai	Octobre	Janvier	Mai

Tableau 5 : Planning de prélèvements des RLMO

VI. Les analyses de potabilité de l'eau

Les prélèvements seront effectués sur les points de distribution servant à la préparation des repas ou pour la consommation directe.

Codes produits	Cuisine centrale	Cuisine autonome < 400 repas	Cuisine autonome > 400 repas	Cuisine satellite
E3	Janvier à mars	Avril à juin	Septembre à décembre	Janvier à mars

Tableau 6 : Planning de prélèvements des potabilités de l'eau

Annexe 2 : Plan d'autocontrôles et stratégie d'échantillonnage

VII. Les analyses supplémentaires

Pour toute demande d'analyse supplémentaire (exemples : vérification d'une surface suite à une action corrective, validation d'un procédé de fabrication...), une entente préalable sera nécessaire entre la mission restauration de la Direction des Collèges, l'établissement et le LDA 33.

Annexe 3 : recherches à effectuer, seuil d'interprétation des résultats, méthodes utilisées

Les recherches à effectuer sont déterminées selon le tableau des critères microbiologiques présenté ci-dessous. Ces critères tiennent compte du règlement n°2073/2005, des critères de la DGAL et de la Saisine n°2007-SA-0174 de l'ANSES. Ces critères microbiologiques fournissent une valeur indicative de contamination en microorganismes des denrées, du processus de fabrication, de manutention et de distribution. Un commentaire (SATISFAISANT, NON SATISFAISANT) sera mis sur chaque échantillon. Ce commentaire ne prend pas en compte les incertitudes de mesure. L'interprétation des résultats s'effectue sur la base du critère « m », conformément à la note de service DGAL/SDSSA/N2006-8048. Un résultat inférieur ou égal au critère « m » sera considéré comme Satisfaisant. Un résultat strictement supérieur au critère « m » sera considéré comme Non Satisfaisant. Pour les contrôles de surface, un résultat inférieur ou égal à 10 sera considéré comme SATISFAISANT, entre 10 et 25 ACCEPTABLE, et tout résultat strictement supérieur à 25 sera NON SATISFAISANT.

Listeria monocytogenes		Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation										< 100/g*
A55		Dénombrement de Listeria monocytogenes										
Famille Restauration collective		FT30°C (g)	Fllore lactique (g)	Enterobactéries (g)	Escherichia coli (g)	Staphylocoques (g)	Bacillus cereus (g)	Clostridium perfringens (g)	ASR (g)	SLIM		
A01	Plats cuisinés traditionnels et entrées chaudes	4.9.10 ⁵			40	100			40			
A04	Végétaux crus non assaisonnés ou assaisonnés				100	100					Abs/25g*	
A05	Entrées sans féculent	1.10 ⁶			40	100			40		Abs/25g	
A06	Entrées avec féculent	1.10 ⁶			40	100			40		Abs/25g*	
A07	Desserts	3.10 ⁵			40	100					Abs/25g*	
Famille Produits carnés		FT30°C (g)	Fllore lactique (g)	Enterobactéries (g)	Escherichia coli (g)	Staphylocoques (g)	Glostridium perfringens (g)	ASR (g)	SLIM			
A13	Charcuteries crues à consommer crues			5.10 ⁴		500				Abs/25g		
A14	Charcuteries crues à consommer cuites			1.10 ⁴	500					Abs/10g		
A15	Charcuteries cuites	1.10 ⁶	Ratio FT/FL <100		40	100			40	Abs/25g		
Contrôles de surface		Fllore totale			Levures-moisissures	Entérobactéries	Coliformes totaux	Listéria				
A83	Contrôles de surface recherche de Listéria											
A84	Contrôles de surface flore totale et coliformes totaux	525					<1		Abs			

* Critère de sécurité défini selon le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Eaux pour potabilité		Bactéries aérobies à 22°C	Bactéries aérobies à 36°C	Entérocoques	Escherichia coli	Coliformes	Spores ASR
E3				0UFC/100ml	0UFC/100ml	0UFC/100ml	0UFC/100ml

Le LDA 33 utilise en priorité des méthodes rapides validées par l'AFNOR. Si pour des raisons techniques, organisationnelles propres à l'activité du secteur, le laboratoire n'est pas en mesure de réaliser les analyses selon la méthode de 1^{ère} intention, indiquée en gras, il effectuera les analyses selon l'ordre de priorité présenté dans le tableau ci-après. Dans le cas où le client souhaiterait l'utilisation d'une autre méthode en 1^{ère} intention, il doit faire une demande écrite au LDA 33.

Intitulé de la méthode	Référence de la méthode
Microorganismes aérobies à 30°C	1) ↑ BIO 12/15-09/05 @ 2) ↑ NF EN ISO 4833 @
Escherichia coli bêta glucuronidase positive	1) ↑ BIO 12/13-02/08 @ 2) ↑ NF ISO 16649-2 @
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	1) ↑ BIO 12/28-04/10 @ 2) ↑ NF EN ISO 6888-2 @
Bactéries sulfito-réductrices à 46°C	↑ NF V 08-061 @
Clostridium perfringens	↑ NF EN ISO 7937 @
Salmonella	1) ↑ BIO12/32-10/11 @ (Vidas UP salmonella) 2) ↑ BIO 12/16-09/05 @ (Vidas easy) 3) ↑ NF EN ISO 6579 @
Listeria monocytogenes	1) ↑ ALOA ONE DAY AES 10/3-09/00 @ 2) ↑ NF EN ISO 11290-1 et amendement A1 @
Listeria monocytogenes	1) ↑ ALOA COUNT AES 10/05-09/06 @ 2) ↑ NF EN ISO 11290-2 et amendement A1 @
Bacillus cereus présomptifs à 30°C	↑ NF EN ISO 7932 @
Entérobacteriaceae	1) ↑ BIO 12/21-12/06 @ 2) ↑ NF ISO 21528-2 @
Bactéries lactiques	1) ↑ TEMPO LAB 2) ↑ NF ISO 15214 @
Contrôles de surfaces : ▪ flore totale à 30°C ▪ coliformes totaux à 30°C	↑ Gélose Count-tact : méthode fournisseur

@ Analyses accréditées

Restrictions pour certaines méthodes

- Méthodes TEMPO TVC et EC: Le test TEMPO n'est pas recommandé pour les matrices suivantes : les abats rouges crus, les mollusques crus, les noix, noisettes amandes, et farines.
- Méthode TEMPO TVC : Le test TEMPO n'est pas recommandé pour les produits riches en farine et féculé, les produits fumés, salés, pâtes crues. Pour ces produits, le LDA 33 effectuera les analyses avec les méthodes ISO. Dans tous les cas, pour toutes les paramètres Tempo, si la dilution primaire est fortement colorée (exemples : purée de fruits, cacao...), le LDA 33 effectuera les analyses avec les méthodes ISO.

Liste des méthodes réalisées en bactériologie des eaux par le laboratoire sous-traitant

Intitulé de la méthode	Référence de la méthode
Potabilité de l'eau <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bactéries aérobies à 22°C ▪ Bactéries aérobies à 36°C ▪ Entérocoques ▪ Escherichia coli ▪ Coliformes ▪ Spores ASR 	Dénombrement Dénombrement Dénombrement Dénombrement Dénombrement Dénombrement
	↑NF EN ISO 6222 ↑NF EN ISO 6222 ↑NF EN ISO 7899-2 ↑NF EN ISO 9308-1 ↑NF EN ISO 9308-1 ↑NF EN 26461-2

Annexe 4 : Format des rapports d'essais



Direction Générale Adjointe chargée du développement
 Direction de l'économie et de l'emploi
 LDA - Laboratoire Départemental d'Analyse

RAPPORT D'ESSAI N° HA1301536-v1

Adresse de prélèvement :

Destinataire

LDA 33
 33 avenue du Dr Albert Schweitzer
 33608 PESSAC
 FRANCE

Identification du prélèvement n°1
FOND DE RAVIER PYREX

Heure de Prélèvement : 9H20	Date fabrication :	Fournisseur :
Date de prélèvement : 24/07/2013	DLC :	Conditionnement :
Température réception :	Température prélèvement :	
Date de réception : 24/07/2013	Congelé par le labo :	
Préleveur : MARASCALCHI	Date d'édition : 31/07/2013	
Date début analyse : 28/07/2013		
Code produit : A80 Contrôle de surface FT		

Recherches effectuées	Méthode	Résultats d'analyses	Unité	Critères microbiologiques
Dénombrement de la Flore Totale à 30°C sur une surface	Count-lact	2	CFU/cm²	10

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais repérés par le symbole @.

Commentaires :
 Selon l'application du règlement n°2073/2005 et des annexes 1-2-3-4 contractuelles du 05/12/2012 sans prise en compte des incertitudes de mesures.

SATISFAISANT

<p>Le rapport d'essai ne se rapporte qu'aux objets soumis à l'essai et ne peut être reproduit que sous sa forme intégrale. Les incertitudes de mesure peuvent être communiquées sur demande lorsque celles-ci sont disponibles. Le sigle NE précédant un résultat chiffré indique qu'il s'agit d'un nombre estimé. Le sigle N° précédant un résultat chiffré indique le nombre de microorganismes exprimé à partir de la dernière dilution.</p> <p>Rapport d'essai n° HA1301536-v1 - Date d'édition : 31/07/2013</p>	<p>Jean-Philippe GANS Responsable de l'unité clientèle/prélèvements/qualité/métrologie</p>
--	--

Annexe 4 : Format des rapports d'essais



Direction Générale Adjointe chargée du développement
 Direction de l'économie et de l'emploi
 LDA - Laboratoire Départemental d'Analyse

RAPPORT D'ESSAI N° HA1301536-v1

Adresse de prélèvement :

2
 ...

Destinataire

LDA 33
 33 avenue du Dr Albert Schweitzer
 33608 PESSAC
 FRANCE

Identification du prélèvement n°2

**ROSETTE
 LOCAL PREPARATIONS FROIDES**

Heure de Prélèvement : 9H20	Date fabrication : 24/07/2013	Fournisseur : FAB MAISON
Date de prélèvement : 24/07/2013	DLC : 24/07/2013	Conditionnement : PLASTIQUE
Température réception : 0 °C	Température prélèvement : 13 °C	
Date de réception : 24/07/2013	Congelé par labo le : 24/07/2013	
Préleveur : MARASCALCHI	Date d'édition : 31/07/2013	
Date début analyse : 29/07/2013		

Code produit : A13 Charcuteries crues à consommer crues

Recherches effectuées	Méthode	Résultats d'analyses	Unité	Critères microbiologiques
Dénombrement des Clostridium Perfringens	NF EN ISO 7937 @	<10	CFU/g	50
Recherche de la présence de Salmonella	VIDAS UP BIO 12/32-10/11 @	Absence	/25g	ABSENCE
TEMPO Dénombrement des Entéro Bactéries	BIO 12/21-12/06 @	<100	CFU/g	50 000
TEMPO Dénombrement des Staphylococcus Aureus	BIO 12/28-04/10 @	<100	CFU/g	500

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais repérés par le symbole @.

Le congélation peut entraîner une modification de la flore.

Commentaires :

Selon l'application du règlement n°2073/2005 et des annexes 1-2-3-4 contractuelles du 05/12/2012 sans prise en compte des incertitudes de mesures.

SATISFAISANT

Le rapport d'essai ne se rapporte qu'aux objets soumis à l'essai et ne peut être reproduit que sous sa forme intégrale. Les incertitudes de mesure peuvent être communiquées sur demande lorsque celles-ci sont disponibles. Le sigle NE précédant un résultat chiffré indique qu'il s'agit d'un nombre estimé. Le sigle N' précédant un résultat chiffré indique le nombre de microorganismes exprimé à partir de la dernière dilution.

Rapport d'essai n° HA1301536-v1 - Date d'édition : 31/07/2013

Jean-Philippe GANS Responsable de l'unité clientèle/prélèvements/qualité/mat'ologie



Annexe 5 : Reporting et évaluation des risques

Année :

Typologie de cuisine	Total résultats non satisfaisants PA	Nombre d'autocontrôles PA	% de résultats non satisfaisants
centrale			
satellite			
autonome <400 repas			
autonome >400 repas			

Typologie de cuisine	Total résultats non satisfaisants DLMO	Nombre d'autocontrôles DLMO	% de résultats non satisfaisants
centrale			
satellite			
autonome <400 repas			
autonome >400 repas			

Typologie de cuisine	Total résultats non satisfaisants PS	Nombre d'autocontrôles PS	% de résultats non satisfaisants
centrale			
satellite			
autonome <400 repas			
autonome >400 repas			

21/10/2013

Annexe 5 : Reporting et évaluation des risques

Année :

Typologie de cuisine	Total résultats non satisfaisants RLMO	Nombre d'autocontrôles RLMO	% de résultats non satisfaisants
centrale			
satellite			
autonome <400 repas			
autonome >400 repas			

Typologie de cuisine	Total résultats non satisfaisants E3	Nombre d'autocontrôles E3	% de résultats non satisfaisants
centrale			
satellite			
autonome <400 repas			
autonome >400 repas			

21/10/2013

Annexe 6 : Carnet de suivi et de surveillance du plan d'autocontrôles

Année
 Nom du collège
 Typologie de cuisine satellite

Produit alimentaire	Dénombrement de Listéria monocytogenes sur produit alimentaire	Prélèvement de surface	Prélèvement de surface pour recherche de Listéria monocytogenes	Analyses de potabilité de l'eau
1 / mois	2 / an	1 / mois	1 / an	1 / an

Les produits alimentaires (PA)

Mois	Code produit	Date de réalisation et visa chef cuisinier
Janvier		
Février		
Mars		
Avril		
Mai		
Juin		
Septembre		
Octobre		
Novembre		
Décembre		

Codes produits	Périodicité
A01	1 / an
A04	1 / an
A05	1 / an
A06	1 / an
A07	1 / an
A13, A14 ou A15	1 / an

Les dénombrements de Listéria monocytogenes (DLMO)

Mois	Date de réalisation et visa chef cuisinier
Avril	
Septembre	

Annexe 6 : Carnet de suivi et de surveillance du plan d'autocontrôles

Les prélèvements de surfaces (PS)

Mois	Code Lieu de prélèvement	Date de réalisation et visa chef cuisinier
Janvier		
Février		
Mars		
Avril		
Mai		
Juin		
Septembre		
Octobre		
Novembre		
Décembre		

La recherche de *Listeria monocytogenes* (RLMO)

Mois	Date de réalisation et visa chef cuisinier
Mai	

L'analyse de potabilité de l'eau (E3)

Mois	Date de réalisation et visa chef cuisinier
Janvier à mars	

Catégories de surfaces	Code Lieu de prélèvement	Périodicité
Petit matériel de préparation	PM	1 / an
Grand matériel de préparation	GM	1 / an
Surfaces de travail	T	1 / an
Matériel de service	MS	1 / an
Zone de service	ZS	1 / an
Chambres froides	CF	1 / an
Poignées de portes	P	1 / an
Sols	S	1 / an