VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

SDA MARKET

*PMS : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DU PMS & DU PLAN HACCP

- Qu'est-ce qu'un PMS ?
- Le plan HACCP

PROTOCOLES SANITAIRES DES ÉQUIPES

La marche en avant
La tenue des collaborateurs
Protocole de lavage des mains

PROTOCOLES SANITAIRES DU RESTAURANT

Protocole de nettoyage général

Protocole de nettoyage des fruits et légumes

FDS / FDT

Procédure de relevé des températures

Matériel de relevé des températures

Liaison chaude et liaison froide

Les règles d'hygiène du refroidissement et congélation

Les règles d'hygiène de remise en température et décongélation

Tableau de contrôle DLC

Procédure de traçabilité / étiquetage des produits entamés

Tableau des allergènes alimentaires

ANNEXES

Bon de commande des tenues

Enregistrement des opérations de nettoyage

Tableau de relevé des températures

Fiche de suivi refroidissement et congélation

Fiche de suivi remise en température

Fiche de suivi traçabilité

Fiche de déclaration intoxication alimentaire (TIAC)

Copie du passe sanitaire du salarié

Feuille d'émargement du PMS

*outils à imprimer

PRÉSENTATION DU PMS & DU PLAN HACCP

QU'EST-CE QU'UN PMS ?

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :
• Du plan HACCP
• Des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
• De la mise en place d'un système de traçabilité
• De la gestion des produits non conformes (procédure de retrait/rappel).

Le PMS est un outil permettant d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments fixés par la réglementation, notamment celle dite du "Paquet hygiène" (règlements européens 178/2002 et 852/2004).

En plus des efforts effectués par SDA Market pour vous tenir informés de l'évolution de la législation, nous vous recommandons vivement de rester à l'écoute de cette évolution afin de garantir à tous vos clients une qualité irréprochable.

LA MÉTHODE HACCP

Tous les aliments peuvent être contaminés de différentes manières et à des niveaux qui peuvent provoquer des maladies plus ou moins graves.
Il est possible de mieux maîtriser ces risques de contamination grâce à la mise en place de procédures basées sur les principes HACCP (Analyse des dangers – points critiques de contrôle pour leur maîtrise).

Chaque établissement a l'obligation d'avoir au moins une personne formée à l'hygiène et la sécurité alimentaire. Celle ci fait office de référent. Ce référent met en place les instructions qui vous permettront de constituer les preuves de votre respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire : enregistrements de température, de nettoyage, d'analyses, contrats d'entretien, de dératisation…
Ce référent, dit aussi « référent HACCP », est la personne qui sera également tenue d'accompagner le représentant des services officiels, lors de sa visite, pour présenter votre fonctionnement.

Seules les personnes diplômées de niveau V minimum ou justifiant d'une expérience d'au moins 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant peuvent être « référents » et prétendre avoir la formation et les connaissances adéquates et demandées. Sans cela, la formation à l'hygiène et à la méthode HACCP est impérative.

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

LA MÉTHODE HACCP

LES 7 PRINCIPES

1 Analyse des dangers

2 Identification des points critiques (CCP) : la maîtrise et le contrôle sont nécessaires pour surveiller ou éliminer un danger

3 Établissement des limites critiques à ne pas dépasser pour un danger (distinction entre l'acceptable et l'inacceptable)

4 Mise en place d'une procédure de surveillance des points critiques

5 Définition et mise en oeuvre des actions correctives en cas de non-conformité (si le point critique n'est pas maîtrisé)

6 Vérification de l'efficacité des actions correctives : le professionnel doit s'assurer que, suite aux actions réalisées, les denrées produites sont à nouveau conformes et ne dépassent pas la limite critique

7 Mise en place d'un système documentaire précis et rigoureux afin de prouver la mise en oeuvre des mesures et l'enregistrement des actions menées. Ces documents doivent être conservés et pourront être demandés lors d'audits ou de contrôles officiels.

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

LA MÉTHODE HACCP

LES 12 PHASES DE RÉALISATION

1. Réunir une équipe pluridisciplinaire
2. Décrire le produit
3. Identifier l'utilisation attendue
4. Construire un diagramme de fabrication
5. Confirmer sur place le diagramme de fabrication
6. Dresser la liste des dangers associés à chaque étape, conduire une analyse de mesures permettant de les maîtriser
7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)
8. Établir les limites critiques à chaque CCP
9. Établir un système de surveillance
10. Établir un plan d'actions correctives
11. Établir des procédures de vérification
12. Établir la documentation

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

LA MÉTHODE HACCP

LA MÉTHODE DES 5 M

C'est une méthode d'analyse qui consiste à rechercher et à représenter de manière synthétique les différentes causes possibles d'un problème. Celles-ci sont classées selon 5 grandes familles de causes : les 5M.

- **M** Matières premières : Toutes denrées utilisées en cuisine.
- **M** Matériel : toutes machines ou équipements manuels ou électriques utilisés en cuisine.
- **M** Main d'oeuvre : Le personnel de l'établissement.
- **M** Méthode : Gestion des températures, temps de préparation, le stockage en enceintes froides et positives.
- **M** Milieu : La salle, la cuisine, la réserve, le vestiaire, les toilettes, etc.

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

PROTOCOLES SANITAIRES DES ÉQUIPES

LA MARCHE EN AVANT

C'EST QUOI ?

La marche en avant est un principe d'organisation en cuisine professionnelle. Mais c'est aussi un principe de sécurité alimentaire, qui conditionne la conception de l'ensemble de l'établissement de restauration, de la réception des denrées jusqu'à la remise au consommateur. Un bon agencement des locaux permet de gagner en efficacité et donc en rendement.

LA RÈGLE ?

Le circuit propre ne doit jamais croiser le circuit sale.
Le cheminement des denrées propres doit être tel que ces dernières ne puissent pas croiser des produits sales ou souillés (déchets, emballages, produits terreux, vaisselle sale, etc.).

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

LA MARCHE EN AVANT

COMMENT L'APPLIQUER ?

Les denrées doivent entrer dans la zone de réception, où elles seront déconditionnées. Elles passeront ensuite par la zone de stockage, en séparant bien les aliments souillés (fruits et légumes notamment) des aliments propres (plats cuisinés), puis par la zone de préparation (si possible scindée en plusieurs secteurs : pâtisserie, légumerie, boucherie).

Tout ce qui sort de la zone de préparation est considéré comme propre. Ce circuit se poursuivra dans la zone de cuisson, puis dans la zone de conservation (au chaud ou au froid dans l'attente du service), pour s'achever par la distribution.

La marche en avant s'exerce donc dans l'espace lorsque la surface des locaux et la séparation des différents secteurs le permet. Mais, dans les petites cuisines, elle peut se faire dans le temps, en traitant les aliments qui n'ont pas le même degré de contamination de manière séparée. On commence par un produit, on nettoie et désinfecte puis on peut passer à une autre denrée sur le même plan de travail.

LA TENUE DU PERSONNEL

Toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés.

TENUE FOURNIE

LES INTERDITS

Le short, pantacourt, t-shirt et la casquette personnelle sont interdits. En cas de non respect de ces dispositions, la Direction se réserve le droit d'interdire au salarié l'accès à son poste pour des raisons d'hygiène liées à la production et à la distribution alimentaire.

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

HYGIÈNE DES MAINS SIMPLE ET EFFICACE

Mouillez-vous les mains
avec de l'eau

Versez du savon
dans le creux de votre main

Frottez-vous les mains de 15 à 20 secondes :
les doigts, les paumes, le dessus des mains
et les poignets

Entrelaçez vos mains pour nettoyer
la zone entre les doigts

Nettoyez également
les ongles

Rincez-vous
les mains sous l'eau

Séchez-vous les mains si possible
avec un essuie-main à usage unique

Fermez le robinet avec l'essuie-main
puis jetez-le dans une poubelle

Si vous n'avez pas d'eau ni de savon, *utilisez une solution hydroalcoolique pour adopter les mêmes gestes (étapes 2, 3, 4 et 5). Veillez à vous frotter les mains jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.*

Les gestes de chacun font la santé de tous

PROTOCOLES SANITAIRES DU RESTAURANT

PROTOCOLE DE NETTOYAGE GÉNÉRAL

Quoi	Quand	Qui	Produit	Outil à utiliser	Action
Murs	1 fois par semaine (avant le sol)	Équipier polyvalent	Eau tiède + dégraissant désinfectant	Gants, brosse, éponge, chiffon lavable	Se protéger, pulvériser ou laver, brosser ou frotter, laisser agir 5 min, rincer, évacuer, laisser sécher
Plafond	1 fois par mois (avant le sol)	Équipier polyvalent	Eau tiède + dégraissant désinfectant	Gants, brosse, éponge, chiffon lavable	Se protéger, laver, laisser agir 5 min, rincer, laisser sécher
Sols	Avant et après le service	Équipier polyvalent	Eau chaude + savon noir	Balais, brosse, raclette	Éliminer les déchets, pulvériser, laisser agir 5 min, brosser, rincer, évacuer avec la raclette, laisser sécher, nettoyer
Plan de travail, étagères, tables inox	Après la préparation du matin et chaque service	Équipier polyvalent	Eau tiède + dégraissant désinfectant	Gants, brosse, éponge, raclette, chiffon lavable	Se protéger, pulvériser ou laver, brosser ou frotter, laisser agir 5 min, rincer, évacuer, laisser sécher
Poubelles	Après la préparation du matin et chaque service	Équipier polyvalent	Eau tiède + dégraissant désinfectant	Gants, brosse, éponge, chiffon lavable	Enlever le sac, éliminer les déchets, pulvériser ou laver, laisser agir 5 min, brosser ou frotter, rincer, remplacer par un sac propre
Réfrigérateur & Congélateur	1 fois par semaine	Équipier polyvalent	Eau tiède + dégraissant désinfectant	Gants, brosse, éponge, chiffon lavable	Vider, éliminer les déchets, pulvériser ou laver, laisser agir 5 min, frotter, rincer, sécher, replacer

ANNEXE À IMPRIMER

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

PROTOCOLE DE NETTOYAGE GÉNÉRAL

Quoi	Quand	Qui	Produit	Outil à utiliser	Action
Four micro-ondes, blender	Fin de service	Équipier polyvalent	Eau tiède + dégraissant désinfectant	Gants, brosse, éponge, chiffon lavable	Se protéger, pulvériser, laisser agir 15 min, brosser ou frotter, passer en plonge et remonter
Plancha, salamandre	Fin de service	Équipier polyvalent	Eau tiède + dégraissant	Gants, chiffon lavable, éponge humide	Se protéger, éliminer les déchets, laver, laisser agir 5 min, rincer
Friteuse	2 fois / semaine	Équipier polyvalent	Eau chaude + liquide vaisselle	Gants, éponge, chiffon	Remplir au même niveau d'huile que d'habitude et laisser agir quelques minutes avant de vider le tout.
Mobilier (tables, chaises, décoration)	Fin de service	Équipier polyvalent	Détergent, dégraissant désinfectant	Éponge, brosse	Éliminer les résidus, frotter, brosser, laisser agir
Poignée de porte interrupteur	Fin de service	Équipier polyvalent	Détergent, dégraissant désinfectant	Éponge, brosse	Éliminer les résidus, frotter, brosser, laisser agir
Plonge en inox	Fin de préparation et de service	Équipier polyvalent	Liquide vaisselle	Gants, brosse, chiffon lavable	Se protéger, éliminer les déchets, pulvériser ou laver, laisser agir 5 min, rincer
Comptoir de vente	Avant et après le service	Équipier polyvalent	Détergent, dégraissant désinfectant	Éponge	Éliminer les déchets, pulvériser ou laver, rincer

ANNEXE À IMPRIMER

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

PROTOCOLE DE NETTOYAGE DES FRUITS & LÉGUMES

Le nettoyage et la désinfection des légumes sont des étapes essentielles pour limiter le risque d'intoxication alimentaire. Vous avez le choix de la méthode utilisée mais il est indispensable d'établir un protocole détaillé pour être sûr que chacun applique les mêmes consignes.
Tous les végétaux frais (fruits, légumes) doivent être soigneusement nettoyés et dans certains cas décontaminés.

LES DANGERS

Les végétaux doivent être contrôlés et triés dès la réception des marchandises, en éliminant les végétaux abîmés, pourris ou moisis. Cela permet dans un premier temps de diminuer les risques.

Les dangers peuvent être microbiologiques. De nombreux germes présents dans l'environnement ou dans la flore intestinale animale se retrouvent à la surface des légumes ou des fruits : salmonelles, coliformes, clostridium perfringens, clostridium botulinum, listeria…

Lors des différentes opérations de transport, de manipulation, de préparation, d'autres micro-organismes peuvent être apportés par l'homme comme les staphylocoques par exemple, si les végétaux sont mal lavés.

Les moisissures de certains fruits et légumes sont à l'origine de mycotoxines neurotoxiques ou immunotoxiques, comme par exemple la patuline, présente dans les pommes moisies et dans les préparations à base de pomme (jus de pomme, compotes…).

PROTOCOLE DE NETTOYAGE DES FRUITS & LÉGUMES

LES PRODUITS DE DÉSINFECTION

Les produits de désinfection pour les fruits et légumes sont les suivants :

- Vinaigre blanc, à raison de 500 ml pour 10 litres d'eau),
- Produit chloré
- Produit biocide prédosé

Vérifiez bien le dosage indiqué par le fabricant ou le conditionneur.

A titre indicatif, la concentration en chlore libre utilisé pour la décontamination des produits d'origine végétale doit pas dépasser 80ppm, soit 3 ml de Javel à 2.6% de Chlore actif (ou 8°Chl) par litre (Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires).

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

PROTOCOLE DE NETTOYAGE DES FRUITS & LÉGUMES

LE PROTOCOLE DE NETTOYAGE & DÉSINFECTION

Remplir un premier bac d'eau potable propre.

Immerger les fruits et légumes pour enlever la terre. Les légumes terreux ne doivent pas être mis directement dans la solution désinfectante car il n'y aura alors aucune action décontaminante. Un deuxième bain peut être nécessaire si les légumes sont très sales et s'ils sont destinés à être consommés crus.

Remplir un second bac d'eau propre et y ajouter un désinfectant (vinaigre blanc, à raison de 500 ml pour 10 litres d'eau), produit chloré ou tout autre produit biocide prédosé.

Laisser tremper les végétaux 5 à 15 minutes, pour détruire les germes. Pour les produits spécifiques prédosés (pastilles ou distributeur), le temps d'action est défini par le fabricant.

Remplir un troisième bac d'eau propre (cela peut être le premier bac nettoyé et désinfecté) puis rincer les végétaux pour enlever les traces de désinfectant.

Bien égoutter (bac gastronorme perforé) ou essorer selon les légumes.

Déposer les légumes et fruits décontaminés dans des bacs propres pour utilisation immédiate ou conservation au froid.

Nettoyer et désinfecter le matériel et les locaux, conformément au plan de nettoyage et désinfection.

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

PROCÉDURE DE RELEVÉ DES TEMPÉRATURES

QUI ?

Tout équipier polyvalent ou le responsable de la boutique.

QUAND ?

Les relevés des températures se font matin et soir avant l'ouverture des chambres froides ou des zones de froid.

COMMENT ?

Relever la température affichée sur l'écran de contrôle extérieur ou sur la sonde de température placée à l'intérieur de la zone de froid et la renseigner sur le logiciel Epack Hygiène.

POURQUOI ?

Le but est d'établir une traçabilité. Quelle que soit la température affichée, il faut donc noter la valeur lue sur le Tableau de relevé des températures.

MATÉRIEL DE RELEVÉ DES TEMPÉRATURES

SONDE

Thermomètre de cuisson qui permet de sonder les préparations et les plats.

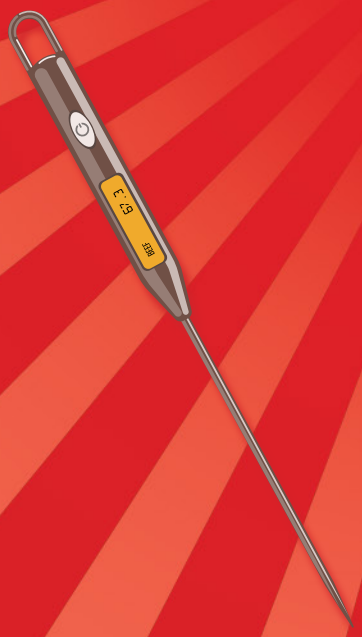
THERMOMÈTRE PISTOLET

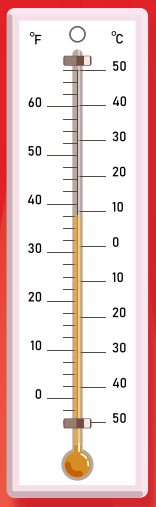
Thermomètre infrarouge à visée laser (température de surface).

THERMOMÈTRE ANALOGIQUE

Thermomètre utilisé pour les chambres froides

LANGUETTES À HUILE





VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

LIAISON CHAUDE & LIAISON FROIDE

QU'EST-CE QUE C'EST ?

On parle de liaison froide lorsque le lieu de production est différent du lieu de consommation, et que la livraison entre les 2 sites se fait à température < 3°C.

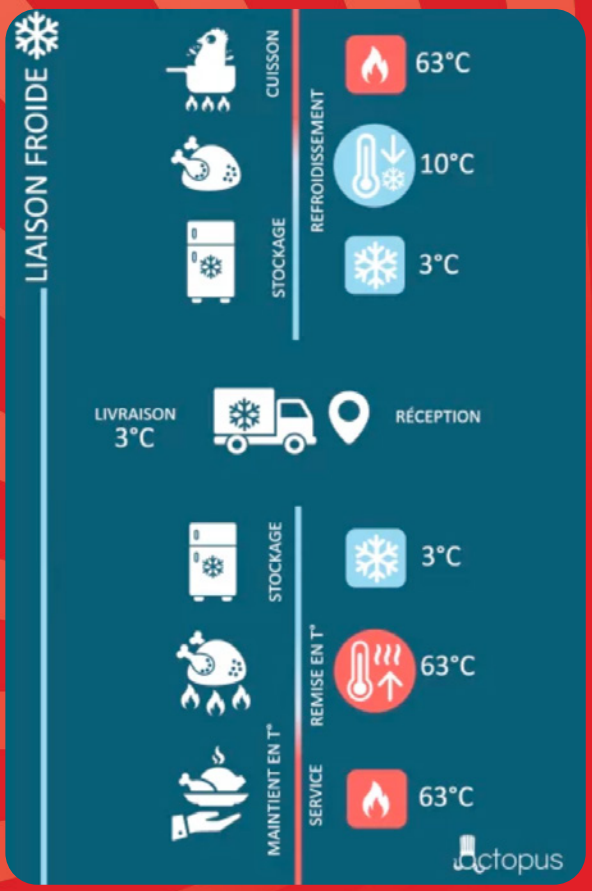
La liaison chaude concerne toutes les productions chaudes livrées dont la température est maintenue à plus de 63°C. Ainsi, dès la fin de la production, durant le stockage et la livraison, jusqu'au service la température est > 63°C.

Liaison froide liaison chaude : comment garantir la sécurité alimentaire ?

La liaison froide et liaison chaude en cuisine centrale ou maison de retraite, Octopus HACCP vous accompagne pour garantir la sécurité alimentaire.

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

LIAISON CHAUDE & LIAISON FROIDE



PLUS D'INFORMATION...

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

RÈGLES D'HYGIÈNE DU REFROIDISSEMENT & CONGÉLATION

L'OBJECTIF

L'objectif du refroidissement est de passer de 63 °C à 10 °C en moins de deux heures sans tolérance.

AVEC QUELLES TECHNIQUES ?

- Cellule de refroidissement
- Eau froide potable
- Bain-marie froid

COMMENT AMÉLIORER LE REFROIDISSEMENT ?

- Transvaser
- Portionner
- Limiter l'épaisseur

ET LA CONGÉLATION ?

L'établissement doit préciser s'il met en oeuvre la congélation lors de la déclaration d'activité (CERFA). Ne destiner à la congélation que les denrées de première fraîcheur et de parfaite qualité. La pratique de la congélation est à mettre en oeuvre selon les recommandations des Bonnes Pratiques d'Hygiène et doit être réservée à des équipements performants ventilés.

Cette étape s'accompagne d'un enregistrement et d'un étiquetage sur lesquels figurent : la nature de la denrée, la date de congélation, la DDM interne (J+ X).

RÈGLES D'HYGIÈNE DE REMISE EN TEMPÉRATURE & DÉCONGÉLATION

L'OBJECTIF

Assurer une remise en température à +63°C à coeur en moins d'1h.

AVEC QUELLES TECHNIQUES ?

-Réchauffer en cuisson directe
-Micro-ondes
-Four

COMMENT AMÉLIORER LE REFROIDISSEMENT ?

- Limiter l'épaisseur
- Portionner

ET LA DÉCONGÉLATION ?

La décongélation des denrées doit se faire à l'abri de toute source de contamination et permettre de limiter les exsudats (=épanchement d'un liquide de nature séreuse). Elle peut s'effectuer, conformément aux préconisations du fabricant: En enceinte réfrigérée (bacs à double fond conseillés), en cellule de refroidissement, en cuisson directe (recommandée pour les produits sensibles comme les steaks hachés).

Mentionner le jour de mise en décongélation et utiliser selon les délais fixés par les fabricants, au plus tard dans les 48h pour les denrées congelées en interne.

Remarque : Ne pas recongeler en l'état un produit décongelé sauf après cuisson ou si une analyse des dangers valide la méthode et offre un niveau de sécurité reconnu.

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

TABLEAU DE CONTRÔLE DES DLC

Produit	Détail produit	DLC secondaire après ouverture
Boissons	Jus de fruits Boissons gazeuses Eau gélifiée	J+3 J+1 J+1
Desserts	Frais Sec	J+2 J+3
Oeufs et ovoproduits	Oeuf écalé, liquide Oeuf écalé, cuit sur site	J+2 J+1
Produits laitiers	Lait, crème, fromage Fromage blanc Fromage à pâte dure, persillée, beurre	J+3 J+7 J+15
Produits surgelés	Tous types	DLC / DDM
Viandes	Crue Cuite Marinée	J+1 J+3 J+1

PROCÉDURE DE TRAÇABILITÉ

POURQUOI ?

La traçabilité sert à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation à la distribution des repas, le cheminement d'une denrée alimentaire, afin d'assurer notamment les procédures de retrait et de rappel des produits en cas de problème, ou bien de remonter en amont vers les fournisseurs en cas d'intoxication alimentaire.

QUI ?

Les durées de vie des préparations élaborées à l'avance doivent être déterminées par l'exploitant selon les Bonnes pratiques d'Hygiène et/ou les résultats d'études de vieillissement des produits.

QUAND ?

Lors de l'ouverture d'un produit.

COMMENT ?

- Ouvrir le produit en question
- Le transférer dans un bac gastro
- Filmer le bac gastro
- Découper une étiquette et l'apposer sur le bac ou le film
- Stocker le bac en chambre froide en prenant soin de mettre les bacs les plus anciens vers l'avant.

Le nom / description de la préparation ; La date de fabrication ; La DLC interne (J+X).

PROCÉDURE DE TRAÇABILITÉ

BON À SAVOIR : L'ARCHIVAGE !

À L'ACHAT DE TOUTES LES DENRÉES

Nom, adresse du fournisseur et nature des produits fournis, dates d'achat ou de livraison = factures ou bons de livraisons (5 ans après l'achat)

DURANT LE STOCKAGE DANS L'ÉTABLISSEMENT

Étiquettes de toutes les denrées d'origine animale ou végétale (jusqu'à utilisation du produit ou remise au consommateur final)

APRÈS REMISE AU CONSOMMATEUR

Étiquette des denrées périssables ayant une DLC < 3 mois ou sans date limite (6 mois après remise au consommateur (dans l'ordre chronologique))

ANNEXES

TABLEAU DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Produits ou plats contenant des allergènes	gluten	poisson	soja	moutarde	sésame	mollusques	fruits à coque	lait	lupin	céleri	crustacés	sulfites	arachide	oeuf

BON DE COMMANDE DES TENUES

Article	Couleur	Taille	Prix unité	Quantité	Total
T-shirt			€		€
Polo			€		€
Casquette			€		€
Tablier			€		€
			€		€
			€		€
			€		€
			€		€
			€		€
			€		€
			€		€
			€		€
			€		€
			€		€
			€		€
			€		€
			€		€
Bon de commande				Total	€

ENREGISTREMENT DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE

Zone / surface	Fréquence	Méthode	Date	Auteur

TABLEAU DE RELEVÉ DES TEMPÉRATURES

N°	Désignation	Lundi	Mardi	Mer.	Jeudi	Vend.	Sam.	Dim.

FICHE DE SUIVI REFROIDISSMENT & CONGÉLATION

Date de congélation et T°	Désignation du produit	Date DLC secondaire (J+X)	Date de décongélation et T°

FICHE DE REMISE EN TEMPÉRATURE & DÉCONGÉLATION

Date	Produit	Qté	Début remise T° (heure)	T°	Fin remise T° (heure)	T°	Durée	Responsable

FICHE DE SUIVI TRAÇABILITÉ

Date	Lot concerné	Recherche de causes	Actions correctives	Responsable

FICHE DE DÉCLARATION D'INTOXICATION ALIMENTAIRE

FICHE TIAC
DECLARATION D'INTOXICATION ALIMENTAIRE

Date et heure de l'appel : .....

Nom de l'agent réceptionnaire :.....

Nom du déclarant : ..... **En qualité de** : .....

Adresse : .....
.....

Téléphone : .....

Date de l'intoxication :
Date et heure des premiers symptômes : .....
Date et heure des derniers symptômes : .....
Date du repas suspect : .....

Nombre de cas :
Nombre de personnes exposées : .....
Nombre de personnes malades : .....
Nombre de personnes hospitalisées : .....lieu d'hospitalisation :

Symptômes :

Vomissements :	**Nbre :**	Fièvre :	**Nbre :**
Diarrhée :	**Nbre :**	Selles sanglantes :	**Nbre :**
Douleurs abdominales :	**Nbre :**	Nausées :	**Nbre :**
Céphalées :	**Nbre :**	Autres (allergies, ….)	**Nbre :**

Lieu supposé de l'intoxication :

☐ Restauration familiale
☐ Restauration hors foyer
- ☐ Restauration collective
- ☐ Restauration commerciale
- ☐ Remise directe et autre

Nom et Adresse :

Les personnes malades ont-elles consommé le même repas ?

Aliment(s) suspecté(s) responsable(s) :

Personnes ou organismes déjà contactés :
- ☐ Délégation départementale de l'ARS (Agence Régionale de Santé)
- ☐ Centre hospitalier (noter NOM, adresse et téléphone) :
- ☐ Médecin traitant (noter NOM, adresse et téléphone) :

IMPORTANT
Demander que soient conservés au froid les plats témoins ou les reliefs du repas incriminé
Demander que soient conservés au froid ce qui reste des produits de base ayant servi à la préparation du repas

FICHE DE DÉCLARATION D'INTOXICATION ALIMENTAIRE

Intoxication alimentaire

individuelle ☐
familiale ☐
collective ☐

Plainte ☐

transmise le :

par :

visa :

Rappel : Transmettre ce document à :

Direction départementale de la Protection des Populations : service Alimentation

Tel : 04.93.72.28.00

Fax : 04.93.72.28.05

Mél : ddpp@alpes-maritimes.gouv.fr

Délégation départementale de l'ARS : cellule veille sanitaire

Tél: 04 13 55 87 41 ou 87 56 ou 87 48

Fax : 04 13 55 87 81

Mél : ARS-PACA-DT06-VSS@sante.gouv.fr

FEUILLE D'ÉMARGEMENT DU PMS

Je soussigné

.....

demeurant

.....

employé au sein de ..... depuis .....

reconnais avoir pris connaissance de l'ensemble du Plan de

Maîtrise Sanitaire de l'enseigne .....

et m'engage à m'y conformer.

Fait le : ...../...../.....

à : .....

Signature (précédée de la mention “lu et approuvé”)

VOTRE PMS FACILE BY SDA MARKET

SDA MARKET

*PMS : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE