



Objet : Mise à jour Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Le Président de la Communauté de Communes Conflent Canigó,

VU la délibération du Conseil Communautaire en date du 14 octobre 2021 reçue en Sous-Préfecture le 16 novembre 2021 par laquelle le Conseil Communautaire a donné, par délégation, pour la durée du mandat à son Président certaines attributions et notamment celle prévue à l'article L.5211-10 ;

VU le Code Général des Collectivités Territoriales, articles L.5211-2, L.5211-9 et L.5211-10 ;

VU l'article R2122-8 du Code de la Commande Publique ;

VU la proposition reçue de la société SODEM.IA pour la mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de la cuisine centrale du restaurant scolaire de la Plaine Saint Martin en application du titre II de l'arrêté du 04 juin 2012 et à l'annexe 1 de la note de service DGAL 2018/141 du 20/02/2018 ;

Considérant qu'il convient de réaliser la mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) pour le bon fonctionnement du service de restauration scolaire et la formation du personnel de restauration ;

DECIDE

Article 1 : De confier la commande de la mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de la restauration scolaire à la société SODEM.IA Ingénierie 9 rue de la Vigneronne 66000 PERPIGNAN pour un montant de 8.330,00 € HT soit 9.996,00 € TTC.

Article 2 : Dit que les crédits sont inscrits au budget annexe Restauration Scolaire, chapitre 011.

Article 3 : Dit que la présente décision sera transmise à Monsieur le Sous-Préfet, Madame la comptable Public Assignataire et aux intéressés.

Fait à Prades, le 25 Novembre 2022.


Le Président,
Jean-Louis JALLAT,

Envoyé en préfecture le 30/11/2022

Reçu en préfecture le 30/11/2022

Publié le 30/11/2022

ID : 066-200049211-20221130-DC2022325-AU



SOciété de **D**éveloppement **E**tudes et **m**anagement des
Industries **A**gro-alimentaires

Ingénierie

Tél : 04 68 68 02 75 Fax 04 68 68 02 76 Mobile : 06 13 21 69 15

Email bet.sodem@free.fr

Site Web : www.sodem-ia-ingenierie.fr

Enregistrée sous le numéro 91-66-01407-66

Auprès du Préfet de la Région Languedoc-Roussillon

Mise à Jour Plan de Maitrise Sanitaire

PROPOSITION FINANCIERE

Cuisine Centrale Plaine Saint Martin

Allée de la Plaine Saint Martin

66500 PRADES

Communauté des Communes Conflent Canigo

Château Pams, Route de Ria
66500 PRADES

Perpignan le 30 octobre 2022



I) - OBJECTIFS /PROGRAMMES:

1/Mise à jour du Dossier « Plan de Maîtrise Sanitaire » (PMS) de la cuisine Centrale de la Plaine Saint Martin en application du titre II de l'arrêté du 04 juin 2012 et à l'annexe 2 de la note de service DGAL 2018/141 du 20/02/2018

Dans le cadre de cette mise à jour, seront pris en compte tous les aspects du fonctionnement depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison et la mise à disposition des repas avec ou sans le service pour chacun des offices relais desservis

2/Formation du personnel pour appropriation des éléments du dossier

2) - REFERENTIEL REGLEMENTAIRE

- Règlement CE n°: 852/2004
- Règlement CE n : 2073/2005
- Règlement CE n°: 178/2002
- Arrêté du 29/12/2009
- Arrêté du 04/06/2012 modifiant l'arrêté du 8/06/2006
- Note de service de la DGAL 8119 du 12/06/2012
- Note de service DGAL 2018/141 du 20/02/2018
- Note de service DGAL 2019/728 du 22/10/2019

4) - PROGRAMMES

Phase 01

ETAT DES LIEUX fonctionnel Cuisine Centrale et Satellites

Pour l'ensemble des sites ∅ Analyse documentaire et fonctionnelle prenant en compte

1. Gestion de la traçabilité cuisine centrale
 - a. Amont : (commande, stockage)
 - b. Process : (transformation, qualité, ...)
 - c. Aval : (service sur place, livraison, service sur sites relais, ...)
2. Gestion de la traçabilité en cuisine satellite
3. Gestion de l'externalisation des repas depuis la cuisine centrale
 - a. Mode de livraison : (liaison chaude, liaison froide et/ou mixte)
 - b. Gestion des retours de livraisons
4. Gestion de la prise en charge de la livraison des repas depuis le site de Fuilla vers Sahorre
5. Gestion du service repas au niveau des satellites
 - a. Remise en T°C
 - b. Maintien en T°C
6. Gestion de la qualité : (plan d'autocontrôle, Plan de Nettoyage et Désinfection, Plan de lutte contre les nuisibles, ...)
7. Maîtrise des températures
 - a. Réception, stockage,
8. Evaluation des pratiques en cours intégrant :
 - a. La mise en œuvre des procédures du PMS (cuisine centrale version 2004)
 - b. Gestion des anomalies
 - c. La gestion des STOCKS de Matières Premières

Phase 02

MISE à JOUR du PMS

A l'appui des résultats et conclusions de la phase 01, la mise à jour du PMS portera sur les éléments tels que définis réglementairement dans les D1 et D2 de la note de service du 12/06/2012 et du 22/10/2019.

Ils sont constitués plus précisément des chapitres listés ci-après :

- 1/ La liste des catégories de produits
- 2/ la liste des matières premières,
- 3/ la description des circuits d'approvisionnement et commercialisation des produits envisagés (mise à jour)
- 4/ les diagrammes de fabrication
- 5/ les tonnages ou les volumes de production

6/ la liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux

7/ la capacité de stockage des matières premières, des produits finis

8/ un plan de situation cf plan de masse point 9 et 10

Sans objet

9/ plan de masse au 1/500° présentant

- Sans objet (établissement déjà déclaré et a fait l'objet d'une demande d'agrément sanitaire)

10/ un plan d'ensemble de l'établissement au 1/100°

Si des travaux et/ou des équipements nouveaux ont été effectués

- Indiquant les dispositions des locaux de travail, des locaux d'entreposage et des locaux à usage du personnel en les identifiant

11/ une schématisation des circuits

12/ la description détaillée d'un point de vue sanitaire des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que des conditions de fonctionnement

Mise à jour comprenant

a. la description détaillée des conditions de fonctionnement

b. des conditions de conditionnement des repas quelle qu'en soient leurs destinations

15/ concernant le personnel :

Gestion de la tenue vestimentaire

Le suivi médical et instructions concernant l'état de santé

16/ l'organisation de la maintenance des locaux et équipements

17/ mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

19/ La description des mesures et dispositifs de maîtrise des Températures

20/ le contrôle à réception et à expédition

- Conditions d'hygiène du transport avec catégories de véhicules
- Procédures de contrôle à réception
- Procédures de contrôle à l'expédition des produits finis

21/ les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

- Champ d'application de l'étude
- Documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées et justification des choix retenus
- Identification des CCP et/ou PRPo définition des limites critiques et/ou valeurs cibles
- Procédures de surveillance et les actions correctives pour chaque CCP et/ou PRPo
- Documents relatifs à la vérification du PMS comprenant les audits, les suivis des enregistrements

22/ les procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes

- Description du système de traçabilité
- Instructions relatives à la gestion des produits non-conformes
- Instructions permettant la mise en œuvre d'un retrait rappel en cas de défaut identifiés

Phase 03

Lors des phases 01 et 02, sera réalisé pour chacun des sites desservis par la cuisine centrale une analyse très exhaustive portant sur les aspects suivants :

1. Leurs conditions d'aménagements et d'équipement
2. Les conditions de stockage en maintien de chaud et/ou en maintien de froid
3. Les conditions de remise en Température des repas
4. La gestion des déchets (excédants de repas, déchets organiques et minéraux)
5. Le lavage et désinfection des contenants sur site de livraison (bacs gastronomes, caissons isothermes de maintien chaud et froid)

Phase 04 : organisation et programme détaillé en annexe 02 & 03

Formation du personnel de la cuisine centrale

Formation du personnel des sites satellites

Dans le cadre de la formation, sera pris en compte le niveau de connaissance du personnel



INFORMATION IMPORTANTE

Afin de doter la cuisine centrale d'outils de gestion quantitative et qualitative des matières premières, il est envisagé la mise en œuvre :

- De fiche d'inventaire hebdomadaire ou mensuel des matières premières
- Des fiches pour retrait ou de valorisation des aliments à dates courtes voir périmées
- Diverses instructions de travail afin d'assurer une parfaite maîtrise de la gestion de certains prérequis opérationnels

4 HONORAIRES

Mission GLOBALE selon tableau des répartitions joint en annexe 01

Les honoraires pour la mission, telle que détaillée, sont calculés sur une base forfaitaire incluant les différentes visites et réunions de travail avec, l'encadrement et le personnel soit :

- L'analyse et la mise en forme des informations et des données relevées
- Les déplacements sur site
- Les interventions sur plans pour matérialisation des circuits (personnel, fluides, ...)
- Toutes les modifications du dossier ou toutes précisions complémentaires à la demande de l'exploitant et/ou des autorités de tutelles (DDPP)
- La formation du personnel (2 journées)
- L'accompagnement pour aide à la mise en place des procédures
- La réponse au rapport d'inspection

Montant journalier Forfaitaire net HT	490,00€ HT
Nombre de journées Prévisionnel	17
TOTAL HT MISSION Complète	8330,00 €
TVA 20%	1 666,00 €
TOTAL MISSION TTC	9 996,00 €

Fait à Perpignan le, 29/10/2022

En 2 exemplaires

Pour la SODEM IA Ingénierie
Monsieur KHAFIF T

Pour la Communauté de Communes
Conflent Canigo

ANNEXE 1

Envoyé en préfecture le 30/11/2022

Reçu en préfecture le 30/11/2022

Publié le 30/11/2022

ID : 066-200049211-20221130-DC2022325-AU



Tableaux de Répartition des temps d'interventions Estimés Par Phases

Désignation de l'opération :

Mise à jour du dossier PMS & Formation du personnel

Décomposition du temps prévisionnel d'intervention exprimé en jours

Phases de mission	Lieux intervention	Total Journées
Phase 01 & 03 Audit fonctionnel d'Etat des lieux Recueil et Analyse des Documents Existants (Plan DWG, ...) Echange avec le Responsable de l'établissement et le personnel	Sur site Cuisine centrale	1
	Sur site Satellites	
	Catlar Taurynia Ria	1
	Los MASOS Vernet-les Bains	1
	Olettes Vinça Sahorre Fuilla Serdinya Mosset	1 1,5
Phase 02 Mise en forme du dossier selon exigences règlementaire du D1 et D2 de la note de service DGAL du 12/06/2012 Y compris visite des lieux autant de fois que nécessaire	Sur site Bureaux SODEM	8
Phase 04 Formation du personnel à la gestion des risques sanitaires	Agents Cuisine centrale	1
	Agents des satellites 1 journée par établissement	4

**TOTAL Journées Interventions
Pour l'ensemble de la Mission de Base**

17 jours

Qualification des personnels techniques

⇒ 1 docteur ingénieur, 25 ans d'expériences en Agro-alimentaire, Sécurité Alimentaire, Procédés de Fabrication, en Conception, en Gestion de Production

ANNEXE 02

Envoyé en préfecture le 30/11/2022

Reçu en préfecture le 30/11/2022

Publié le 30/11/2022



ID : 066-200049211-20221130-DC2022325-AU

FORMATION Tableau de Répartition et Durée

Etablissements	Effectif A confirmer	Groupes	Durées (J)
Catlar		A	1
Taurynia			
Ria			
Los MASOS		B	1
Vernet-les Bains		C	1
Olettes			
Vinça			
Sahorre		D	1
Fuilla			
Serdinya			
Mosset		D	1
Mosset		E	0,5
Total		4 groupes	4,5 jours

ANNEXE 03

Envoyé en préfecture le 30/11/2022

Reçu en préfecture le 30/11/2022

Publié le 30/11/2022



ID : 066-200049211-20221130-DC2022325-AU

PROGRAMME de FORMATION DETAILLE

MODULE N°12

Code Action : LF RC-M12

- LA LIAISON FROIDE EN RESTAURATION COLLECTIVE -

• OBJECTIFS

- Maîtriser les 3 facteurs fondamentaux de gestion de l'hygiène en liaison froide :
 - * Les Bonnes Pratiques Hygiéniques (B.P.H.)
 - * Le plan de nettoyage et de désinfection
 - * Les autocontrôles par la méthode HACCP
- Mettre en place et gérer une liaison froide dans le cadre d'une restauration collective à caractère social

• DEROULEMENT

Le formateur utilise des documents pédagogiques adaptés aux objectifs et à l'établissement (transparents, vidéo, tableau). Ces documents sont axés sur l'étude des circuits, l'organisation, le rangement, les gestes et postures, les produits utilisés, l'hygiène des manipulations, ...

• PROGRAMME :

PARTIE 1: formation théorique

- introduction : ☞ Contexte réglementaire
- * La nouvelle approche de l'hygiène - (PACK HYGIENE)
- * la liaison froide : définition
 - séquence 1 : ☞ Les Bonnes Pratiques Hygiéniques en liaison froide
- * Le monde microbien : définition, origine, structure, multiplication, mode de vie
- * Les risques sur le consommateur : notion de personnes à risque, porteur sain, notion de TIAC
- * Les principales règles d'hygiène
 - séquence 2 : ☞ Approche et maîtrise des risques liés à la liaison froide
- * Les différents types de dangers
- * Les outils de la maîtrise

PARTIE 2: Pratique sur cas concret

- ☞ mise en pratique et gestion au quotidien de la liaison froide
- * Principe de fonctionnement appliqué à la structure :
 - *Identification des circuits,*
 - *Gestion des flux dans le temps et dans l'espace*
- * Formation à la gestion du matériel spécifique
 - *Maîtrise des conditions de remise et de maintien en température*
- * Gestion de la distribution des repas
- * Gestion de la sécurité alimentaire au quotidien
 - ☞ pratique du nettoyage et de la désinfection en liaison froide

• DUREE :

Durée de la formation aménagée sur une 01 journée

• PUBLIC

Opérateur, encadrement.