



**Newrest Maroc Services  
Lycée Lyautey/Cantines  
scolaires AEFÉ**

**Protocole sanitaire  
pour la Sécurité  
des aliments**

**newrest**



**Newrest Maroc Services**

**Protocole sanitaire  
pour la Sécurité  
des aliments**

**1. Notre démarche  
Qualité et Hygiène**

**newrest**

# Sommaire

---

**1.1 > Maîtrise des Achats : La sélection et le contrôle de nos fournisseurs**

**1.2 > Formation du Personnel**

**1.3 > Des Mesures de Maîtrise et leurs autocontrôles associés selon un système HACCP**

**1.4 > Une vérification périodique des systèmes Qualité et Hygiène : Audits et Inspections , Analyses microbiologiques,...**



# 1. Notre Démarche Qualité & Hygiène

Une démarche qualité est mise en œuvre au sein des cantines scolaires , conformément à la démarche Qualité de Newrest Maroc, qui repose principalement sur un **Système de Management de la Sécurité des Aliments certifié selon la Norme ISO 22000 Version 2018.**

Outre que la sécurité des aliments, la démarche qualité de Newrest Maroc intègre un système de sécurité et santé au travail, et **un système de Management Qualité certifié ISO 9001,2015.**

D'autre part, compte tenu de l'évolution épidémiologique du Covid-19 et dès sa survenue : Newrest Maroc, dans une approche proactive, a mis en place au niveau du site 'Lycée Lyautey ', un système de Mesures préventives pour assurer la continuité des activités. Ce système Covid-19 , a obtenu un certificat de labélisation « **SAFE By Newrest** », après avoir été audité par Newrest Group.

La sécurité des aliments ;qui est pour Newrest , une priorité absolue et fondamentale, pour laquelle nous mettons en œuvre quotidiennement une démarche qualité volontaire pour le respect des normes et des bonnes pratiques d'hygiène nous permettant ainsi de prévenir tout type de danger physique, chimique , microbiologiques , et ce, à travers un système basé sur 4 principaux axes :

- ❖ La sélection et le contrôle de nos fournisseurs
- ❖ La formation et l'information du personnel
- ❖ Les mesures préventives et leurs autocontrôles associés selon un système HACCP basé sur une analyse des dangers (microbiologiques, chimiques et physiques)
- ❖ La vérification périodique des systèmes Qualité et Hygiène : Audits et Inspections , Analyses microbiologiques,..

# 1. Notre Démarche Qualité & Hygiène

## 1.1. Maîtrise des Achats : La sélection et le contrôle de nos fournisseurs

Il s'agit des procédures relatives à l'évaluation et la sélection des fournisseurs, et ce en fonction de leurs aptitudes à fournir un produit et/ou service conforme aux exigences relatives à la sécurité des aliments.

Dans ce cadre, et avant référencement de ces fournisseurs, la direction des achats conjointement avec la direction qualité, conduisent un audit pour évaluer l'aptitude du fournisseur à satisfaire ses engagements contractuels et l'acquisition des agréments nationaux et autorisations ou des certifications.

Les spécifications relatives à la sécurité des aliments sont identifiées et intégrées dans les contrats avec les fournisseurs.

Ces exigences sont revues et modifiées selon les modifications des réglementations et normes en vigueur, qui sont surveillées à travers un système de veille réglementaire et Normatives assurée par la direction Qualité.

Tous les fournisseurs, sont également soumis, à des audits périodiques de contrôle, selon un planning annuel préétabli, en se référant à une matrice d'évaluation des risques fournisseurs qui définit les fréquences et la nature de l'audit (audit physique ou self audit) en tenant en compte la possession ou non d'une certification relative aux systèmes de management de la sécurité des aliments telles que ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS, ...

Par ailleurs et en parallèle avec ces audits planifiés et ceux de référencement, des audits de contrôle peuvent être déclenchés par la récurrence de non-conformités constatées, en l'occurrence : trois non-conformités majeures successives en trois mois entraînent un audit de contrôle. Sont considérés comme non-conformité majeure : DLC/DDM dépassée, non-respect des températures de livraison, conditionnement et étiquetage non conformes. Ces audits sont suivis avec les fournisseurs à travers des plans d'actions.

Ainsi , entre l'année 2017 et l'année 2020 , 90 audits Fournisseurs ont été réalisés entre audits de référencement et audits de contrôle.

# 1. Notre Démarche Qualité & Hygiène

## 1.2. Formation du Personnel

Le développement des compétences de nos collaborateurs est un des objectifs de notre démarche qualité, et ce à travers des plannings annuels de **FORMATION** comprenant des modules adaptés aux différents échelons de notre organigramme, et traitant différents thèmes relatifs à la sécurité des aliments.

- Hygiène alimentaire
- Sécurité au travail
- Qualité de service

Dans ce sens , les collaborateurs Newrest au site 'LYCEE LYAUTEY' ont bénéficié d'un planning de formation Année 2020, à raison d'une formation par mois,

Outre que les formations planifiées, des Inductions sont réalisées pour les nouvelles recrues, ainsi que des sensibilisations sont animées par le responsable qualité hygiène du site, suite à la détection d'anomalie et à chaque fois il y a un besoin.

Des questionnaires à chaud et à froid sont renseignés pour évaluer l'efficacité de la formation.

Notre personnel ainsi que nos visiteurs sont également informés par **affichage** rappelant les consignes d'Hygiène et sécurité:



## 1.3. Notre Démarche Qualité & Hygiène

### 1.3. Les mesures de Maîtrise et leurs autocontrôles associés selon un système HACCP :

Sur la base d'une **analyse des dangers** réalisée et revue systématiquement par la Direction qualité, conformément à la démarche HACCP : un ensemble de Mesures et d'autocontrôles sont validés et appliqués, depuis la réception des matières premières jusqu'à la distribution.

La surveillance de ces mesures de maîtrise , notamment des points critiques fait objet d'un plan de surveillance Haccp que nous détaillons dans la **Partie 2 : 'Mesures de maîtrise par étape'**

Les mesures de maîtrise sont traitées dans nos différentes procédures codifiées et gérées selon une procédure de gestion de l'information documentée (QP-QS-08-MA):

- La procédure de nettoyage/désinfection des zones de travail, des équipements, des ustensiles et des récipients pour la préparation des aliments ; (QP-U-01-MA)
- La Procédure de lutte contre les nuisibles pouvant être vecteurs de contamination microbologique des produits alimentaires ; (QP-M-01-MA).
- La procédure Hygiène du personnel qui définit les règles d'hygiène , en l'occurrence : la conformité vestimentaire et corporelle et bonnes pratiques ainsi que le suivi médical semestriel du personnel conformément à l'arrêté 983-13 relatif à la surveillance médicale au secteur alimentaire ; (QP-M-03-MA)
- La procédure de traçabilité relative à l'identification de l'origine et de la destination de chaque matière première, et définissant les modalités à respecter par les parties prenantes lors d'un retrait, (QP-Haccp-03-MA)

# 1. Notre Démarche Qualité & Hygiène

## 1.3. Les mesures de Maîtrise et leurs autocontrôles associés selon un système HACCP

- La procédure de contrôle des produits alimentaires à la réception (en particulier les conditions de livraison, le conditionnement, l'étiquetage, et la température du produit)(QP-U-07-MA)
- La procédure de contrôle au stockage (en particulier le respect du rangement et de la séparation de différentes catégories de produits, ainsi que les Température des enceintes frigorifiques ; (QP-U-08-MA)
- La procédure de désinfection de fruits et légumes (en utilisant un système à trois bacs, des doseurs automatiques appropriés, et des rubans chlorintests sont utilisés pour contrôler les doses en produit désinfectant) (QP-U-10-MA)
- La procédure de décongélation, en respectant les temps et températures préconisés par les normes en vigueur
- La procédure de cuisson, définissant les Températures cibles par catégorie d'aliments ; (QP-U-17-MA)
- La procédure de distribution des préparations finies (QP-U-35-MA)

## 1.4. Vérification périodique du système Qualité & Hygiène : audits et Inspections, analyses microbiologiques ,....

La vérification de la bonne application de la démarche qualité & hygiène , notamment des procédures relatives à la sécurité des aliments, se fait mensuellement via des Inspections Haccp réalisées par la Direction Qualité, et initiant des plans d'actions correctives.

La vérification du respect des bonnes pratiques d'hygiène, se fait également par des analyses microbiologiques des produits alimentaires et des surfaces, réalisées par un laboratoire accrédité ISO 17025, et agréé par l'Office Nationale de la Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires 'ONSSA'.

La vérification de la traçabilité se fait à travers des tests de traçabilité mensuels et un exercice annuel de simulation de retrait.



**Newrest Maroc Services**

**Protocole Sanitaire  
pour la sécurité  
des aliments**

**2. Les Mesures de  
Maitrise par étape**

**newrest**

# Sommaire

---

2.1 > **Réception des marchandises et Matières premières**

2.2 > **Stockage des marchandises et Matières premières**

2.2.1. Stockage en économat

2.2.2 Stockage en froid positif

2.2.3. Stockage en froid négatif

2.3 > **Congélation/Décongélation**

2.3.1. *Congélation*

2.3.2. *Décongélation*

2.4 > **Cuisson**

2.5 > **Refroidissement**

2.6 > **La Distribution**

2.7 > **La Désinfection**

2.7.1 *La procédure de nettoyage/désinfection des zones de travail, des équipements, des ustensiles et des récipients pour la préparation des aliments ;*

2.7.2 *La désinfection des fruits et légumes*

2.7.3 *La désinfection des mains*



## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.1- Réception des marchandises et matières premières

En se référant à notre procédure interne de réception de la matière première « QP-U-07-MA » la réception de la marchandise au sein de la cuisine du site LYCEE LYAUTEY, se fait selon les étapes suivantes:

#### o Elaboration de la commande

La réception de la marchandise se fait par l'économe, et/ou le gérant, et le responsable Qualité Hygiène du site, selon les recettes et les menus préétablis;

Les commandes se font d'une manière régulière afin de permettre une meilleure gestion du stock, pour ce un suivi est réalisé sur un Logiciel ERP en ligne « WINREST » qui permet d'aider à la gestion des commandes en croisant les données des fiches techniques des préparations avec les quantités des denrées en stocks.

#### o Contrôle quantitatif et qualitatif

A la réception de la marchandise, le gérant ou l'économe du site, se charge de la vérification de la conformité entre le bon de commande et la marchandise livrée par le fournisseur, du poids des produits reçus, et du calibre des fruits et légumes....;

Le responsable Qualité Hygiène à son tour vérifie la conformité des points de maîtrise suivants:



❖ Conformité Transport

❖ La conformité du conditionnement :  
❖ L'état de fraîcheur visuel;

❖ Le respect des DLC et DDM;  
❖ Numéro de lot;  
❖ Numéro d'agrément;

❖ Les températures pour les produits périssables conservés sous le régime du froid.

❖ Les Quantités reçues par rapport à celles recommandées

Ces critères cités ci-dessus sont rassemblés dans un tableau « critères à la réception » **affiché dans la zone de réception** servant comme guide à toute personne procédant au contrôle à la réception.

## 2. Les Mesures de Maitrise

	<b>Critères du contrôle à la réception</b>	INFLIGHT ☒ REMOTE ☒ B&I ☒
		Rev n°03 date: 22/11/2018
		Page: 1/2

*La mise à jour et la diffusion des copies imprimées ne sont pas contrôlées*

	PRODUITS SURGELES	VIANDE, ABATS, VOLAILLES, ET PREPARATIONS A BASE DE VIANDE	POISSON FRAIS	FRUITS ET LEGUMES	OVOPRODUITS	PRODUITS LAITIERS ET DERIVES /CHARCUTERIE STABILISEE CONDITIONNEE	PRODUITS SECS ET CONSERVES	BOISSONS JUS UHT LAIT UHT	PRODUITS DE NETOYAGE
<b>VEHICULE *</b>	<b>Frigorifique</b> Propre, bien entretenu	<b>Frigorifique</b> Propre, bien entretenu	<b>Frigorifique</b> Propre, bien entretenu	Propre, bien entretenu (Pour la 4ème gamme : <b>Véhicule Frigorifique</b> )	<b>Frigorifique</b> Propre, bien entretenu	<b>Frigorifique</b> Propre, bien entretenu,	Propre, bien entretenu	Propre, bien entretenu	Propre, bien entretenu
<b>TEMPERATURE DU PRODUIT</b>	Moins de -18°C Rejet : > -15°C	Viandes sous vide fraîche : 5°C (rejet >8°C) Volailles : 4°C (rejet :> 8°C) Abats et produits en contenant : 3°C (rejet :> 6°C) Viandes hachées et produits en contenant : 2°C (Rejet à 5°C)	0°C à 2°C Température de la glace fondante	Pour la 4ème gamme : 4°C (rejet à > 8°C)	Cible : 3°C Rejet à > 8°C	Cible : 5°C Rejet à >8 °C	--	--	--
<b>EMBALLAGE EXTERIEUR</b>	Boîtes à carton Les cartons ne doivent pas être mouillés ni déformés	Boîtes à carton/ Caisses en plastiques	--	Boîtes à carton / cagèts Ou caisses en plastique	--	Boîtes à carton/ Caisses en plastique	Boîtes à carton	Boîtes à carton Bacs en plastique	Boîtes à carton
<b>EMBALLAGE PRIMAIRE</b>	Sacs en plastique Absence de trace de condensation à l'intérieur, de cristaux de glace, ni de déformation du produit	Sacs en plastique Barquettes cellophane	Dans des caisses en plastique sous glace fondante	Pour les 4ème gamme : Sacs en plastique	Bidons, fûts ou seaux en plastique	Briques en carton Boyaux plastique 'Absence d'une déformation de l'emballage ou d'indice d'une fuite'	Sacs en plastique Boîtes de conserve Aucune trace de rouille, bosse, bombement ou saleté	Absence de défauts sur les jointures, bombements, Oxydation	Bidons en plastique 'Absence d'indice de fuite'
<b>ETIQUETAGE (En Arabe ou en Français)</b>	Dénomination de vente Dates de fabrication / DLC ou DLUO Nom du fabricant/ Distributeur/ Importateur N° de Lot	Dénomination de vente Dates de fabrication / DLC ou DLUO Nom du fabricant/Distributeur/ Importateur N° de Lot	Accompagné d'un certificat de l'Office National des pêches (prouvant la provenance du poisson)	Pour la 4ème gamme : Dénomination de vente Dates de fabrication / DLC ou DLUO Nom du fabricant/ Distributeur/ Importateur N° de Lot	Dénomination de vente Dates de fabrication / DLC ou DLUO Nom du fabricant/Distributeur/ Importateur N° de Lot	Dénomination de vente Dates de fabrication / DLC ou DLUO Nom du fabricant/Distributeur/ Importateur	Dénomination de vente Dates de fabrication / DLC ou DLUO Nom du fabricant/Distributeur/ Importateur (N° de Lot si disponible)	Dénomination de vente Dates de fabrication / DLC ou DLUO Nom du fabricant/Distributeur/ Importateur (N° de Lot si disponible)	Dénomination de vente Identification fournisseur
<b>DUREE MINIMALE A LA RECEPTION</b>	6 mois	Viandes ou volailles conditionnées réfrigérées : 3 jours Viandes ou volailles conditionnées sous vide réfrigérés : 6 jours Viandes hachées et préparations à base de viande (tels que Merguez, kebab, etc.) : 3 jours	A consommer le jour même	Fraîcheur excellente Absence de signes de moisissures, Pour la 4ème gamme : 3 jours	8 jours	1 mois pour les fromages et les charcuteries (15 jours pour les yaourts Lait fermenté Dessert frais lacté)	6 mois	3 mois	--
<b>CONFORMITE QUANTITE</b>	Tolérance 5%								

\* : Tout véhicule frigorifique doit être accompagné d'un agrément ONSSA à jour (pour ce : vérifier l'immatriculation du véhicule et la date de validité mentionnées sur l'agrément véhicule)

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.1. Réception des marchandises et matières premières

L'ensemble de ces contrôles entraîne l'acceptation ou le refus de toute ou partie de la livraison. Tout produit ne répondant aux critères d'acceptabilité, doit être retourné au fournisseur.

Et chaque de refus de produit, le livreur est informé de la non-conformité, par la suite, une fiche de constat de non-conformité « TD-U-07.3-MA » est rédigée par le gérant et le Responsable hygiène du site;

Cette fiche est remontée, à la direction des achats du siège qui se charge de suivre le traitement avec le fournisseur;

Si la détection de l'anomalie est décalée par rapport à la livraison, le produit en question est identifié non conforme via une étiquette rouge « **Produit non conforme** » et stocké dans la zone produits non conformes.



En ce qui concerne les températures à la réception, une tolérance des seuils d'acceptabilité des produits à savoir:

Produit	T° Cible à la réception
Poisson frais	0 à +2°C sous glace fondante
Produits laitiers et dérivés	+5°C
Viande de boucherie	+5°C
Volailles	+4°C
Charcuterie conditionnée	+5°C
Abats	+3°C
Pâtisserie fraîche	+3°C
Ovoproduits	+3°C
Surgelés	-18°C minimum
Glaces et crèmes glacées	-20°C minimum
Légumes IV <sup>ème</sup> gamme	+4°C
Plats cuisinés	+3°C

*Ces seuils sont définis conformément, à l'arrêté du ministre l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes n° 938-99 du 29 Safar 1420 (14 juin 1999) fixant les états et les conditions de températures maximales de transport des denrées périssables.*

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.1. Réception des marchandises et matières premières

	<b>Constat de non-conformité Fournisseurs</b>	TD-U-07.3-MA
		INFLIGHT REMOTE B&M
		Rev.n°01 date:20/02/2017
		Page: 1/1

Ce document est destiné à évaluer la qualité des produits et services du fournisseur et sert de support pour enregistrer toutes les Non-conformités fournisseurs de produit ou de service, et les communiquer à la Direction des Achats et Moyens Généraux, par email ou par Fax.

Cochez chaque case concernée

FOURNISSEUR	<b>PROXY MARKET</b>
PRODUIT(S) (OU PRESTATION) CONCERNÉ(S)	<b>BARQUETTE ALUMINUM</b>
ETABLISSEMENT/ DÉPARTEMENT	<b>Lycée LYAUTEY</b>
RESPONSABLE	<b>SARA BAIDAOU</b>
DATE DU CONSTAT	<b>09/03/2021</b>

Non-conformité constatée lors de :	Commande/Livraison
Livraison du produit ou Service <input checked="" type="checkbox"/>	Date et heure commande <b>#####</b>
Utilisation ou transformation du produit <input type="checkbox"/>	Numéro bon de commande <b>295604</b>
Distribution du produit fini <input type="checkbox"/>	Date et heure livraison <b>09-03-2021 - 12h</b>
Non-conformité constatée par :	Numéro bon de livraison <b>BL 2102222</b>
Collaborateur Newrest <input checked="" type="checkbox"/>	Numéro de lot (si applica) .....
Client ou convive <input type="checkbox"/>	

Page 1

TYPE DE NON CONFORMITE	
Livraison Produit ou Prestation	Qualité Produit Alimentaire
Date/heure livraison non respecté: produit/prest <input type="checkbox"/>	DLC/DLUO non respectée (préciser)..... <input type="checkbox"/>
Commande incomplète: produit/ prestation <input checked="" type="checkbox"/>	Emballage non conforme ou produit endom <input type="checkbox"/>

Commande incomplète: produit/ prestation	<input checked="" type="checkbox"/>	Emballage non conforme ou produit endom	<input type="checkbox"/>
Règles de sécurité non respectées par le livreur	<input type="checkbox"/>	Etiquetage non conforme	<input type="checkbox"/>
Service/prestation non efficace	<input checked="" type="checkbox"/>	Odeur/Couleur anormale	<input type="checkbox"/>
Non livraison Produit/ prestation	<input type="checkbox"/>	Calibrage non conforme	<input type="checkbox"/>
		Signes de décongélation sur les produits sur	<input type="checkbox"/>
		Température produit non conforme	<input type="checkbox"/>
		(préciser température constatée.....C:)	

ACTIONS PRISES SUR SITE		
	OUI	NON
Avez-vous accepté le produit ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avez-vous retourné le produit au fournisseur?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Avez-vous prévenu le fournisseur?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avez-vous isolé le produit en le conservant identifié ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Avez-vous conservé un échantillon du produit?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Commentaires/Observations:**  
**Non respect des critères de sécurité des denrées alimentaires: la livraison des barquettes non alimentaire ( Pas de pictogramme d'alimentarité).**

## 2. Les Mesures de Maitrise

### Enregistrement à la réception

Les données relatives aux résultats de ces tâches de contrôle sont renseignées sur une Fiche de contrôle à la réception qui est vérifiée conservée sur site par le responsable qualité/hygiène, comme traçabilité de l'autocontrôle.

DATE/HEURE		FOURNISSEUR	PRODUITS	TRANSPORT		PRODUIT										REMARQUES	NOM/VISA		
				Etat et propriété		N° de lot		Conditionnement		DLC/PLUO		Préemballage		T (°C)		Quantité			
				C	MC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC		
21/12/21 8h00		King Consumation	Frites	C		L0389 5202	C		2411 2022	C		-21	C		30kg	C			
//		//	Steak Hueco	C		202100 25	C		22110 2021	C		-21	C		25,90	C			
21/12/21 9h00		Saelma Elwagz.	Filet de Dinde	C		201244 1D02	C		2612 2022	C		-22	C		25kg	C			
↘		↘	Filet de Poulet	C		201057 1P01	C		23109 2021	C		-22	C		5kg	C			
04/10/21 10h15		COPAG	Crème Fraîche	C		A2319/1	C		27/03/21	C		2,3°			144	C			
4		4	Rawa	C		A2321/2	C		30/03/21	C		2,3°			192	C			
4		4	Ghbal F.F	C		A2410/1	C		31/03/21	C		2,3°			72	C			
4		4	Fran	C		L6V329	C		31/03/21	C		2,3°			144	C			
4		4	Dring vanille	C		A2314	C		24/03/21	C		2,3°			72	C			

TD-U-07.2-MA  
INFLIGHT & REMOTE 0288102  
Rev n°01 date: 18/09/2015  
Page: 1/1  
La mise à jour et la distribution ne sont pas contrôlées

Etablissement : ...ly.ces.ly.autey

Lorsque, au cours des contrôles à réception, l'économiste ou la personne en charge de faire la réception, détecte une "non-conformité", il doit remplir le constat de non-conformité.  
Pour les produits congelés, il faut vérifier l'état des produits: Absence de signe de dégivrage, de cristaux de glace ou de condensation à l'intérieur de l'emballage et les produits sont hard frozen (solides), sinon, prévenir le responsable Hygiène ou le responsable du site.

NEWREST MAROC  
Régistré au  
Lycée Lyanda  
COPAG

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.2. Stockage des marchandises et matières premières

Une fois réceptionnées, les denrées ne restent pas en attente dans le milieu ambiant, le stockage s'effectue le plus rapidement possible en respectant le rangement adapté à chaque denrée. L'élimination du carton d'emballage de transport se fait avant le stockage des denrées. Aussitôt décartonné, le carton est évacué vers les déchets en évitant le croisement avec les denrées alimentaires.

#### 2.2.1. Stockage en économat

Les denrées alimentaires sèches sont stockées à l'abri de la chaleur, dans un endroit sec, en respectant les règles de rangement suivantes : Les produits sont rangés par catégorie (boîtes de conserve, légumineuses, farines boissons...) sur les étagères; Les produits non alimentaires (jetables, matériels...) sont toujours stockés dans un endroit séparé et identifié de manière à ne pas endommager les produits alimentaires.

Nos denrées ne sont pas stockées à même le sol. Une distance d'au moins 15 cm par rapport au sol est laissé, de manière à faciliter le nettoyage et éviter l'altération de certains emballages par l'humidité.

Le système FIFO « premier entré — premier sortant » est respecté afin de:

Ranger les nouvelles marchandises rentrantes derrière celles qui sont rentrées auparavant en stock (en tenant compte de leur DLC).

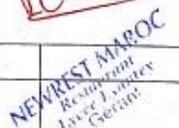
Une fiche de suivi DLC/DLUO est maintenue à jour est affichée dans l'économat contenant tous les produits entrants avec la date de péremption correspondante à chaque produit « Fiche de contrôle des Date de Péremption » (TD-U-08.2-MA).

	<b>Fiche de Contrôle des Dates de Péremption</b>	TD-U-08.2-MA INFLIGHT REMOTE B&I
		Rev n°02 date: 16/10/2015 Page: 1/1

Etablissement : Les Coo. Les Coo. Les Coo. La mise à jour et la distribution ne sont pas contrôlées

PRODUITS ENTRANTS	N°LOT*	DATE D'ENTREE	DLC/DLUO
œufs	U 205721	01/3/21	26/3/21
lait UHT	SUD 349	01/03/21	15/7/21
Renb	LBV 241	01/03/21	29/3
Grilul	A 2325/2	01/03/21	24/3
Ruib	A 2272/1	01/3/21	28/3
cremy	A 2312/1	01/3/21	27/3
cremy Frais	A 2318/1	04/03/21	27/03/21
Ruib	A 2382/2	4	30/03/21
Grilul F-F	A 2410/1	4	31/03/21
Flan	LBV 329	4	31/03/21
Baine vanille	A 2314	4	24/03/21
Mozzarella (M)	21/047 P1	04/03/21	18/05/2021
Framge s'chessa	20/262A	04/03/21	17/11/21

\* Donnée de traçabilité exigée

*Handwritten signature*  


Non-conformité			
Date			
Corrections			

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.2. Stockage des marchandises et matières premières

#### 2.2.2. Stockage Froid Positif

Les denrées sont stockées dans les dispositifs frigorifiques, selon leurs types dans les températures cibles suivantes :

Chambre froide Viandes et Volailles : 3 ° C

Chambre froide BOF : 3 ° C

Chambre froide Fruits et légumes : 6 ° C à 8° C

Chambre froide Mises en place et produits finis : 4° C;

La température est contrôlée via le thermomètre infrarouge, deux fois par jour, un enregistrement en fait preuve et rempli systématiquement « contrôle des températures du stockage en froid » (TD-M-04.2-MA).

#### 2.2.3. Stockage Froid Négatif

La température de stockage négatif des denrées alimentaires ne dépassent pas -18 ° C dans les congélateurs.

Les températures sont contrôlées, deux fois par jour, via la fiche « contrôle des températures du stockage en froid » (TD-M-04.2-MA).



**Feuille de contrôle des températures**

TD-M-04.2-MA-Ly  INFLIGHT  
 REMOTE  BS10  
 Rev n°03 date: 26/01/2018  
 Page : 3/5

La mise à jour et la diffusion des copies imprimées ne sont pas contrôlées

Mois: Mars 2021    Etablissement: Lycée Lyabey    Chambre froide: Viande et volaille

**La température de la chambre froide doit être inférieure à 3°C**

Jour	Heure	T° (°C) /Contrôlé par	Heure	T° (°C) /Contrôlé par	Heure	T° (°C) /Contrôlé par	Non-conformité		
							Action corrective (Heure+1)		Vérfié par
							Etape 1 Temp. Chambre	Etape 2 Heure	
1	7h30	2,2	14h	2,2	19h	2,1			
2	7h30	2,3	14h	2,2	19h	2,2			
3	7h30	2,2	14h	2,2	19h				
4	7h30	2,3	14h	2,4	19h	2,2			
5	7h30	2,2	14h	2,2	19h	2,2			
6	7h30		14h		19h				
7	7h30		14h		19h				
8	7h30	2,2	14h	2,3	19h	2,2			
9	7h30	2,4	14h	2,3	19h	2,2			
10	7h30		14h		19h				
11	7h30	2,2	14h	2,2	19h	2,1			
12	7h30	2,3	14h	2,2	19h	2,1			
13	7h30		14h		19h				
14	7h30		14h		19h				
15	7h30	2,3	14h	2,1	19h	2,2			
16	7h30	2,4	14h	2,4	19h	2,4			
17	7h30		14h		19h				
18	7h30	2,5	14h	2,6	19h	2,4			
19	7h30	2,3	14h	2,4	19h	2,4			
20	7h30		14h		19h				
21	7h30		14h		19h				
22	7h30	2,8	14h	2,5	19h	2,4			
23	7h30	2,2	14h	2,2	19h	2,2			
24	7h30	2,5	14h	2,3	19h	2,2			
25	7h30	2,3	14h	2,4	19h	2,2			
26	7h30	2,2	14h	2,2	19h	2,2			
27	7h30		14h		19h				
28	7h30		14h		19h				
29	7h30	2,2	14h	2,2	19h	2,2			
30	7h30	2,2	14h	2,2	19h	2,2			
31	7h30		14h		19h				

Examiné par: 29

Date: 01-04-2021

No de contrôles corrects: 54  
 No de contrôles incorrects: 20

ACTION (Après 1 heure)	
ACTIONS CORRECTIVES CHAMBRE FROIDE	A: Si la température de surface des produits ≤ 8°C: Informer la maintenance. Si la réparation nécessite plus de 5 heures, déplacer les produits dans une chambre froide compatible. B: Si 8°C < la température de surface des produits ≤ 10°: Déplacer les produits dans une chambre froide compatible. Informer la maintenance C: Si température de surface des produits > 10°C: jeter les produits (sauf si le produit a été stocké depuis peu). Informer la maintenance

NEWREST MAROC  
 Restaurant  
 Lounge Executive  
 Casablanca

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.2. Stockage des marchandises et matières premières

#### 2.2.4. Rangement et Organisation

Les cartons sont interdits dans les zones de stockage. Tout est transvasé dans des récipients conformes avant l'entreposage dans l'enceinte froide.

La marchandise n'est pas stockée à même le sol. Au moins 15cm par rapport au sol est laissé, de manière à faciliter le nettoyage et éviter l'altération de certaines denrées par l'humidité.

Ci-dessous des Photos de nos zones de stockage à la cuisine LYCEE LYAUTEY.

Economat LYCEE LYAUTEY



Chambres froides LYCEE LYAUTEY



## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.3. Congélation/Décongélation

#### 2.3.1. Congélation

Chez Newrest Maroc, il est strictement interdit de congeler des denrées animales ou d'origine animale au niveau des congélateurs ou des chambres froide négatives et cela au vue des risques d'altération de ces denrées: en effet ce type de congélation dit « congélation artisanale » cause la formation de macro-cristaux de glace, qui lors de la décongélation de l'aliment ; va perforer les cellules du produit et la sécrétion d'un exsudat favorisant la prolifération microbienne.

Ainsi au niveau de nos sites de restauration, seuls les produits congelés utilisés sont ceux ayant subis une congélation industrielle rapide « surgélation » respectant les paramètres de température/temps préconisés et provenant de fournisseur possédant les agréments sanitaire de l'ONSSA pour les activités de congélation/surgélation, stockage et transport de produits congelés ou surgelés.

#### 2.3.2. Décongélation



**1.** À la décongélation, le boucher déballe le produit, le met dans un bac passoire de manière à ce que l'eau de décongélation ne touche pas le produit (risque de prolifération microbienne).



**2.** Le passoir est mis dans un autre bac gastronome, après il est couvert avec mention de la date de mise en décongélation, DLC primaire et secondaire du produit, à l'aide d'une étiquette de traçabilité).



Produit :	Poulet	newrest
Date :	{ Déballage :	
	Décongélation : 18/10/20	
D.L.C Primaire :	26/09/22	
D.L.C Secondaire :	20/10/20	



**3.** Le produit est placé pour décongélation dans la chambre froide positive viande à 4 °C pendant 48 heures au maximum.

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.3.2. Décongélation

La décongélation ne se fait pas dans l'emballage d'origine ;

Les produits utilisés ne sont pas décongelés à température ambiante;

Nos produits ne sont pas décongelés et recongelés;

En cas de dépassement de la durée et/ou la température de décongélation, des corrections sont mises en place en coordination avec le responsable Qualité Hygiène.

Un Enregistrement de suivi de décongélation (TD-U-08.3-MA) est rempli à chaque décongélation mentionnant la date de décongélation, la date de début et de fin de décongélation, numéro de lot, la quantité décongelée ainsi que la T° de début et fin de décongélation;

Le responsable Qualité Hygiène veille à ce que la fiche de décongélation soit remplie systématiquement.

	<b>Fiche de suivi de décongélation</b>	TD-U-08.3-MA
		INFLIGHT <input type="checkbox"/> REMOTE <input checked="" type="checkbox"/> B&I <input checked="" type="checkbox"/>
		Rev n°03 date: 01/03/2016
		Page: 1/1

La mise à jour et la distribution ne sont pas contrôlées

Etablissement : Lyubly

DATE	PRODUIT	N° LOT	DLC*	QUANTITE	Début de décongélation		Fin de décongélation		Nom/ Visa	Corrections
					Date et Heure	T°C Chambre froide	Date et Heure	T°C surface produit		
27/02/21	Kwbcwyl	200727	37/12/21	16kg	27/02/21 15h14	1,2°C	01/03 8h10	07°C	CHAFAKA	<del>20</del>
07/03/21	Kwbcwyl	200727	37/12/21	04kg	07/03/21 13h10	02°C	08/03 09h10	07°C	CHAFAKA	
03/03/21	Kwbcwyl	200727	37/12/21	02kg	03/03/21 10h10	1,7°C	04/03/21 08h10	1,7°C	CHAFAKA	✓
04/03/21	Kwbcwyl	200727	37/12/21	04kg	04/03/21 10h14	1,9°C	05/03 08h10	1,2°C	CHAFAKA	✓
06/03/21	Kwbcwyl	200727	37/12/21	02kg	06/03/21 15h14	1°C	08/03	03,4	CHAFAKA	✓
06/03/21	Fjwjd	201244D	26/02/21	10kg	06/03/21 16h10	1,8°C	08/03	07°C	CHAFAKA	✓

METHODES	ETIQUETAGE	DUREE DE CONSERVATION
En Chambre froide Positive : Utiliser une grille au-dessus d'un bac	*DLC Indiquée sur l'emballage	48h maximums après mise en décongélation
A la fin de la décongélation, la température en surface du produit ne doit pas dépasser 4 °C	Indiquer la date de décongélation sur le produit soumis en décongélation	Après décongélation, réfrigérer l'aliment jusqu'à son utilisation Un produit décongelé ne doit pas être recongelé
A la fin de la décongélation : -Si la durée est dépassée, on jette le produit. -Si la température de la surface du produit dépasse 4°C, on jette le produit		

En cas de non-conformité, informer le gérant ou le responsable hygiène

*Handwritten signature*

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.4. La cuisson

La maîtrise de la cuisson est indispensable en production alimentaire afin d'assurer la sécurité des aliments. C'est pourquoi ces étapes critiques, considérées, doivent être rigoureusement maîtrisées à travers diverses instructions et enregistrements associés :

- ✓ Les aliments cuits dans un même lot doivent avoir les mêmes caractéristiques d'homogénéité concernant la transmission de la chaleur (taille de la pièce ou de l'unité), de manière à ce que l'échantillon dans lequel la sonde est introduite pour le contrôle de température, soit celui qui présente les risques de résistance les plus élevés (résistance supérieure à la pénétration de la chaleur).
- ✓ Les systèmes de cuisson (fours, marmites, etc.) ne doivent pas être surchargés afin de garantir un traitement thermique uniforme.
- ✓ Les températures de cuisson sont prélevées en fin de cuisson, par un thermomètre à sonde préalablement désinfectée, et sont enregistrées sur le TD-U-17.1-MA.
- ✓ Lorsqu'un processus de cuisson n'atteint pas la limite de température, définie par le système HACCP au cœur du produit, le processus doit être prolongé jusqu'à atteindre cette température.

**N.B :** Il est toujours utile de contrôler les aliments avant leur cuisson à savoir, l'uniformité des produits, leur aspect, odeur et texture, la décongélation complète des produits (Température enregistrée dans le TD-U-08.3-MA).



Prélèvement des Température par un thermomètre à sonde étalonné

Catégorie	Température cible A maintenir à cœur minimum 15 secondes
Poissons et Fruits de mer	65°C
Volailles	75°C
Viande hachée/émincée (ou autres Préparations à base de poisson, poulet, ou viande (hachées, farcies...))	75°C
Viandes	65°C
Légumes	65°C
Œufs/Ovoproduits	75°C
Riz/Pâtes	75°C
Produit laitiers	65°C

Tableau des Températures cibles en fin de cuisson, par catégorie d'aliments

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.4. La cuisson

Toutes les manipulations d'un aliment déjà cuit, sont effectuées dans des conditions optimales d'hygiène en utilisant des récipients propres et des ustensiles désinfectés. Le temps de manipulation doit être limité.

Après la cuisson, tous les produits doivent être immédiatement placés dans une armoire chaude ou transférés dans un bain-marie; ou directement transférés pour le dressage dans un conteneur de maintien du chaud s'il s'agit d'une ligne de plats chauds; ou immédiatement placés dans une chambre de refroidissement rapide s'il s'agit d'une ligne de plats froids.

	<b>Contrôle cuisson et refroidissement rapide</b>	TD-U-17.1-MA
		INFLIGHT <input type="checkbox"/> REMOTE <input checked="" type="checkbox"/> B&I <input checked="" type="checkbox"/> RAIL <input checked="" type="checkbox"/>
		Rev n°04 date: 31/01/2020
		Page: 1/1

La mise à jour et la diffusion des copies imprimées ne sont pas contrôlées

Etablissement : Lycée Lyauté

Zone : Hall de cuisine

Date	Produit	Cuisson		Refroidissement		Contrôlé par (Nom/Visa)	Correction/ Commentaires
		Heure fin	T° Fin	T° Fin	Heure Fin		
05/03/21	Filet Filet poulet (grillé)	10h11 10h12	85°C 85°C	.	.	CHAFAK	
05/03/21	Steak hachés Filet de dinde	10h15 10h15	92°C 97°C	.	.	CHAFAK	
05/03/21	Haricots verts (sauté)	10h21	95°C	.	.	CHAFAK	
05/03/21	Fenouil et petit pois	10h25	88°C	.	.	CHAFAK	20 ✓
05/03/21	Filet Rossini V.H en sauce (baillis)	10h25 10h30	93°C 95°C	.	.	CHAFAK	
05/03/21	London bleu	10h30	88°C	.	.	CHAFAK	

Cuisson					
Maintenir la sonde du thermomètre au moins 15 secondes à cœur, Si les Températures après cuisson, à cœur, n'atteignent pas les T° cibles : prolonger la cuisson jusqu'à atteinte des températures cibles					
PRODUIT	T° Cible	PRODUIT	T° Cible	PRODUIT	T° Cible
LEGUMES	85°C dans l'eau bouillante ou vapeur / 65°C en surface si grillé	OEUF / OVOPRODUITS	75°C	POISSONS/ VIANDES/ FRUITS DE MER	70°C
RIZ / PATES <small>(La mesure de maîtrise passe essentiellement par le respect de l'étape Refroidissement rapide)</small>	85°C dans l'eau bouillante ou vapeur	VOLAILLES	75°C	PRÉDUMTS A BASE DE POISSONS ET VIANDES	75°C
Préparations Réchauffées pour sites en liaison froide <small>(La durée de réchauffage ne doit pas excéder 01 Heure)</small>	75°C	VIANDES HACHEES	75°C	OEUF DURS	9 min à ébullition

Refroidissement	
La température à cœur du produit doit être réduite d'une T° ≥ 63°C à une T° ≤ 5°C en moins de 4 heures	
Si, après les 4 heures, la température n'est toujours pas ≤ 5°C ou si le temps de refroidissement total dépasse 4 heures : jeter le produit	

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.4. La cuisson

#### Cas des fritures

- ✓ Pour les fritures, et afin de garantir la qualité sanitaire et organoleptique, des huiles utilisées, le chef de cuisine ou une personne qu'il délègue, se charge de contrôler la qualité de l'huile de friture et la changer en cas de besoin. L'enregistrement TD-U-17.2-MA, en fait preuve.
- ✓ Le contrôle de l'huile de friture se fait par des Testeurs en ruban, ou par un testeur électronique. Dans ce dernier cas, l'huile doit être changée si la teneur en composées polaires dépasse les 25%. En cas d'utilisation d'un testeur ruban, chaque virage de couleur d'une des bandelettes du ruban, a une interprétation (exp : huile à utiliser, à filtrer ou à changer) selon la notice du fournisseur.
- ✓ La température maximale du bain d'huile : 180°C, et après chaque utilisation, l'huile est filtrée, et les bains d'huile sont couverts.

Utilisation de bandelettes pour contrôle quotidien des huiles de fritures



**newrest Maroc** **Contrôle de l'huile de friture** TD-U-17.2-MA (NEWREST) REMOTER BAIS Rev. n°00 date: 03/06/2014 Page: 1/1

La mise à jour et la distribution ne sont pas contrôlées

Etablissement : Le Café de la Ville Mois/Année : 02/2014

JOUR	Test <sup>1</sup>	Filtration	Changement	Contrôle par (Nom/Visa)	Langquette <sup>2</sup>
1	C	X		CHAFARQ	
2					
3					
4	NC		X	CHAFARQ	
5	C	X		CHAFARQ	
6					
7					
8	C	X		CHAFARQ	
9					
10					
11	NC		X	CHAFARQ	
12	C	X		CHAFARQ	
13					
14					
15	C	X		CHAFARQ	
16					
17					
18					
19	NC		X	CHAFARQ	
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26	C	X		CHAFARQ	
27					
28					
29	C	X		CHAFARQ	
30	NC		X	CHAFARQ	
31					

1 : C : conforme, NC : Non-conforme, en cas d'utilisation d'un testeur électronique mentionner la teneur en composés polaires qui ne doit pas dépasser 25%  
2 : En cas d'utilisation de langquette, la coller au niveau de la case.

**NEWREST MAROC**  
Régulation  
des Températures  
des Fritures

### Mode d'emploi des bandelettes 3M® LRSM pour tester l'huile de friture

**Lecture du 3M® LRSM**

- Stocker les languettes au réfrigérateur ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ). Bien refermer le tube après ouverture.
- Plonger la langquette 2 secondes dans l'huile chaude. ( $\geq 160-185^{\circ}\text{C}$ )
- Sortir la langquette de l'huile. Laisser réagir 30 secondes.
- Compter le nombre de bandes décolorées. Comparer la lecture obtenue à l'échelle.

0 Huile neuve  
1 Huile utilisable  
2 Huile encore utilisable  
3 Huile à jeter

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.5. Le Refroidissement

- ✓ Les produits qui sont soumis à un processus de refroidissement rapide, sont mis, selon leur nature, soit dans des bacs gastronomes, soit sur des plateaux et placés dans la cellule de refroidissement.
- ✓ Aucun produit alimentaire, en cours de refroidissement rapide, ne peut être extrait de la cellule avant que sa température (mesurée à l'aide d'un thermomètre à sonde), ne soit inférieure à 10 °C (TD-U-17.1-MA).
- ✓ Il convient que la température à cœur du produit soit abaissée à moins de 10 °C dans 2 heures. Si, après 2 heures, la température à cœur est toujours >10 °C, prolonger de 2 heures le refroidissement jusqu'à atteinte d'une température de 5°C. Si après les 4 heures la température n'est toujours pas  $\leq 5^{\circ}\text{C}$  ou si le temps de refroidissement total dépasse 4 heures: jeter le produit.
- ✓ Le produit refroidi doit être maintenu à 4°C jusqu'à son utilisation qui doit se faire dans les 24h.
- ✓ Toutes les manipulations d'un aliment refroidi, sont effectuées dans des conditions optimales d'hygiène en utilisant des récipients propres et des ustensiles désinfectés. Le temps de manipulation doit être limité, de façon à éviter que le produit ne reste en dehors du froid positif, plus de 30min.



L'équipement 'Cellule de refroidissement Rapide'

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.6. Distribution :

Afin de garantir le respect de la chaîne du chaud et du froid des repas à servir aux convives, Newrest Maroc met en place la méthodologie de travail suivante :

#### Cas des repas des étudiants et des professeurs

Une fois la production des plats est achevée au niveau des zones de production et de cuisson, selon le Menu du jour (entrée, suite, dessert et pain), Les plats restent conservés dans les dispositifs de maintien à chaud et à froid afin de les maintenir à une T° conforme jusqu'au moment de distribution.

- Les plats froids (salades et pâtisserie) restent conservés aux enceintes froides en attente du moment de service;
- Les plats chauds restent conservés dans les dispositifs de maintien à chaud (étuves, tables chaudes, .....);

Une demi-heure avant le démarrage du service, les bains maries et les présentoirs froids sont alimentés et un contrôle des Températures de distribution est enregistré sur une fiche d'autocontrôle HACCP.

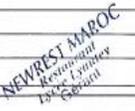
	<b>Contrôle des Températures à la distribution</b>				TD-U-35.1-MA-Ly INFLIGHT <input type="checkbox"/> REMOTE <input checked="" type="checkbox"/> B&I <input checked="" type="checkbox"/>
					Rev n°03 date: 02/02/2017 Page: 1/1
	Date : 02/03/2021...		Self : des Prof...		

Fonctionnement des équipements utilisés pour le maintien à chaud ou à froid des préparations							
Étuve	Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Bain Marie	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Présentoir Réfrigéré	Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Table Chaudes	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>

Vérifier les équipements avant de les alimenter par les préparations. Si un équipement ne fonctionne pas, il faut avertir le service maintenance et ne pas utiliser l'équipement en question jusqu'à sa réparation.

**Observations :**

	Préparation	Heure	T°(C°)	Nom/Visa	Corrections
<b>Préparations froides</b> (TEMPERATURE ≤ 10°C PENDANT MOINS DE 2H)	* Salade	12h	08,2C	H	
	* Taro Plaque	12h	08,0C	H	
	* Fruits	12h	04,8C	H	
	* Yaourts	12h	08,2C	H	
	* Yaourts	12h	04,6C	H	
<b>Préparations chaudes</b> (TEMPERATURE ≥ 63°C PENDANT MOINS DE 2H)	* Sauce de Poil	12h	81,7C	H	
	* Grille	12h	80C	H	
	* Poisson à la crème	12h	82,8C	H	
	* Double Viand	12h	81,6C	H	
	* Miel au Sauc	12h	91,7C	H	
	* Minicaf Vets	12h	80,2C	H	
	* Soufflé	12h	78,7C	H	
	* Pommes de terre	12h	80,8C	H	
* Pommes de terre	12h	87,8C	H		
* Condalet Bleu	12h	82,6C	H		



**En cas de non-conformité, informer le Responsable Hygiène ou le Gérant,**  
 Préparations chaudes : Si la température est ≥ 57°C, Réchauffage jusqu'à ce que la température soit ≥ 70°C. Et dans le cas où la température est < 57°C, le produit, doit être détruit.  
 Préparations froides : Si la température est entre 10°C et 15°C : refroidir le produit, jusqu'à atteindre la température conforme. Si la température du produit > 15°C : il faut détruire le produit

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.7 La Désinfection

#### 2.7.1. La procédure de nettoyage/désinfection des zones de travail, des équipements, des ustensiles et des récipients pour la préparation des aliments ;

- Selon la procédure de Nettoyage Désinfection, la cuisine du site 'LYCEE LYAUTEY' dispose de plans de Nettoyage et de Désinfection qui sont revus et affichés par zone de travail. Ces plans recensent l'ensemble des surfaces et des équipements à nettoyer et/ou à désinfecter/zone, :
  - Le produit à utiliser et son mode d'utilisation (Temps de contact, Températures, concentration...);
  - La démarche du protocole opérationnel du nettoyage et désinfection;
  - La Personne responsable du nettoyage;
- Les produits utilisés, sont fournis par 'Diversey' 'le leader mondial en produits d'hygiène'
- Chaque produit de nettoyage et/ou de désinfection a une fiche technique, une fiche d'alimentarité, et une fiche des données de sécurité;
- Une centrale de dilution est installée pour maitriser les doses des produits, et des doseurs K1000 , pour le dosage des produits utilisés pour la plonge batterie et vaisselle.



**Doseur K1000**

**Centrale de dilution**



- Un contrôle des Températures de lavage et de rinçage de la machine lave-vaisselle, est enregistré systématiquement, pour s'assurer de la désinfection thermique.;
- Pour vérifier l'efficacité des opérations de Désinfection, des analyses sont réalisés pour des prélèvements de surfaces de la cuisine.

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.7. La Désinfection

	<h2>Plan Nettoyage Désinfection</h2>	TD-U-01.3-MA INFLIGHT ☒ REMOTE ☒ B&I ☒ RAIL ☒ Rev n°02 date: 18/12/2017
		Page: 1/22
		La mise à jour et la diffusion des copies imprimées ne sont pas contrôlées

MAJ : 15/06/2020  
Zone : Réception

Quoi	Quand	Avec quoi	Comment						Qui
Sol	1 fois/jour	<b>DelladetVS2</b> (1% à 5%) ou <b>Suma D10.4</b> (2% à 5%)	Débarasser les déchets 	Appliquer la solution 	Laisser agir 15 Min 	Brosser 	Rincer 	Racier et laisser sécher 	Agent de nettoyage
Mur/ plafond	1 fois/ semaine	<b>DelladetVS2</b> (1% à 5%) ou <b>Suma D10.4</b> (2% à 5%)	Pulvériser la solution 	Laisser agir 15 Min 	Frotter avec brosse/ éponge 	Rincer 	Essuyer et laisser sécher 	Agent de nettoyage	
Porte	1fois/jour	<b>DelladetVS2</b> (1% à 5%) ou <b>Suma D10.4</b> (2% à 5%)	Appliquer la solution 	Laisser agir 15 Min 	Frotter /brosser 	Rincer 	Sécher avec un chiffon propre jetable 	Agent de nettoyage	
Poste de lavage des mains	1fois/jour	<b>DelladetVS2</b> (1% à 5%) ou <b>Suma D10.4</b> (2% à 5%)	Appliquer la solution 	Laisser agir 15 Min 	Frotter 	Rincer 	Réapprovisionner 	Agent de nettoyage	
Balance/Chariot	Après chaque utilisation	<b>DelladetVS2</b> (1% à 5%) ou <b>Suma D10.4</b> (2% à 5%)	Eliminer les résidus 	Pulvériser 	Laisser agir 15 Min 	Brosser/frotter 	Rincer 	Sécher avec un chiffon propre jetable 	Agent de nettoyage
Points de contact mains (Poignées, distributeurs, rampes, interrupteurs caisse...)	4 fois/jour	<b>SumaAlcohol Spray D4.12 pur</b>	Pulvériser le produit à 30 cm de distance 		Étaler sur la surface pour qu'elle soit intégralement arrosée 		Laisser agir sans rinçage 		Responsable de poste /Agent de nettoyage

Ne pas oublier



Port des EPI



Nettoyage et désinfection des EPIs et outils de nettoyage



Lavage et désinfection des mains



\* Renseigner la fiche de suivi de nettoyage et désinfection.  
\* Pour les décontaminations renforcées (cas de COVID-19 Confirmé), il faut Utiliser l'Alcool en état pur ou les autres produits désinfectants à leur concentration maximale (5%)

## 2. Les Mesures de Maitrise

### 2.7. La Désinfection

#### 2.7.2. La désinfection des fruits et légumes :

L'opération de désinfection des fruits et légumes se fait dans le local légumerie de la cuisine, qui est un local isolé des locaux de préparation et ce, pour éviter tout risque de contamination croisé, le produit désinfectant est appliqué via un doseur K1000, selon le protocole ci-dessous. Et les doses sont contrôlées par des rubans Chlorinetest et enregistrées dans une fiche de contrôle.

	<b>newrest</b> Maroc	<b>Protocole de lavage et de désinfection des fruits et légumes</b>	TD-U-10.2-MA INFLIGHT REMOTE B&I
			Rev n°00 date: 03/06/2014
			Page: 1/1

**Application :**

 Désinfecte les fruits et légumes

 Tue les germes

**Mode d'emploi ...**

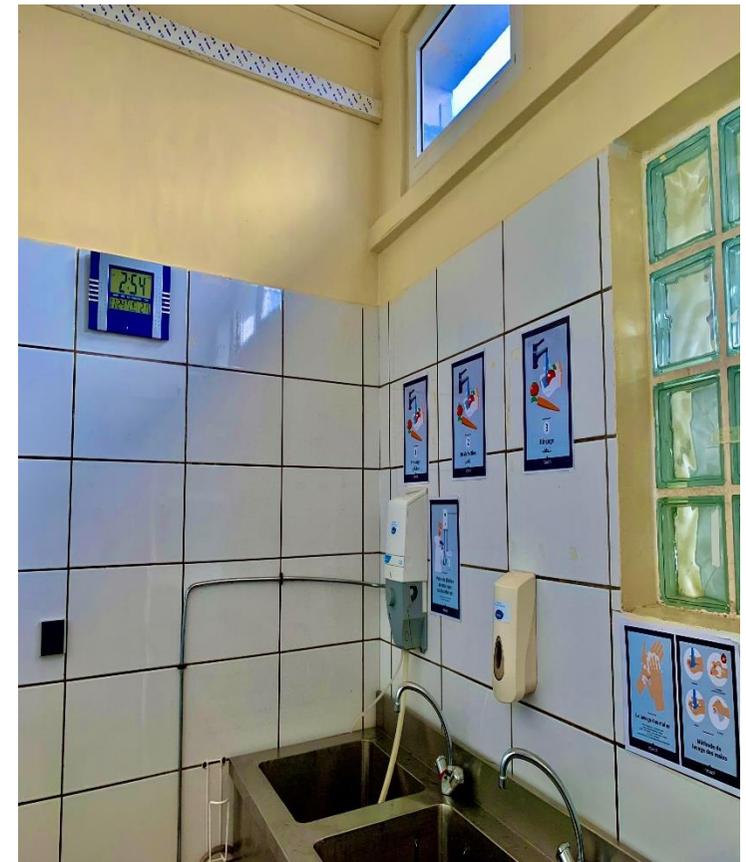
**1**  Préparer la solution à 4 ml / litre.

**2**  Laisser tremper les fruits et les légumes pendant environ 5 mn dans la solution.

**3**  Rincer avec de l'eau.

**A chaque préparation de fruits et légumes**

**Chlorinetest pour contrôler le bon fonctionnement des doseurs ( Doses entre 50 et 100 ppm )**



## 2. Les Mesures de Maitrise

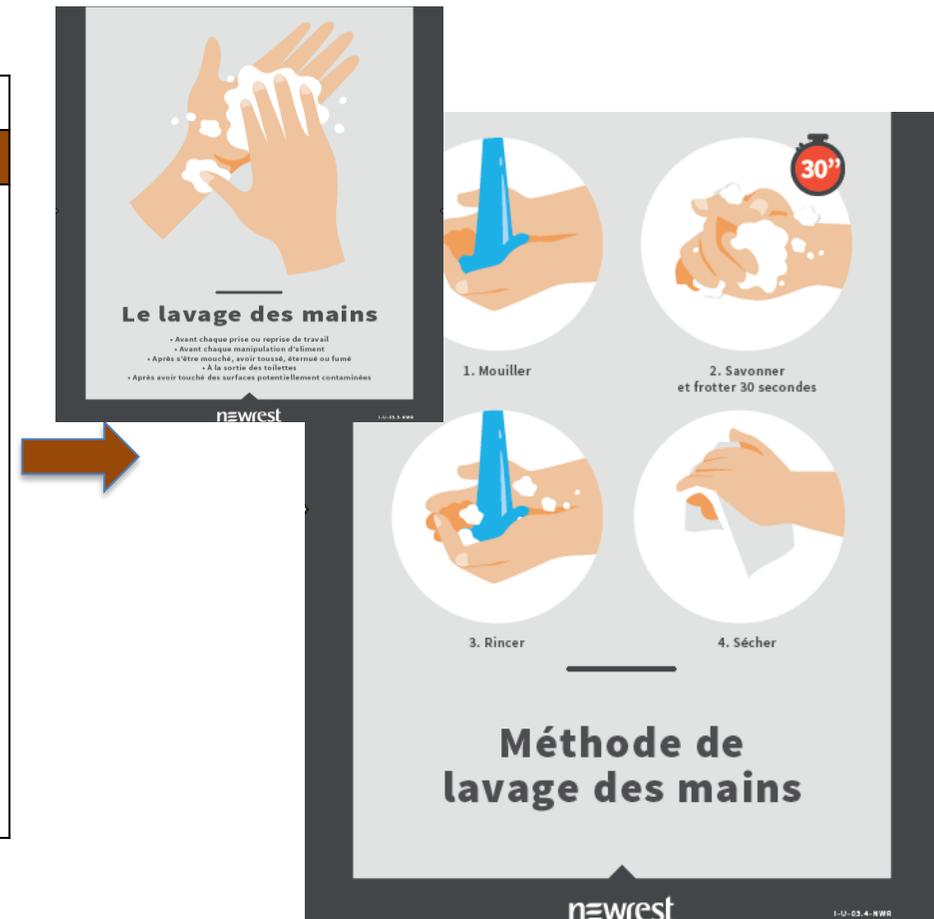
### 2.. La Désinfection

#### 2.7.3. La désinfection des Mains :

- Le lavage des mains se fait par un produit bactéricide 'Diversey :H400', contenant des agents antibactériens efficaces, selon un protocole de lavage/désinfection affiché et faisant objet de sensibilisation du personnel.
- En complément du lavage des mains, des distributeurs de gel alcoolique 'Diversey: H500' sont installés, dans les locaux de la cuisine, et ce pour renforcer la désinfection des mains des opérateurs.

Désinfection des mains	
Avant	Après
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque entrée en zone de travail ;</li> <li>• chaque prise ou reprise du travail après une pause ;</li> <li>• chaque manipulation de denrées prêtes à la consommation,</li> <li>• chaque opération sensible (hachage, tranchage,...)</li> <li>• toute autre situation ou la contamination croisée est possible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sortie des toilettes,</li> <li>• s'être mouché, avoir toussé ou avoir éternué ;</li> <li>• avoir mangé, bu ou fumé ;</li> <li>• avoir manipulé des produits bruts ou des emballages ;</li> <li>• toute manipulation de produits de lessiviels;</li> <li>• entre chaque changement de gant.</li> </ul>

- Pour vérifier l'efficacité du lavage des mains , des analyses de surfaces de mains , sont réalisées systématiquement.





**Newrest Maroc Services**

**Protocole sanitaire  
pour la sécurité  
des aliments**

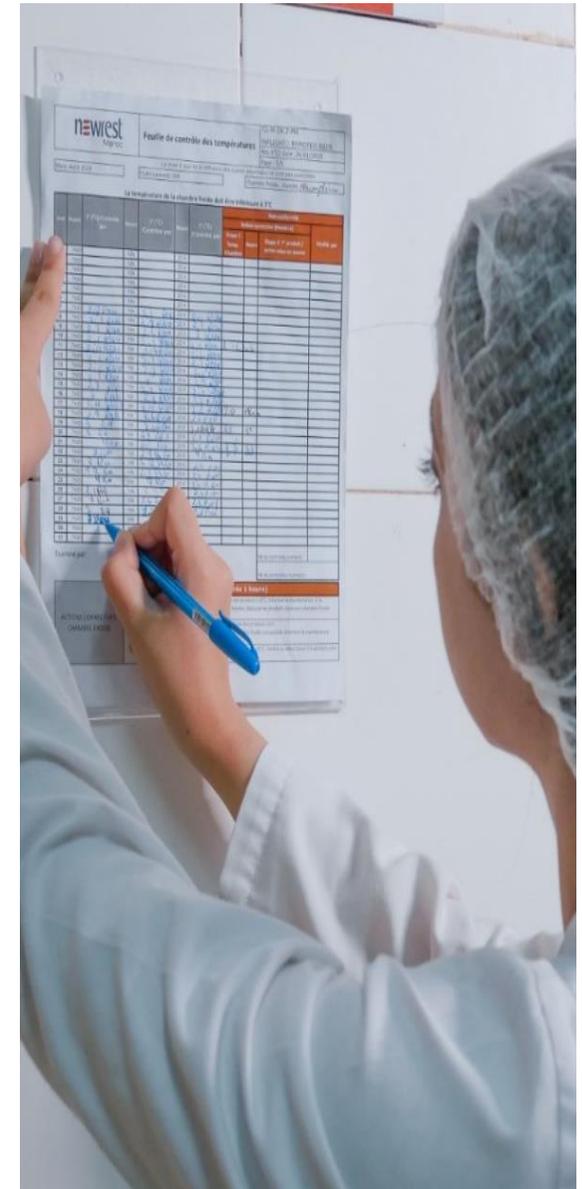
**3. La Traçabilité**

**newrest**

# Sommaire

---

- 3.1 > **Identification du fournisseur**
- 3.2 > **Identification lors de la production**
- 3.3 > **Identification après distribution**
- 3.4 > **Retrait en cas d'incident ou d'urgence**
- 3.5 > **Vérification de la traçabilité et du retrait de produit**



### 3. La Traçabilité

Dans le cadre de son système de management de la Sécurité des aliments au niveau du site LYCEE LYAUTEY, Newrest Maroc dispose d'une procédure (QP-HACCP-03-1.MA) qui décrit les modalités mises en place pour identifier des produits, depuis la réception des matières premières, jusqu'à la distribution, et ce, afin que tout produit potentiellement dangereux puisse être détecté et retiré (avant ou après distribution) le plus efficacement, et rapidement possible.

#### 3.1- Identification du Fournisseur

Tous les fournisseurs du site sont sélectionnés et identifiés selon une procédure de sélection de fournisseurs (QP-P-01-MA), les fournisseurs sélectionnés sont identifiés dans une base de données fournisseurs.

Seules les matières premières approuvées par la direction des achats, et listées dans les mercuriales, sont utilisées au niveau du site LYCEE LYAUTEY.

Tous les fournisseurs du site ainsi que les produits référencés achetés sont paramétrés sur le compte LYCEE LYAUTEY au logiciel 'WINREST'

#### 3.2- Identification lors de la Production

Les Menus et les fiches techniques des préparations indiquent, respectivement, les produits à servir dans un repas et un jour donnés, et les ingrédients de ces produits.

Nos équipes sont en mesure de retracer l'acheminement d'une matière première, autrement dit : de retrouver tous les produits finis composés à partir de cette matière première donnée. Pour ce, le lien est fait entre les menus/les fiches techniques et les Feuilles des sorties de la journée en question.

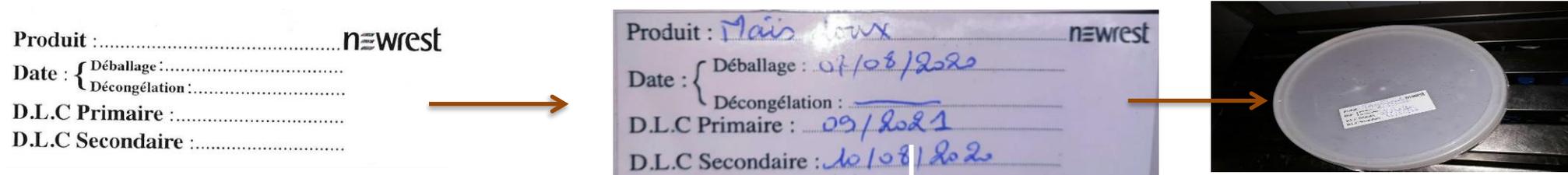
Les informations enregistrées dans les fiches de contrôle (contrôle à la réception, suivi DLC /DLUO, suivi de décongélation, fiche de prélèvement des échantillons témoins) servent également à fournir des données de traçabilité.

Le logiciel 'WINREST' permet de faire les liens entre les Menus & fiches techniques des préparations et les inventaires des stocks pour maîtriser la gestion des commandes et des sorties journalières, cela permet également de retracer les bilans matières des produits .

### 3. La Traçabilité

Etape	Eléments de traçabilité
Réception	Bon de livraison par le fournisseur Fiche du contrôle à la réception
Stockage	Fiche suivi DLC/DLUO
Prélèvement et Déconditionnement	Feuilles des sorties Etiquettes de traçabilité sur les produits entamés : Indication la DLC d'origine et de la ; DLC « secondaire »
Préparation	Fiche suivi de la décongélation Fiche suivi cuisson et refroidissement Fiche suivi de préparations froides
Distribution	Menus et fiches techniques des préparations Identification des échantillons témoins Fiches techniques Bon de livraison au client

Afin de maîtriser la traçabilité des produits alimentaires entamés, ils sont étiquetés par les étiquettes de traçabilité, mentionnant la date d'ouverture, la DLC primaire, et la DLC secondaire de chaque produit.



#### 3.3. Identification après distribution:

Pour les repas préparés au sein de la cuisine, des échantillons témoins sont prélevés et conservés selon la procédure 'QP-U-36-MA'.



# 3.La Traçabilité

## Exemple des fiches de traçabilité :

- Suivi prélèvement échantillons témoins,
- Fiche suivi de distribution;
- Fiche des sorties journalières;
- Fiche suivi préparations froides;

	<b>Contrôle des Températures à la distribution</b>	TD-U-35.1-MA-Ly
		INFLIGHT REMOTE B&I
		Rev n°03 date: 02/02/2017 Page: 1/1

Date : 02/03/2021

Sif : des Prof's

**Fonctionnement des équipements utilisés pour le maintien à chaud ou à froid des préparations**

Étude	Oui	Non	Bain Marie	Oui	Non	Présentoir Réfrigéré	Oui	Non	Table Chaude	Oui	Non
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								

Vérifier les équipements avant de les alimenter par les préparations. Si un équipement ne fonctionne pas, il faut avertir le service maintenance et ne pas utiliser l'équipement en question jusqu'à sa réparation.

**Observations :**

Préparation	Heure	T°(C°)	Nom/Visa	Corrections
*Sable de Trio Marocaine	11h45	06,2C	H -	
*Fruits 1	11h45	04,8C	H -	
*Yogurts 1	12h45	04,6C	H -	
<b>Préparations froides</b> (TEMPÉRATURE ≤ 10°C PENDANT MOINS DE 2H)				
*Enicé de Boule Grill	11h45	81,7C	H -	
*Poisson à la crème	12h45	80C	H -	
*Doppelle Viand Hecht au Saucis	12h45	81,6C	H -	
*Hummus Vents Soutis	12h45	78,3C	H -	
*Pommes de terre frites	12h45	70,4C	H -	
*Cordons Bleus	12h45	78,3C	H -	
		82,6C	H -	

En cas de non-conformité, informer le Responsable Hygiène ou le Gérant,

Préparations chaudes : Si la température est ≥ 57°C, Réchauffage jusqu'à ce que la température soit ≥ 70°C. Et dans le cas où la température est < 57°C, le produit, doit être détruit.  
 Préparations froides : Si la température est entre 10°C et 15°C : refroidir le produit, jusqu'à atteindre la température conforme. Si la température du produit > 15°C : il faut détruire le produit

	<b>Suivi des préparations froides</b>	TD-U-19.1-MA
		INFLIGHT REMOTE B&I
		Rev n°01 date: 28/11/2014 Page: 1/1

Etablissement : Lycée Lyautey Zone : Grande marocaine

Date	Description de la préparation	Temps initial	Temps final	Contrôlé par (Nom/Visa)	Corrections
02/03/21	S. Macedoine légumes	08h45	08h45	houn	
02/03	S. Macedoine légumes	10h00	10h30	houn	
02/03	S. tomate au thon	08h45	10h05	houn	
02/03	S. tomate au thon	10h15	10h45	houn	
02/03	S. tomate au thon	10h05	10h30	houn	
02/03	S. tomate au thon	10h35	10h55	houn	
02/03	S. tomate au thon	10h00	10h30	houn	
02/03	S. tomate au thon	10h35	10h55	houn	
02/03	S. tomate au thon	10h10	10h30	houn	
02/03	S. tomate au thon	10h35	10h55	houn	
02/03	S. tomate au thon	10h00	10h30	houn	
02/03	S. tomate au thon	10h35	10h55	houn	

Le temps d'exposition des préparations froides ne doit pas dépasser les 30 min. En cas de dépassement de 30 min, contrôler la température en fin de préparation, si T° > 10°C informer le responsable Hygiène ou le gérant

	<b>FICHE DES SORTIES JOURNALIERES</b>	TD-U-36.1-MA
		INFLIGHT REMOTE B&I
		Rev n°01 date: 28/11/2014 Page: 1/1

Etablissement : Lycée Lyautey

DESIGNATION	DATE	HEURE	QUANTITE	REMARQUES
GROSSE PIÈCE (Sable de Trio Marocaine)	02/03/21	11h45	100g	
GROSSE PIÈCE (Fruits 1)	02/03/21	11h45	100g	
GROSSE PIÈCE (Yogurts 1)	02/03/21	12h45	100g	
GROSSE PIÈCE (Enicé de Boule Grill)	02/03/21	11h45	100g	
GROSSE PIÈCE (Poisson à la crème)	02/03/21	12h45	100g	
GROSSE PIÈCE (Doppelle Viand Hecht au Saucis)	02/03/21	12h45	100g	
GROSSE PIÈCE (Hummus Vents Soutis)	02/03/21	12h45	100g	
GROSSE PIÈCE (Pommes de terre frites)	02/03/21	12h45	100g	
GROSSE PIÈCE (Cordons Bleus)	02/03/21	12h45	100g	

	<b>FICHE DE PRELEVEMENT DES ECHANTILLONS TEMOINS</b>	TD-U-36.1-MA
		INFLIGHT REMOTE B&I
		Rev n°01 date: 28/11/2014 Page: 1/1

Etablissement : Lycée Lyautey

DATE	HEURE	PRODUIT	N° Lot Denrée Animale	PRELEVEUR	QUANTITE PRELEVEE	LIEU	T°(C)	OBSERVATIONS	NOM / VISA
02/03/21	11h45	S. Lusse	+20210025	houn	50g	Sif	4,2°C	RAS	houn
"	11h48	Poisson Nette	+201244102	"	"	Sief	8,9°C	RAS	houn
"	11h50	P. Frites	"	"	"	Sief	3,2°C	RAS	houn
"	11h55	S. Trio Marocaine	"	"	"	Sief	4,3°C	RAS	houn
"	11h58	Boulette de viande	+20210025	"	"	Sief	8,7°C	RAS	houn
"	12h03	Poisson à la crème	+2007277	"	"	Sief	8,8°C	RAS	houn
"	12h06	Enicé de Boule Grill	+2105697	"	"	Sief	8,7°C	RAS	houn
"	11h05	Boulette de viande	"	"	"	Sief	8,4°C	RAS	houn
"	11h13	H. Vent Saucis	"	"	"	Sief	8,2°C	RAS	houn

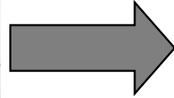
Prélever au minimum 100 grammes de produit en deux portions de 50 grammes à l'aide d'un ustensile nettoyé et désinfecté. Ranger les échantillons correctement identifiés à l'enceinte de froid réservée et les conserver pendant 5 jours.

NEWREST MAROC  
Responsable Hygiène  
Lycée Lyautey

### 3. La Traçabilité



1. SE LAVER  
CORRECTEMENT LES  
MAINS



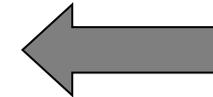
2. PORTER DES GANTS  
PROPRES



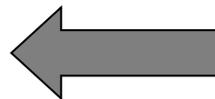
3. PRÉLEVER 100 g EN DEUX  
PORTIONS DE 50 g A L'AIDE  
D'UN USTENSILE PROPRE



4. METTRE LES ECHANTILLONS  
TEMOINS AU NIVEAU DU SACHET  
DEDIE ET REMPLIR L'ETIQUETTE  
D'IDENTIFICATION



5. RANGER LES SACHETS DE  
PRÉLÈVEMENT DANS UNE BOITE  
EN PLASTIQUE



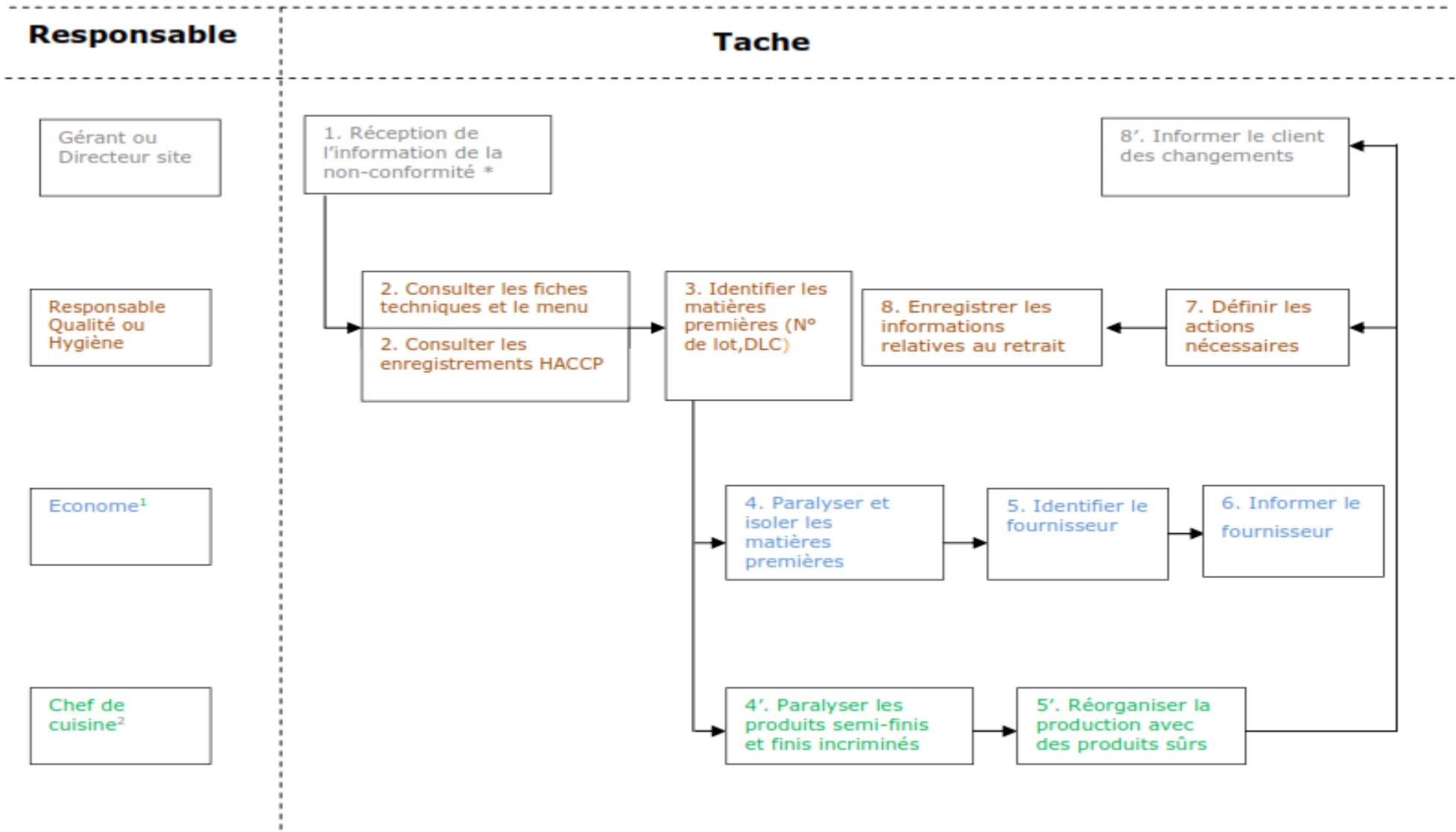
6. CONSERVER LES ÉCHANTILLONS  
TÉMOINS **5 JOURS** AU NIVEAU DE LA  
CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE

Synthèse protocole prélèvement des échantillons témoins

### 3. La Traçabilité

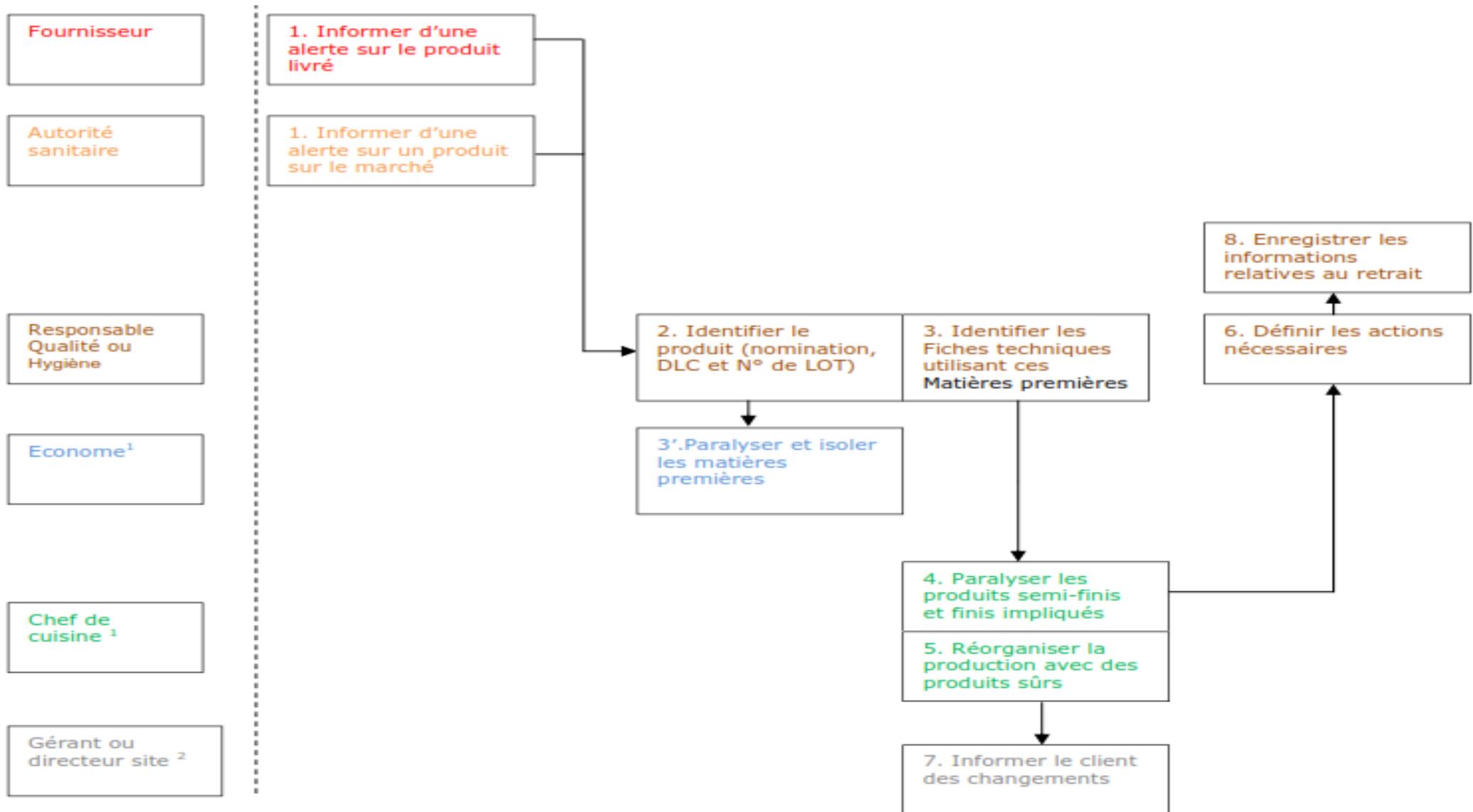
#### 3.4- le retrait en cas d'incident ou d'urgence:

Quand l'information concerne un produit lors de la production ou la distribution ?



### 3. La Traçabilité

Quand l'information vient du fournisseur ou des autorités :



## 3. La Traçabilité

### 3. 5 Vérification de la traçabilité et du retrait de produit:

Des tests de traçabilité sont réalisés Sur le site ` LYCEE LYAUTEY' ,à une fréquence mensuelle, par les responsables qualité/hygiène.

En parallèle avec ces tests de traçabilité et pour vérifier de façon plus concrète et physiquement la capacité de suivre et retirer les denrées alimentaires, la Direction Qualité procède et à une fréquence annuelle, à des exercices de simulation de localisation et retrait des produits



**Newrest Maroc Services  
Lycée Lyautey/Cantines  
scolaires AEFE**

**Protocole sanitaire  
pour la Sécurité  
des aliments**

**newrest**