



PACK HYGIÈNE | 20 26

> L'ESSENTIEL



SOVERIAL.FR

VÉRIFICATION DU MATÉRIEL
FORMATIONS HYGIÈNE
DOCUMENT UNIQUE

7, quai d'Anjou - 75004 PARIS
T. 01 43 25 43 50 | P. 07 61 14 80 00
soverial@boulangerie75.org



L'EQUIPE

Président

Franck THOMASSE
fthomasse@boulangerie75.org

Secrétaire général

Sébastien DOLEY
sdoley@boulangerie75.org

Baux commerciaux



Service juridique

Pierre DAUGE
01 43 25 36 16
pdauge@boulangerie75.org

*Application de la convention collective,
Droit du travail, Apprentissage & Formation,
Droit social, Conseil Juridique et Fiscal.*



Service adhésions

Nadine PERUCCA
01 43 25 92 89
nperucca@boulangerie75.org

*Adhésions et suivi des cotisations, dossiers
protection juridique, inscriptions concours
professionnels, gestion du site internet.*



Service emploi & formation

Déborah VALENDUC
01 43 25 28 20
dvalenduc@boulangerie75.org

*Service Emploi et formation en boulangerie,
location des espaces, contact administratif
formations Soverial*



Service communication

Adeline CHAZELLE
01 43 25 58 58
achazelle@boulangerie75.org

*Responsable communication,
secrétariat général, réglementation,
documentation, relations presse,
La Boulangerie Française
(rédaction et régie publicitaire)*



L'EQUIPE



Service comptabilité

Xavier XHAARD
01 43 25 43 50
xxhaard@boulangerie75.org

Comptabilité



Services généraux

Raul RAMALHO
06 58 10 21 73
ramalho@boulangerie75.org

*Gardien, responsable
des locaux pédagogiques*



Expertise, formation et prévention

Olivier ABAFOUR
07 61 14 80 00
soverial@boulangerie75.org

*Vérification et diagnostic du matériel
des boulangeries, formation hygiène,
allergènes et PMS pour l'alimentaire.*



POURQUOI ADHÉRER AU SYNDICAT ?

En adhérant au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, **vous rejoignez une structure qui défend vos intérêts économiques, matériels ou moraux.**

Votre adhésion (déductible du bénéfice imposable) garantit la défense de vos droits et de vos obligations.

En tant qu'adhérent, **vous devenez automatiquement membre de la CNBPF, de la CGAD et de l'U2P** et êtes représenté auprès de ces instances locales, régionales et nationales et des institutions publiques et parapubliques (DIRECCTE, Concurrence et Fraudes, Chambre des Métiers...).

Au-delà de la représentation auprès des organismes de médiation et des pouvoirs publics, être membre du Syndicat, c'est aussi :

01

Consolider vos connaissances et compétences

par le biais de stages et de formations en boulangerie, pâtisserie, vente et gestion...

Une occasion de vous perfectionner.

Un fournil et un laboratoire de pâtisserie sont d'ailleurs à votre disposition au Syndicat.

02

Participer à des actions collectives de promotion du métier

(Fête du Pain, Salon International de l'Agriculture, Européain...) pour mettre à l'honneur l'artisanat français et valoriser l'image de la profession.

03

Promouvoir votre établissement et votre savoir-faire

via la participation aux concours (Trophée de la Pâtisserie, Meilleure Baguette, Meilleure Galette, Meilleur Flan, Meilleur Pain Bio...) et via des interviews dans la presse.

04

Devenir « Boulanger de France »,

et ce, à un tarif préférentiel si vous êtes adhérent. Cette charte de qualité a pour objectif de devenir le code de référence de la profession et met à l'honneur le savoir-faire artisanal via des engagements stricts de production, accueil, vente, hygiène...

05

Développer votre réseau
en rencontrant d'autres adhérents
et professionnels du secteur et s'enrichir
du partage d'expériences.

06

**Bénéficier d'avantages
liés aux partenariats :**
cabinets comptables, cabinets d'avocats,
organismes de formation, compagnies
d'assurance, médecine du travail...

07

Bénéficier d'une protection juridique
de groupe à un tarif préférentiel.

08

**Accéder à une plateforme
« job de boulange »**
et déposer des offres d'emplois
et d'apprentissage et recevoir
des cv qualifiés.

Et, pour faciliter votre quotidien,
une équipe de professionnels est à votre disposition pour :



**Vous informer des évolutions
constantes du secteur**
via de multiples canaux de diffusion :
les magazines « La Boulangerie Française »
et « les Nouvelles de la Boulangerie-
Pâtisserie », le site internet, le guide-
pratique, les réseaux sociaux...



Vous apporter des conseils personnalisés
en matière sociale, juridique, économique
et fiscale et vous assister en cas de litiges.



En résumé

Adhérer à un groupement professionnel, **c'est
l'assurance d'un avenir professionnel plus sûr.**

Votre adhésion accroît la **représentativité de notre
profession**. Plus nous serons nombreux, plus nous
serons forts dans la promotion de notre métier et de
nos valeurs.

PARTIE 1



À LA RECHERCHE D'UNE BOULANGERIE

> LES PIÈGES À ÉVITER



POINTS À VÉRIFIER LORS D'UNE VISITE DE BOULANGERIE.

- 1** Se renseigner si le département oblige l'installation d'un système de traitement des eaux usées.
- 2** Vérifier si le conduit d'extraction sort à moins de 8 mètres des fenêtres du voisinage.
- 3** Vérifier si les moteurs frigorifiques à l'extérieur sont bruyants ou très proches du voisinage.
- 4** Si le four est à combustible, se renseigner si présence de deux conduits (combustion et buée) à l'exception des fours à recyclage (turbine).
- 5** Obtenir le rapport de vérification du système d'aération des locaux (arrêté du 8/10/1987).
- 6** Si laboratoire est en sous-sol, vérifier que l'apport d'air venant de l'extérieur est supérieur à 60 m³/h si l'extraction est mécanisée.
- 7** Présence de lave-mains dans chaque zone.
- 8** Absence de carrelages cassés aux sols et aux murs.
- 9** Absence de moisissures aux plafonds et aux murs.
- 10** Si présence de vestiaires. (douche non obligatoire)
- 11** Fonctionnement de la pompe de relevage.
- 12** Fonctionnement de l'eau chaude (ballon/chaudière).
- 13** Vérification des installations électriques.
- 14** Vérification des installations gaz.
- 15** La porte des toilettes ne doit pas donner directement sur une zone de production (double porte).

PARTIE 2



J'AI UNE BOULANGERIE.

> LES POINTS DE CONTRÔLE
À EFFECTUER



LE CLASSEUR PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Avoir un classeur PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) à jour avec l'ensemble des procédures.

- ✓ Utile en cas de **contrôle**
- ✓ **Aide à prendre les bonnes décisions** en cas de problèmes (chambre froide en panne, plainte client, intoxication alimentaire...)



Bon à savoir

N'hésitez pas à **afficher vos procédures**, les services d'hygiène y sont sensibles en cas de contrôle.



MATÉRIELS



Obligatoire

Tous les matériaux et emballages
au contact des aliments doivent
avoir ce logo.



Absence d'équipements
rouillés ou abîmés



Interdiction d'utiliser
des bois composites



Vérification régulière
des joints des portes
des enceintes frigorifiques
pour qu'ils soient toujours
en bon état.



Les boîtes et seaux alimentaires
d'origine ne doivent pas être
réutilisés. Le logo alimentaire ne
garantit pas un usage répété.



MILIEU



Absence d'eau stagnante au sol



Absence de carreaux cassés ou de trous dans les murs et les sols.



Murs facilement lessivables (absence de poussière, de peinture écaillée, de salpêtre.)



Obligatoire

Surveillance de la qualité des entrées d'air : installer une extraction qui permet le renouvellement de 60m³ d'air par heure.



Surveiller la température des locaux : isolation du four, déporter les moteurs frigorifiques si possible



Toutes les ouvertures sur l'extérieur doivent avoir des moustiquaires.



MILIEU



Tous les accès pour les rongeurs doivent être condamnés (1 cm sous une porte).



Maîtriser l'apport en humidité dans les locaux : extraction à proximité de la plonge automatique, isolation des gaines frigorifiques...



Eclairage suffisant : entre 300 et 500 lux (possibilité de vérifier avec des applications mobiles telles que Lux Light Meter)



Déchets : toutes les poubelles doivent être à commande à pied. Les containers et les poubelles doivent toujours être propres.



Les matériaux doivent être étanches, non absorbants, lavables et non toxiques.



Mettre en place un contrat de lutte contre les nuisibles



MÉTHODE



Surveiller la qualité des cuissons

Exemple : la crème pâtissière qui boue n'est pas une crème pâtissière (70°C) à bonne température. Elle doit atteindre 83°C pendant 1 minute (Guide des bonnes pratiques). La crème commence à bouillir généralement à partir de 70°C



Refroidir les aliments d'origine animale

Tous les produits cuits doivent passer de 63°C à 10°C à cœur en moins de 2h sans abîmer les autres produits déjà dans les enceintes réfrigérées.



Séparer les produits cuits des produits crus dans les chambres froides.
Attention à la contamination croisée



Ne jamais stocker de produits à même le sol sans palette ou caillebotis



Décongeler un produit, les 3 solutions :

- ✓ Dans une enceinte réfrigérée
- ✓ Par cuisson
- ✓ En vendant le produit congelé



Nettoyage et désinfection :

- ✓ Utilisation de produit bactéricide
- ✓ Affichage du plan de nettoyage
- ✓ Les produits d'entretien doivent être rangés dans un local spécifique.



MAIN D'ŒUVRE



Chaussures de sécurité



Tenue de travail propre



Visite médicale
du personnel



Formation
du personnel régulière



Un lave-main par zone avec eau
chaude/eau froide, équipé de savon
bactéricide et de papier jetable



Vestiaires propres avec séparation des
vêtements de travail et de ville dans
les armoires et chaussures rangées



MATIÈRES PREMIÈRES



Contrôle à réception

Lorsque les matières premières arrivent :

- ✓ Vérifier les températures
- ✓ Vérifier l'état des emballages
- ✓ Vérifier les DDM/DLC
- ✓ Signer le bon de livraison ou la facture pour prouver qu'un membre du personnel à vérifier



Traçabilité

Tous les produits doivent être datés si :

- ✓ Ouverts
- ✓ Fabriqués
- ✓ Congelés
- ✓ Décongelés

Conserver toutes les étiquettes en matières premières : farine, produits frais, fruits secs...
(version papier ou numérique)



MATIÈRES PREMIÈRES



PROCÉDURE DE RETRAIT DE PRODUIT

1

J'identifie le produit avec l'affiche
« ne pas toucher » en attendant le
retour du produit.

Je préviens le fournisseur



2

Le produit a déjà été utilisé
dans ma production.

Retrait de tous les produits

ou

2

Le produit est déjà en magasin

Avertir le client...

...en mettant en place une affiche à la
caisse pendant les 15 jours suivant le
contrôle avec procédure de rappel de
produit en magasin.



MATIÈRES PREMIÈRES



PANNE DE CHAMBRE FROIDE : les décisions à prendre



POUR LES ALIMENTS CONGELÉS :

Les aliments congelés peuvent être conservés dans un congélateur sans électricité pendant environ 24H, en évitant d'ouvrir la porte.

Tout aliment présentant une odeur anormale ou une couleur inhabituelle doit être jeté.

Tout aliment décongelé doit être jeté et en aucun être recongelé.

Réserve froide **sans** système d'enregistrement

Température toujours négative - pas de décongélation : le produit peut être redescendu en température, à consommer rapidement (semaine)

Température comprise entre 0°C et 4°C, produits décongelés : maintien de cette température et consommation dans les 4 jours au maximum.

Pas de recongélation

Température à plus de 4 °C : destruction des produits sauf si analyses microbiologiques satisfaisantes et consommation dans les 4 jours au maximum

Pas de recongélation

Température supérieure à 10°C :
destruction obligatoire

Réserve froide **avec** système d'enregistrement

Température à -15°C pendant 8H ou -10°C pendant 3H : produits conservés, le produit peut être redescendu en température.

Température supérieure à -10°C avec un produit non décongelé : produit non décongelé : le produit peut être redescendu en température, à consommer rapidement (semaine)

Température comprise entre 0 °C et 4 °C - produits décongelés : maintien de cette température et consommation dans les 4 jours au maximum.

Pas de recongélation

Température comprise entre 4 °C et 6 °C pendant mois de 4 h : par prudence, détruire les produits sauf si analyses microbiologiques satisfaisantes et consommation dans les 4 jours au maximum.

Pas de recongélation



Froid négatif



MATIÈRES PREMIÈRES



PANNE DE CHAMBRE FROIDE : les décisions à prendre



POUR LES ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS :

Les aliments se conservent 4 à 6 heures dans un réfrigérateur si la porte reste fermée. Jetez tout aliment resté à une température supérieure à 4°C pendant plus de 2 heures.



**Froid
positif**

Réserve froide **sans** système d'enregistrement

Température supérieure ou égale à 6°C :
consommation dans les 2 jours

Température comprise entre 6°C et 10°C
par prudence, détruire les produits sauf
si analyses microbiologiques satisfaisantes
et consommation dans les 4 jours
au maximum

Température supérieure à 10°C
destruction obligatoire

Réserve froide **avec** système d'enregistrement

Température supérieure ou égale à 6°C
pendant 3h ou supérieure ou égale à
10°C pendant 1h : produits conservés
normalement en les utilisant de préférence
rapidement

Température comprise entre 6°C et 10°C
pendant plus d'1h :
la destruction est la meilleure solution
sauf si analyses microbiologiques
satisfaisantes et consommation
dans les 4 jours au maximum

Températures supérieure à 10°C
destruction obligatoire



MAGASIN



Conformité dans l'affichage du prix du pain : feuille A4 visible de l'extérieur et feuille A3 visible à l'intérieur



Conformité des étiquettes des produits préemballés



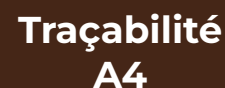
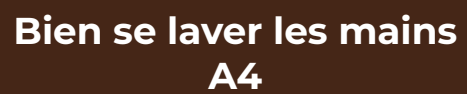
Classeur avec les allergènes à disposition sur demande



Signaler les produits ayant subi une congélation



Attention à l'appellation des produits (comté#emmental, jambon#épaule...)

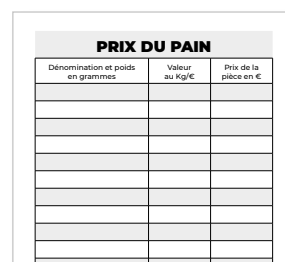




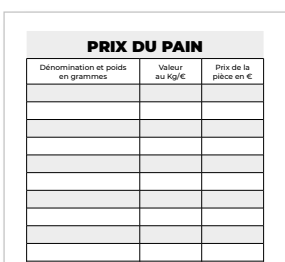
AFFICHES À IMPRIMER ET AFFICHER



Températures de conservation des aliments - A5



Prix du pain A3



Prix du pain A4

PARTIE 3



J'AI UNE BOULANGERIE AVEC AU MOINS 1 SALARIÉ

> MES OBLIGATIONS



AFFICHAGE OBLIGATOIRE

L'employeur est tenu d'afficher (dans la salle de repos, tableau d'affichage... facilement consultable par les salariés) certaines règles législatives et réglementaires, qui visent avant tout, à assurer la sécurité et l'information de tous les salariés.



À AFFICHER

- ✓ Accord collectif de travail.
- ✓ Coordonnées de l'Inspecteur du travail.
- ✓ Coordonnées du médecin du travail.
- ✓ DUERP : Document unique d'évaluation des risques professionnels doit comporter les éléments suivants : Inventaire des dangers, résultat de l'évaluation des risques identifiés dans l'entreprise, détermination d'un plan d'actions et réalisation si possible.
- ✓ Horaires collectifs de travail.
- ✓ Intitulé de la convention collective.
- ✓ Numéros des services de secours, d'urgences, Pompiers, SAMU...
- ✓ Ordre de départ en congés.
- ✓ Repos hebdomadaires lorsque le repos est donné un autre jour que le dimanche.
- ✓ Textes et affichettes concernant l'Interdiction de fumer et de vapoter.
- ✓ Textes concernant la lutte contre les discriminations.
- ✓ Textes concernant la prévention du harcèlement sexuel ou moral (MAJ oct. 2012).
- ✓ Textes concernant l'égalité de rémunération entre les Hommes et les Femmes.
- ✓ Plan d'évacuation par étage.
- ✓ Plan d'intervention à l'entrée principale.
- ✓ Registre unique du personnel.
- ✓ Règlement intérieur. (Pour les entreprises de plus de 50 salariés)



OBLIGATIONS

- ✓ Vérification annuelle des installations électriques
- ✓ Vérification annuelle du système d'aération
- ✓ Vérification périodique du monte-charge s'il y a
- ✓ Fournir une tenue de travail à chaque salarié
- ✓ Réalisation le DUERP (Document unique d'évaluation des risques professionnels)
- ✓ Avoir des vestiaires conformes
- ✓ Veiller au maintien du bon fonctionnement des machines pour la sécurité de tous
- ✓ Minimiser la présence de farine, même au fournil sous peine d'obligation d'installer des hottes au-dessus des plans de travail ou des machines (pétrin, laminoir...) – ou autres équipements – très coûteux en cas de contrôle
- ✓ Ramonage annuel
- ✓ Visite médicale de tout le personnel



AVOIR UNE TROUSSE DE SECOURS

Le code du travail indique que **les lieux de travail doivent être équipés d'un matériel de premier secours facilement accessible** (trousse de secours) dont le contenu doit vous permettre d'effectuer les premiers soins.

L'emplacement de la pharmacie ou des trousse de secours doit être connu des salariés et doit être sous la responsabilité d'une personne désignée (d'un sauveteur secouriste du travail S.S.T. par exemple) qui surveillera régulièrement les dates de péremption des produits.

L'article R. 4224-14 du Code du Travail :

« Les lieux de travail sont équipés d'un matériel de premiers secours adapté à la nature des risques et facilement accessible. »

L'article R. 4224-23 du code du Travail :

« Ce matériel doit faire l'objet d'une signalisation »

MATÉRIEL

- ✓ Paire de ciseaux à bouts ronds (14cm)
- ✓ Écharpe triangulaire
- ✓ Épingles de sûreté
- ✓ Pince à échardes
- ✓ Gants à usage unique en vinyle (utilisez des gants à usage unique pour tout soin comportant un contact avec le sang ou un produit biologique)
- ✓ Un kit de récupération pour membre ou doigt sectionné (type REFRIMED™)
- ✓ Couverture isotherme ou de survie
- ✓ Sacs étanches pour récupérer les déchets du matériel de soins
- ✓ Coussin hémostatique d'urgence (type CHUT™)

PANSEMENTS

- ✓ Compresses de gaze stériles sous conditionnement individuel
- ✓ Pansements auto-adhésifs hypoallergéniques sous conditionnement individuel (type TRICOSTERIL™)
- ✓ Compresses hémostatiques (type STOP HEMO™) pour les saignements de nez et plaies superficielles

- ✓ Bandes élastiques type VELPEAU™ (1 Bande 7 cm - 1 Bande 10 cm)
- ✓ Sparadrap hypoallergénique

PRODUITS

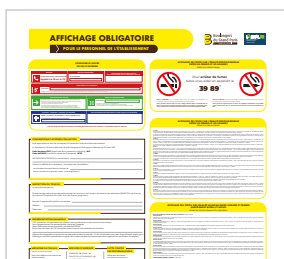
- ✓ Un savon et une solution antiseptique non colorée et non alcoolisée (dosettes à usage unique)
- ✓ Produit de rinçage monodose pour les yeux (type DACRYOSERUM™)
- ✓ Pommade pour brûlure superficielle
- ✓ Pommade en cas d'ecchymoses, coups, entorses (type HEMOCLAR™)
- ✓ Sucre en morceaux

EN REVANCHE, LA TROUSSE NE DOIT PAS CONTENIR :

- ✗ Médicaments
- ✗ Antiseptique coloré
- ✗ Pommade antibiotique
- ✗ Coton
- ✗ Ether, alcool
- ✗ Flacon ouvert depuis plus d'1 mois



AFFICHES À IMPRIMER ET AFFICHER



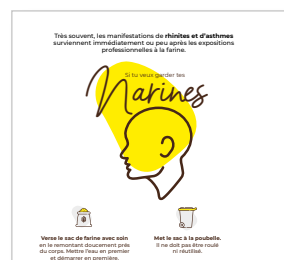
Affichage obligatoire
A3



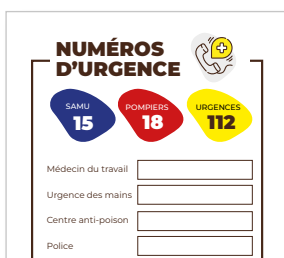
Affiches santé
A5



Affiches santé
A5



Affiches santé
A5



Affiche N° d'urgence
A4

PARTIE 4



SOVERIAL



PRESTATIONS ET TARIFS



SOVERIAL

SOVERIAL est une entreprise au service de la boulangerie artisanale enregistrée par la DIRECCTE comme IPRP sécurité et technique en boulangerie. **Tous nos points de contrôles pour les expertises, diagnostics et formations sont fondés sur des textes réglementaires.**

✓ **30 années d'expérience** en hygiène alimentaire et en risques professionnels

✓ **15 ans dans l'expertise du matériel en boulangerie artisanale**



Contact

SOVERIAL

Olivier Abafour

7, Quai d'Anjou - 75004 Paris

Tél. 07 61 14 80 00

E-mail : soverial@boulangerie75.org



PRESTATIONS ET TARIFS

PRESTATIONS	OBJECTIFS	TARIFS ÎLE-DE-FRANCE
Expertise du matériel pour vente de fonds	• Éviter les litiges avec l'acheteur • Permettre à l'acheteur de prendre connaissance de façon approfondie de son futur matériel et d'anticiper les investissements futurs • L'état d'usure, le dysfonctionnement et les sécurités sont vérifiées (pétrins, enceintes réfrigérées...) • Faire un point sur les contrôles périodiques (porte automatique, installation gaz frigorifique, extincteurs)	650 € HT
Contre-expertise matériel	• Pour s'assurer que les réparations prévues soient réalisées.	450 € HT
PMS	• Mise en place du PMS avec tous les documents nécessaires affiches et classeur	650 € HT
Formation hygiène et allergènes	• Répondent à la demande des services d'état • Prises en charge par vos OPCA • Tous les documents fournis : relevés de températures, plan de nettoyage, affiches de rappels à la réglementation, classeur allergènes...	1 200 € HT (Formation annulée si absence de prise en charge. 800€ en formation d'urgence avec mise en place du PMS sans prise en charge (fermeture administrative...).
Diagnostic hygiène des locaux	Il permet d'évaluer ou de conseiller de façon précise : • Vos locaux (conception, agencement, état conforme à la réglementation...) • Vos équipements (système de lavage de mains, qualité de l'air, de l'eau, la capacité de froid, petit matériel...) • Vos pratiques liées à l'hygiène (traçabilité, procédures écrites, bonnes pratiques...) • La réglementation magasin (allergènes, affichage prix du pain, produits préemballés/vrac...) • Le rapport est rédigé avec des axes d'améliorations possibles.	650 € HT 300 € HT si couplé avec une vérification du matériel



PRESTATIONS ET TARIFS

PRESTATIONS	OBJECTIFS	TARIFS ILE-DE-FRANCE
Document unique + Affichage obligatoire	• Identification des risques • Définition du plan d'intervention avec l'aide à la prise de décision • Affichage obligatoire et de prévention fourni	800 € HT
Réalisation étiquettes et affichage magasin	• Étiquettes de prix de qualité carte bleue • Réalisation du classeur allergènes • Affiches « Prix du pain » fournies • Autres affichages obligatoires (caméra, interdiction de fumer...)	750€HT (classeur allergènes et création de la base de données pour impression + création sur- mesure des étiquettes adaptées à votre magasin + impression jusqu'à 250 étiquettes (1€HT/étiquette supplémentaire) + livraison à domicile + conseil pour fixation)
Aide à la création d'entreprise	• Choix d'implantation des machines • Conseil pour l'équipement (évacuation, bac à graisse, extraction, groupes déportés...) • Aménagement des locaux • Respect des réglementations • Recherches de solutions (documentation, contacts, réglementations, fournisseurs...)	650 € HT

PRESTATIONS SUR-MESURE SUR DEVIS :

Audition intégrale d'une boulangerie (hygiène, code du travail, code de la consommation, réglementation hygiène...), formation du personnel...



SOVERIAL.FR

VÉRIFICATION DU MATÉRIEL
FORMATIONS HYGIÈNE
DOCUMENT UNIQUE