



CAHIER DES CHARGES DE LA CANTINE DE L'ÉCOLE PRIMAIRE – LYCÉE FRANÇAIS DE LOMÉ

A compter du 1er septembre 2025

1. Objet du cahier des charges

Le présent cahier des charges définit les exigences relatives à la fourniture de plats cuisinés destinés à la cantine scolaire de l'école primaire Charles De Gaulle à Lomé.

Le fournisseur s'engage à respecter les règles sanitaires en vigueur afin de garantir la sécurité des aliments. En particulier, le fournisseur devra mettre en place un **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) documenté**, conformément aux exigences de l'UE et de la réglementation nationale incluant les principes du **Système HACCP** pour assurer la sécurité des denrées alimentaires.

2. Conformité réglementaire

Conformément à la législation européenne (Règlement CE n°852/2004 et Règlement CE n°853/2004), et de la réglementation Togolaise (Loi n° 2015-006 du 8 décembre 2015 relative à la sécurité sanitaire des aliments, **Décret n° 2004-040/PR du 12 février 2004 portant réglementation sanitaire des aliments**, l'arrêté Ministériel N° 043/MAG/MINAS du 2 mars 2009 fixant les conditions sanitaires des restaurants et des débits de boissons et le Code de la santé publique et du code de l'environnement), toute structure manipulant des denrées alimentaires doit respecter un ensemble de mesures permettant de garantir l'hygiène et la sécurité des aliments. Le fournisseur devra donc respecter **au minimum** les exigences suivantes :

- Mise en place d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) documenté** détaillant les procédures et les mesures de contrôle de la chaîne de production et de distribution.
- Mise en place d'un programme de prérequis (PRP) pour maintenir l'hygiène alimentaire et garantir un environnement sûr.
- Application des principes du système HACCP, ainsi que des procédures de gestion des produits non conformes et de traçabilité des produits.

3. Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Le fournisseur devra mettre en œuvre un **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) documenté**, qui repose sur les éléments suivants :

3.1. Programme de prérequis (PRP) - Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Les PRP sont les premières mesures d'hygiène à mettre en place pour maintenir un environnement sain. Ces pratiques sont détaillées dans les annexes I et III des règlements CE n°852/2004 et CE n°853/2004. Les PRP à mettre en place sont les suivantes :

- **Le personnel : formation et hygiène personnelle**
 - Formation obligatoire du personnel en matière d'hygiène alimentaire (formation continue).
 - Respect des règles d'hygiène personnelle (lavage des mains, port de tenues propres et adaptées, etc.).
- **Maintenance des locaux, du matériel et des équipements**

- Entretien et nettoyage réguliers des locaux, des équipements et du matériel afin d'éviter toute contamination des produits alimentaires.
- Vérification des installations sanitaires et de la ventilation.
- **Mesures d'hygiène : nettoyage et désinfection du matériel et des locaux**
 - Mise en place d'un programme détaillé de nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et du matériel de production.
 - Utilisation de produits de nettoyage et désinfectants conformes aux normes sanitaires en vigueur.
- **Lutte contre les nuisibles**
 - Mise en place d'un système de contrôle et de prévention des nuisibles (rongeurs, insectes) dans les locaux de production et de stockage.
- **Approvisionnement en eau**
 - Garantir un approvisionnement en eau potable et de qualité conforme aux normes sanitaires pour les processus de fabrication, de nettoyage, et de consommation.
- **Gestion correcte des déchets**
 - Mise en place d'un système efficace de gestion des déchets alimentaires et non alimentaires, garantissant leur collecte, stockage, et élimination dans le respect des normes sanitaires.
- **Maîtrise des températures de conservation des denrées alimentaires**
 - Surveillance rigoureuse des températures de conservation des produits alimentaires à toutes les étapes (réception, stockage, préparation, livraison).
 - Mise en place d'un système de contrôle des températures (thermomètres, enregistreurs de température).
- **Contrôles à réception et expédition**
 - Contrôle de la qualité et de la conformité des produits lors de leur réception (respect des températures, état sanitaire des matières premières).
 - Contrôle des conditions d'expédition, y compris la traçabilité des produits.

3.2. Système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Le fournisseur devra élaborer et mettre en œuvre un **système HACCP documenté**, basé sur les principes du système HACCP, qui consiste à identifier, évaluer et maîtriser les dangers (microbiologiques, chimiques, physiques et allergène) à chaque étape de la chaîne de production. Les étapes suivantes devront être suivies :

- **Identification des dangers** : Le fournisseur devra identifier les dangers potentiels liés à la sécurité alimentaire (dangers microbiologiques, chimiques et physiques) à chaque étape de la production, du stockage, de la préparation et de la livraison.
- **Points critiques de contrôle (CCP)** : Une fois les dangers identifiés, le fournisseur devra définir les **points critiques de contrôle (CCP)** où des mesures doivent être prises pour maîtriser les dangers (exemple : contrôle de la température à la cuisson).

- **Limites critiques** : Le fournisseur devra définir des **limites critiques** pour chaque point de contrôle afin de garantir que les conditions de sécurité alimentaire sont respectées (ex : température minimale à atteindre pour tuer les bactéries).
- **Surveillance des CCP** : Un système de surveillance sera mis en place pour s'assurer que les mesures de contrôle sont appliquées de manière continue.
- **Actions correctives** : Si un contrôle montre que les limites critiques ne sont pas respectées, des actions correctives doivent être prises immédiatement pour éliminer le danger.
- **Vérification et validation** : Le fournisseur devra mettre en place un programme de vérification pour s'assurer que le système HACCP est efficace. Cela inclut des tests réguliers, des audits internes et des contrôles qualité.

3.3. Procédure de gestion des produits non conformes

Le fournisseur devra établir une procédure détaillée et documentée pour la gestion des produits non conformes. Cette procédure doit inclure :

- L'identification des produits non conformes (ex : température non respectée, contamination).
- L'évaluation des risques associés à ces produits non conformes.
- L'isolement des produits concernés afin de garantir qu'ils ne soient pas utilisés ou distribués.
- La mise en place d'actions correctives pour éviter qu'un tel incident ne se reproduise.

3.4. Plan de Contrôle Microbiologique

En fonction de l'analyse des risques spécifiques à chaque produit et processus de production, le fournisseur devra mettre en place un **plan de contrôle microbiologique bien documenté**. Ce plan devra inclure les points de contrôle critiques pour les dangers microbiologiques et des analyses régulières des produits pour vérifier la conformité avec les normes de sécurité des aliments.

- **Contrôles microbiologiques** : Des analyses microbiologiques régulières devront être effectuées sur les plats cuisinés et les matières premières. Les résultats des tests devront être enregistrés et transmis à l'école de manière systématique et transparente.
- **Fréquence des analyses** : Le fournisseur devra déterminer la fréquence des tests microbiologiques en fonction de la nature des produits, des risques identifiés et des exigences sanitaires. Cela inclut des contrôles avant, pendant et après la préparation des repas. **(une fois par mois)**
- **Transmission des résultats** : Le fournisseur s'engage à transmettre à l'école les résultats des analyses microbiologiques de manière régulière. Ces résultats devront être accessibles sur demande pour garantir la traçabilité et la conformité aux exigences sanitaires.

3.5. Conservation des Repas Témoins

Le fournisseur devra également garantir la conservation de **repas témoins** pour chaque lot de production. Ces repas témoins devront être conservés pendant **5 jours** à des températures contrôlées, permettant ainsi de procéder à des tests de conformité en cas de doute ou d'incident.

- **Conservation et étiquetage** : Les repas témoins devront être clairement étiquetés avec la date et l'heure de production, ainsi que les informations relatives aux ingrédients utilisés. Ils devront être stockés dans des conditions qui garantissent leur sécurité alimentaire et leur intégrité pendant toute la période de conservation.
- **Utilisation des repas témoins** : En cas de besoin, ces repas témoins pourront être utilisés pour des analyses complémentaires ou des contrôles supplémentaires de qualité et de sécurité alimentaire.

3.6. Communication et traçabilité des produits

Le fournisseur devra garantir une traçabilité complète et documentée des produits alimentaires, de leur origine à leur livraison à l'école. Cette traçabilité devra inclure :

- L'enregistrement des informations relatives à chaque lot de produits (date de fabrication, température de stockage, origine des matières premières).
- La mise en place d'un système permettant de retrouver rapidement l'historique de chaque produit en cas de problème sanitaire ou de rappel.
- La communication transparente des informations relatives aux allergènes présents dans les plats, en conformité avec la réglementation en vigueur.

4. Contrôles et audits

Des contrôles de qualité et des audits seront effectués régulièrement pour garantir la conformité du fournisseur aux exigences du PMS et du système HACCP. Ces contrôles incluent :

- **Contrôles inopinés** : Des inspections inopinées seront effectuées pour vérifier la conformité aux normes sanitaires sans préavis.
- **Contrôles programmés** : Des contrôles programmés à intervalles réguliers permettront de suivre l'évolution des bonnes pratiques du fournisseur.
- **Évaluation continue** : Des évaluations régulières et des audits détaillés seront réalisés tout au long de l'année scolaire pour évaluer la conformité aux exigences de sécurité des aliments.

Il est à noter que : Le référencement du fournisseur ne sera effectué qu'après un audit complet et satisfaisant des installations et des pratiques de production, pour garantir que toutes les exigences du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et du système HACCP sont respectées.

5. Responsabilité du fournisseur

Le fournisseur s'engage à :

- Mettre en œuvre et respecter un **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) documenté** conforme à la législation en vigueur.
- Appliquer les principes du système HACCP à toutes les étapes de la production et de la livraison des repas, en assurant que le système soit **documenté et vérifiable**.
- Fournir un **système documenté** de gestion des produits non conformes et d'actions correctives adaptées.
- Fournir des plats conformes aux spécifications de qualité et de sécurité alimentaire.
- Assurer une traçabilité complète et **documentée** des produits et des matières premières.
- Mettre en place une procédure de gestion des produits non conformes et des actions correctives adaptées.



6. Pénalités en cas de non-conformité

En cas de non-respect des exigences sanitaires et contractuelles, des pénalités financières pourront être appliquées (la prestation non ou mal exécutée sera déduite de la facture mensuelle). Si des manquements graves sont constatés, le contrat pourra être résilié sans préavis.

Engagement du fournisseur :

Date :

Nom et Signature du responsable