06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Plan de maîtrise sanitaire

Modèle à compléter pour un établissement de type « traiteur et cuisine centrale ». Les zones grisées sont remplissables directement à l'écran : ouvrez ce fichier dans un lecteur PDF, complétez, puis enregistrez.



Le plan de maîtrise sanitaire et ses annexes : le premier document demandé lors d'un contrôle.

> Le plan de maîtrise sanitaire est exigé par le règlement (CE) n° 852/2004. Il décrit VOTRE établissement : ce modèle ne vaut que complété et adapté à votre activité réelle. Un document générique recopié se repère immédiatement.

1. Identification de l'établissement

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

ENSEIGNE COMMERCIALE

ADRESSE COMPLÈTE

CODE POSTAL ET VILLE

TÉLÉPHONE

SIRET

FORME JURIDIQUE

NOM DU RESPONSABLE

ADRESSE ÉLECTRONIQUE

DATE D'OUVERTURE

DATE DE RÉDACTION DU PRÉSENT PLAN

2. Description de l'activité

Modèle gratuit à compléter et à adapter. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.

NATURE DE L'ACTIVITÉ ET PRESTATIONS PROPOSÉES

NOMBRE DE COUVERTS OU DE CLIENTS PAR JOUR

EFFECTIF TOTAL

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE

SURFACE DE LA CUISINE (M²)

CLIENTÈLE SERVIE — PRÉCISER SI PUBLIC SENSIBLE : ENFANTS, PERSONNES ÂGÉES, MALADES

LISTE DES LOCAUX : CUISINE, RÉSERVE, CHAMBRE FROIDE, LÉGUMERIE, PLONGE, LOCAL DÉCHETS, VESTIAIRES

PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS : FOURS, CHAMBRES FROIDES, CELLULE, TRANCHEUSE, HACHOIR, FRITEUSE, LAVE-VAISSELLE

3. Personnel et formation

PERSONNE FORMÉE À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE — NOM, DATE DE FORMATION, ORGANISME

NOMBRE DE PERSONNES FORMÉES

PROCHAINE MISE À JOUR PRÉVUE

MODALITÉS D'ACCUEIL ET DE FORMATION DES NOUVEAUX ARRIVANTS

> Le décret n° 2011-731 impose qu'au moins une personne de l'effectif ait suivi la formation de quatorze heures. L'attestation suit la personne, pas l'établissement : si elle part, vous n'êtes plus en règle le jour même.

Modèle gratuit à compléter et à adapter. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.

4. Bonnes pratiques d'hygiène

Les pratiques ci-dessous sont celles que vous appliquez. Cochez celles qui sont en place et complétez les précisions propres à votre organisation.

Points spécifiques à votre activité — traiteur et cuisine centrale :

- ☐ Refroidissement rapide enregistré pour chaque production.
- ☐ Liaison froide à 0-+3 °C pendant tout le transport.
- ☐ Plats témoins conservés cinq jours au froid.
- ☐ Étiquetage de chaque contenant : produit, fabrication, date limite.
- ☐ Contrôle de température à la remise au client.

Pratiques communes :

- ☐ Réception des marchandises : Contrôler la température à la livraison : 0 à +4 °C pour les denrées très périssables, +4 à +8 °C pour les autres produits réfrigérés, −18 °C pour les surgelés.
- ☐ Stockage : Respecter la règle du premier entré, premier sorti pour toutes les denrées.
- ☐ Préparation : Se laver les mains à l'entrée en cuisine, après chaque changement de poste, après manipulation de déchets et après passage aux toilettes.
- ☐ Cuisson et refroidissement : Atteindre une température à cœur suffisante et la vérifier à la sonde.
- ☐ Nettoyage et désinfection : Suivre un plan écrit : quelle zone, quel produit, quelle dilution, quelle fréquence, quelle personne.
- ☐ Personnel : Tenue propre, changée chaque jour, réservée à la cuisine.
- ☐ Déchets et nuisibles : Sortir les déchets chaque soir, dans des conteneurs fermés.

PRÉCISIONS PROPRES À VOTRE ÉTABLISSEMENT

5. Plan de nettoyage et de désinfection

PRODUITS EMPLOYÉS — NOM COMMERCIAL, USAGE, DILUTION

LIEU DE RANGEMENT DES PRODUITS

LIEU DE RANGEMENT DES FICHES TECHNIQUES

PERSONNE RESPONSABLE DU NETTOYAGE ET MODALITÉS DE CONTRÔLE

Modèle gratuit à compléter et à adapter. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.

> Le plan de nettoyage détaillé — zone par zone, avec dilution et temps de contact — figure en annexe. Un modèle gratuit est disponible sur notre site.

6. Approvisionnement et traçabilité

PRINCIPAUX FOURNISSEURS ET NATURE DES PRODUITS LIVRÉS

MODALITÉS DE CONTRÔLE À RÉCEPTION

ORGANISATION DE LA TRAÇABILITÉ : CONSERVATION DES ÉTIQUETTES, ÉTIQUETAGE DES PRODUITS DÉCONDITIONNÉS, AP

7. Analyse des dangers et points critiques

Identifiez les étapes de votre process où une perte de maîtrise entraînerait un risque inacceptable. Un restaurant en compte rarement plus de cinq ou six.

POINT CRITIQUE N° 1 — ÉTAPE CONCERNÉE

LIMITE CRITIQUE RETENUE

SURVEILLANCE ET ACTION CORRECTIVE — POINT N° 1

POINT CRITIQUE N° 2 — ÉTAPE CONCERNÉE

LIMITE CRITIQUE RETENUE

SURVEILLANCE ET ACTION CORRECTIVE — POINT N° 2

POINT CRITIQUE N° 3 — ÉTAPE CONCERNÉE

LIMITE CRITIQUE RETENUE

Modèle gratuit à compléter et à adapter. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.

SURVEILLANCE ET ACTION CORRECTIVE — POINT N° 3

POINT CRITIQUE N° 4 — ÉTAPE CONCERNÉE

LIMITE CRITIQUE RETENUE

SURVEILLANCE ET ACTION CORRECTIVE — POINT N° 4

POINT CRITIQUE N° 5 — ÉTAPE CONCERNÉE

LIMITE CRITIQUE RETENUE

SURVEILLANCE ET ACTION CORRECTIVE — POINT N° 5

8. Autocontrôles microbiologiques

LABORATOIRE RETENU

FRÉQUENCE DES ANALYSES

PRODUITS ET SURFACES ANALYSÉS, ET JUSTIFICATION DU CHOIX

CONDUITE À TENIR EN CAS DE RÉSULTAT NON CONFORME

> Le règlement (CE) n° 2073/2005 n'impose pas de fréquence minimale à la plupart des établissements artisanaux, mais votre plan doit être justifiable. Les résultats se conservent trois ans.

9. Lutte contre les nuisibles

PRESTATAIRE — NOM ET TÉLÉPHONE

NOMBRE DE PASSAGES PAR AN

EMPLACEMENT DU PLAN D'IMPLANTATION DES DISPOSITIFS ET DU REGISTRE

Modèle gratuit à compléter et à adapter. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.

10. Gestion des déchets

ORGANISATION : LOCAL, CONTENEURS, FRÉQUENCE D'ÉVACUATION, TRI DES BIODÉCHETS

PRESTATAIRE DE COLLECTE DES HUILES USAGÉES

FRÉQUENCE D'ENLÈVEMENT

11. Gestion des non-conformités

PROCÉDURE EN CAS D'ÉCART CONSTATÉ : QUI DÉCIDE, QUI ENREGISTRE, OÙ

PROCÉDURE DE RETRAIT OU DE RAPPEL D'UN PRODUIT

12. Documents annexés au présent plan

- [ ] Relevés de températures
- [ ] Contrôles à réception
- [ ] Refroidissement et remise en température
- [ ] Plan de nettoyage détaillé
- [ ] Registre de traçabilité
- [ ] Registre des non-conformités
- [ ] Contrôle des huiles de friture
- [ ] Protocole de décontamination des végétaux
- [ ] Fiche allergènes par plat
- [ ] Attestations de formation du personnel
- [ ] Rapports d'analyses microbiologiques
- [ ] Rapports de lutte contre les nuisibles
- [ ] Fiches techniques et de données de sécurité des produits d'entretien

Modèle gratuit à compléter et à adapter. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.

13. Validation

RÉDIGÉ PAR

DATE

VALIDÉ PAR

DATE DE LA PROCHAINE RÉVISION

SIGNATURE DU RESPONSABLE

> Révisez ce plan au moins une fois par an, et à chaque changement important : nouveau local, nouvel équipement, nouvelle activité, changement de personne formée.

> Besoin d'aide pour le compléter ? HPA Solutions forme vos équipes à l'hygiène alimentaire, réalise vos analyses microbiologiques et assure votre lutte contre les nuisibles. Un seul interlocuteur pour l'ensemble de votre plan de maîtrise sanitaire. 06 35 45 35 61 — contact@hpa-solutions.fr

Modèle gratuit à compléter et à adapter. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.