Traceo

TRAME À COMPLÉTER · RESTAURATION COMMERCIALE

Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Ce document décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments qu'il prépare ou vend. Il réunit trois parties : les bonnes pratiques d'hygiène, le plan HACCP, puis la traçabilité et la gestion des non-conformités. Les preuves de son application (relevés, fiches de suivi) sont rangées avec lui.

Identification de l'établissement

Nom commercial _____ **Raison sociale** _____

SIRET _____ **Téléphone** _____

Adresse _____

Responsable de l'établissement _____ **Référent hygiène** _____

Activité (type de cuisine, vente à emporter...) _____ **Nombre de couverts ou de repas par jour** _____

Jours et horaires d'ouverture _____ **Effectif en cuisine** _____

Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) utilisé : ☐ GBPH Restaurateur (version novembre 2015)
☐ Autre : _____

Formation hygiène (14 h) : personne formée _____ date et organisme _____

Sommaire

1. Partie 1 : bonnes pratiques d'hygiène (prérequis)
2. Partie 2 : plan HACCP (étapes, dangers, mesures de maîtrise, surveillance)
3. Partie 3 : traçabilité, retrait et rappel, gestion des non-conformités
4. Liste des enregistrements et revue annuelle du PMS

Historique des versions

Version	Date	Modifications (nouvelle carte, nouvel équipement, travaux...)	Validé par
1	*01/03*	*Création du document*	*Gérant*

Les lignes en italique sont des exemples. Adaptez chaque partie à vos locaux, votre carte et vos équipements.

Pack Essentiel · Températures, réceptions, nettoyage et traçabilité dans une application, pour toute l'équipe.
traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/pack-essentiel

Bonnes pratiques d'hygiène

Pour chaque thème, indiquez le document ou la consigne qui s'applique, l'endroit où il est rangé et ce qui prouve qu'il est appliqué. Le GBPH de votre secteur propose des fiches prêtes à adapter.

Thème	Document ou consigne de l'établissement	Rangé où ?	Preuve d'application	À jour ?
Personnel : formation, tenue, lavage des mains, état de santé				
Locaux, équipements : maintenance et entretien				
Nettoyage et désinfection	*Plan de nettoyage et de désinfection v2*	*Classeur cuisine*	*Fiches de suivi hebdomadaires*	*Oui*
Lutte contre les nuisibles				
Eau : approvisionnement et évacuation				
Maîtrise des températures	*Limites par équipement froid et chaud*	*Classeur cuisine*	*Relevés matin et soir*	*Oui*
Contrôle à réception				
Déchets et poubelles				
Allergènes : information du client				

Repères de températures à reprendre dans vos consignes

Conservation au froid (remise directe, annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009) : +2 °C viandes hachées et produits de la pêche frais ; +3 °C abats et préparations culinaires élaborées à l'avance ; +4 °C préparations de viandes, volailles, autres denrées très périssables ; −18 °C glaces et produits congelés sensibles, −12 °C autres denrées congelées. Liaison chaude : +63 °C minimum. Restauration collective (annexe IV) : refroidissement de +63 °C à +10 °C à cœur en moins de deux heures, puis stockage entre 0 et +3 °C.

Références : règlement (CE) n° 852/2004, annexe II ; arrêté du 8 juin 2006, annexe II ; arrêté du 21 décembre 2009.

Pack Essentiel · Températures, réceptions, nettoyage et traçabilité dans une application, pour toute l'équipe.
traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/pack-essentiel

Plan HACCP : étapes, dangers et mesures de maîtrise

Diagramme (exemple) : Réception › Stockage › Déconditionnement › Préparation › Cuisson › Maintien au chaud ou refroidissement › Remise en température › Service

Étape	Danger	Mesure de maîtrise	Limite ou valeur cible	Surveillance (qui, quand, comment)	Action corrective	PM ou CCP	Enregistrement
Réception	*Multiplication microbienne (produit réchauffé)*	*Contrôle à chaque livraison*	*T du produit ≤ limite de l'étiquette*	*Réceptionnaire, à chaque livraison, sonde*	*Refus du produit, information du fournisseur*	*PM*	*Fiche de réception*
Stockage froid	*Multiplication microbienne*	*Réglage et relevé des enceintes*	*+4 °C (+2 °C viande hachée)*	*Équipe, matin et soir, thermomètre*	*Transfert, tri des produits, frigoriste*	*PM*	*Relevés de température*
Cuisson	*Survie de bactéries pathogènes*	*Couple temps et température*	*T à cœur définie par recette*	*Cuisinier, sonde à cœur*	*Prolonger la cuisson*	*À définir*	*Fiche cuisson si CCP*
Refroidissement	*Multiplication microbienne*	*Cellule de refroidissement*	*+63 °C à +10 °C en moins de 2 h*	*Cuisinier, début et fin, sonde*	*Destruction si délai dépassé*	*À définir*	*Fiche refroidissement*

PM : point de maîtrise, surveillé par des vérifications à une fréquence définie. CCP : point critique pour la maîtrise, contrôlé systématiquement avec enregistrement. Votre analyse des dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes) justifie ce classement ; le GBPH en donne des exemples.

Les sept principes HACCP sont décrits à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004.

Pack Essentiel · Températures, réceptions, nettoyage et traçabilité dans une application, pour toute l'équipe.
traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/pack-essentiel

Traçabilité et non-conformités

Fournisseurs

Fournisseur	Produits livrés	Contact (téléphone, e-mail)	N° d'agrément s'il y a lieu

Ce que l'établissement conserve pour la traçabilité

- Bons de livraison et factures.
- Étiquettes ou photos d'étiquettes des produits utilisés (nom, lot, DLC ou DDM).
- Étiquettes internes des préparations et des produits ouverts.
- Durée de conservation des documents : _____

Procédure de retrait ou de rappel

1. Identifier le lot concerné et le retirer de la vente ou de l'utilisation.
2. L'isoler avec une étiquette « Ne pas utiliser ».
3. Prévenir le fournisseur et suivre ses consignes.
4. Si un produit dangereux a été servi : informer la DDPP (ou DDETSPP).
5. Noter l'incident dans le registre ci-dessous.

Registre des non-conformités

Date	Constat	Action immédiate (produits)	Action pour éviter que ça recommence	Visa
12/03	*Livraison de volaille à +9 °C*	*Produit refusé, avoir demandé*	*Rappel au fournisseur, contrôle renforcé 1 mois*	*JM*

Traçabilité, retrait et rappel : articles 18 et 19 du règlement (CE) n° 178/2002.

Traceo · traceo-haccp.com/fr/app-haccp/modeles

Pack Essentiel · Températures, réceptions, nettoyage et traçabilité dans une application, pour toute l'équipe.
traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/pack-essentiel

Traceo

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE · ANNEXE

Liste des enregistrements et revue du PMS

Enregistrement	Fréquence	Support (papier, appli)	Responsable	Conservé combien de temps
Relevés de température des enceintes froides				
Contrôles à réception				
Suivi du plan de nettoyage				
Refroidissement et remise en température				
Étiquettes et traçabilité des lots				
Passages de la société de lutte contre les nuisibles				
Huiles de friture				
Non-conformités et actions correctives				
Formation du personnel				

Revue du PMS

À faire au moins une fois par an et à chaque changement important (nouvelle carte, nouvel équipement, travaux, résultat de contrôle).

Date	Points revus et décisions	Participants	Visa

Modèle à adapter à votre établissement. L'exploitant reste responsable de son plan de maîtrise sanitaire et de ses enregistrements.

Traceo · traceo-haccp.com/fr/app-haccp/modeles

Pack Essentiel · Températures, réceptions, nettoyage et traçabilité dans une application, pour toute l'équipe.

traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/pack-essentiel