Plan de maîtrise sanitaire

Restaurant traditionnel

Établissement : .....

Adresse : .....

Responsable : .....

Version : 1

Date de mise à jour : .....

Trame de travail à compléter et à adapter à votre activité. Ce document ne vaut pas à lui seul plan de maîtrise sanitaire : il en reprend la structure usuelle pour vous aider à rédiger le vôtre.

Sommaire

Bonnes pratiques d'hygiène

Plan HACCP

Traçabilité et gestion des non-conformités

1. Bonnes pratiques d’hygiène

1.1 Personnel

Décrivez la formation à l'hygiène suivie par l'équipe, la tenue de travail et son entretien, le protocole de lavage des mains et les règles d'aptitude et de santé du personnel.

1.2 Locaux, équipements et matériel

Décrivez l'implantation des locaux et le principe de marche en avant, l'état et l'entretien des surfaces, ainsi que la maintenance des équipements de froid et de cuisson.

1.3 Plan de nettoyage et de désinfection

Indiquez pour chaque zone et chaque équipement : le produit utilisé, sa dilution, la fréquence, le responsable et le mode de vérification. Joignez les fiches techniques des produits.

1.4 Lutte contre les nuisibles

Décrivez les mesures préventives, le plan de piégeage (avec plan des appâts), le prestataire éventuel et la fréquence des passages. Conservez les rapports d'intervention.

1.5 Approvisionnement en eau

Précisez l'origine de l'eau utilisée et, le cas échéant, les traitements et contrôles réalisés (glace, eau de process).

1.6 Gestion des déchets

Décrivez le stockage, la séparation et l'évacuation des déchets, ainsi que la gestion des huiles usagées et des biodéchets.

1.7 Maîtrise des températures

Enceintes froides de l'établissement et limites retenues. Les relevés sont consignés sur la feuille de relevé de température jointe au présent plan.

Enceinte	Limites	Fréquence de relevé	Responsable
Chambre froide positive	0 à 4 °C		
Armoire réfrigérée	0 à 4 °C		
Congélateur	≤ -18 °C		

Décrivez la conduite à tenir en cas de dépassement (transfert des denrées, intervention, destruction) et le mode d'enregistrement de l'action corrective.

2. Plan HACCP

Méthode HACCP (Codex Alimentarius), appliquée aux dangers de votre activité. Complétez chaque principe ; la maîtrise du froid est traitée au point 1.7.

Principe	Ce qu'il doit couvrir	Votre réponse
1. Analyse des dangers	Dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes propres à votre activité.	
2. Points critiques (CCP)	Étapes où la maîtrise est indispensable : cuisson, refroidissement, conservation au froid.	
3. Limites critiques	Valeur mesurable à ne pas dépasser pour chaque CCP (température, durée).	
4. Surveillance	Qui mesure, avec quoi, à quelle fréquence, et où la mesure est enregistrée.	
5. Actions correctives	Ce qui est fait quand une limite est dépassée, et le devenir du produit concerné.	
6. Vérification	Contrôles périodiques confirmant que le dispositif fonctionne (analyses, audits internes).	
7. Documentation	Enregistrements conservés et durée de conservation retenue.	

2.1 Tableau des points critiques

Une ligne par CCP identifié (cuisson, refroidissement rapide, conservation au froid, maintien au chaud…).

CCP	Limite critique	Surveillance	Action corrective

3. Traçabilité et gestion des non-conformités

3.1 Traçabilité amont (réception)

Décrivez le contrôle à réception (température, aspect, DLC, état des emballages), l'enregistrement des lots et la conservation des bons de livraison et étiquettes.

3.2 Traçabilité interne et aval

Décrivez l'étiquetage des produits déconditionnés (DLC secondaire), la gestion des restes et, si vous livrez, l'identification des lots sortants.

3.3 Gestion des produits non conformes, retrait et rappel

Décrivez la mise à l'écart des produits non conformes, la procédure de retrait/rappel, les personnes à alerter et les modalités d'information des autorités.