

# Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

*Etablissement :* **[Nom du restaurant]**
*Adresse :* **[Adresse]**
*Responsable légal :* **[Nom]**
*Activité :* **Restauration commerciale – [sur place / à emporter / livraison]**
*Volume :* **[xx] couverts/jour ; [xx] services/semaine**
*Types de préparations :* **[ex : cuisine du marché, pizzeria, traiteur, burger, menus du jour…]**

## 1) Politique sécurité alimentaire & responsabilités

* **Objectif** : délivrer des aliments sûrs, conformes et tracés, tout en maîtrisant les allergènes et la chaîne du froid/chaud.
* **Engagement** : application des BPH/BPF, gestion des dangers selon HACCP simplifiée, amélioration continue.
* **Rôles** :
	+ *Responsable d’établissement* : approuve le PMS, décide en cas d’alerte, alloue les moyens.
	+ *Référent hygiène* : met à jour le PMS, anime la formation interne, suit les enregistrements et NC.
	+ *Cuisine/Plonge* : applique procédures, relève T°C, assure PND, signale anomalies.
	+ *Service/Livraison* : applique les consignes de service, allergènes, prise de T°C en salle (si maintien), étiquetages à emporter.
* **Contacts clés** : DDPP, laboratoire, maintenance froid/chaud, nuisibles, fournisseurs critiques.
* **Tenir à disposition des services de contrôle le cerfa 13984\*06 daté et signé**

## 2) Locaux, équipements & marche en avant

* **Zones** : réception, réserves (sec / froid positif / négatif), préparation légumes/viandes/poissons (séparations ou organisation temporelle), cuisson, dressage, desserte/salle, plonge, local déchets.
* **Flux** : marche en avant **dans l’espace et/ou dans le temps** ; séparation propre/sale ; outils dédiés (codes couleurs).
* **Équipements clés** : armoires froid positif (0–+4 °C), négatif (≤ –18 °C), fours/plaques/friteuses, bains‑marie/étuves, cellule de refroidissement (si refroidissements), lave‑vaisselle (≥ 60/85 °C), thermomètres à sonde, IR d’appoint.

## 3) Bonnes Pratiques d’Hygiène (BPH)

### 3.1 Personnel

* Vestiaire dédié idéalement, tenue pro propre, cheveux attachés/charlotte, pas de bijoux/ongles ; lavage des mains aux moments clés ; pas de travail en cas de symptômes gastro/fièvre.
* Formation initiale/continue à l’hygiène et à l’**allergène**.

### 3.2 Plan de Nettoyage‑Désinfection (PND)

* Méthode : **détersion → rinçage → désinfection → temps d’action → rinçage si requis → séchage**.
* Fréquences : plans de travail/poignées/joints (**quotidien)**, sols/siphons (**quotidien**), chambres froides (**hebdo intérieur** / **mensuel dégivrage**), petit matériel (**après usage**), lave‑vaisselle (**autocontrôle T° journalier** + détartrage mensuel).
* Traçabilité : fiches PND (qui/quand/comment/produit/dilution/temps).

### 3.3 Nuisibles & déchets

* Contrat de dératisation/désinsectisation **ou** plan interne : plan de pose, passages périodiques, preuves d’actions.
* Déchets : bacs à pédale, sacs fermés, évacuation quotidienne, huiles usagées en fûts (bordereaux).

### 3.4 Eau, glace & air

* Eau **potable** ; rinçage final à l’eau potable ; purges points peu utilisés ; analyses si pertinentes.
* Glace alimentaire uniquement.
* Ventilation adaptée en cuisine.

### 3.5 Maintenance & métrologie

* Enceintes froides/chaudes : maintenance préventive, relevés mini/maxi, alarmes.
* Thermomètres : **vérification annuelle** (test glace fondante 0 °C + comparaison avec un appareil de référence) ; tolérance ± 1 °C.

## 4) Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

### 4.1 Achats & fournisseurs

* Produits avec **fiches techniques** et mentions allergènes ; respect chaîne du froid/chaud ; procédure de qualification et revue annuelle.

### 4.2 Réception

* Contrôles : propreté du véhicule/colis, intégrité, **températures** sans rompre l’emballage, DLC/lot/étiquettes.
* Non‑conformités : refuser/consigner, fiche NC et information fournisseur.

### 4.3 Stockage

* Sec : propre, ventilé, PEPS (premier expiré, premier sorti).
* Froid positif : viser **0–+4 °C** (produits sensibles viande haché et/ou poisson cru **+2°C**) ; fruits/légumes bruts ≈ +8 °C.
* Froid négatif : **≤ –18 °C**.
* Chaud : maintien **≥ +63 °C**.
* Relevés **AM/PM** par enceinte + actions immédiates en cas d’écart.

### 4.4 Déconditionnement & préparations

* Déboîtage propre, transvasement en bacs GN **étiquetés** (nom/date/ouverture/DLC).
* Séparations cru/cuit ; matériel dédié (ou séquencement + désinfection entre phases).
* Œufs : privilégier ovoproduits pasteurisés pour préparations non complètement cuites.

### 4.5 Cuissons (exemples de cibles)

* **Viande hachée** : cuisson **à cœur** (≈ ≥ 65 °C).
* **Volailles** : à cœur **≥ 74 °C**.
* **Plats en sauce** : **≥ 63 °C** avant service.

### 4.6 Refroidissement rapide (si service différé)

* **+63 → < +10 °C en < 2 h**, puis stockage **0–+4 °C**.
* Enregistrement à chaque cycle ; échec = **destruction**.

### 4.7 Remise en température

* **+10 → ≥ +63 °C en < 1 h** ; maintien ensuite **≥ +63 °C** jusqu’au service.
* Enregistrement (heures, T°C, durée) + actions si écart.

### 4.8 Service / vente à emporter / livraison

* Froid : viser **≤ +4 °C** (tolérance +3 à +10 °C ≤ 2 h sur la ligne).
* Chaud : **≥ +63 °C** jusqu’à la remise au client.
* À emporter/livraison : emballages alimentaires, **étiquetage** (nom du plat, date/heure de préparation, DLC/consignes), maîtrise des T°C pendant le transport.

### 4.9 Gestion des excédents / restes

* **Restes présentés** au client : **jetés** fin de service.
* **Excédents non présentés** : conserver **0–+4 °C**, étiqueter (date, « J+1 »), nouvelle remise en température si re‑service.
* **Plats témoins** : *non obligatoires en restauration commerciale* ; possibles **à titre volontaire**.

## 5) Allergènes (ADO) & information du consommateur

* **Matrice allergènes** par préparation (recettes + fiches techniques).
* Mise à jour menus/cartes (affichage ou document consultable).
* Prévention des contaminations croisées : plans dédiés, lavage des mains/ustensiles, bacs couverts, dressage spécifique.
* Commandes spéciales : fiche nominative et traçabilité (livraison incluse).

## 6) HACCP simplifié – Analyse des dangers & points de maîtrise

### 6.1 Diagrammes de fabrication (adapter selon carte)

1. **Produits crus cuisinés à la commande** : réception → stockage → préparation → cuisson → maintien/service.
2. **Plats cuisinés à l’avance** : réception → stockage → préparation → cuisson → **refroidissement** → stockage réfrigéré → **remise en T°** → maintien/service.
3. **Froid prêt‑à‑manger** : réception → stockage → préparation/dressage → service.

### 6.2 Tableau HACCP (exemple type)

| Étape | Danger principal | Mesure de maîtrise | Type (PRP/PRPo/CCP) | Limite/critère | Surveillance | Actions si écart |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Réception | Multiplication microbienne | Contrôle T°C, DLC, intégrité | PRPo | +4 °C (réfrigéré) ; –18 °C (surgelé) ; colis intègres | T°C à la réception, visuel | Refus/isolement, fiche NC |
| Stockage froid | Croissance microbienne | Réglages, relevés AM/PM | PRPo | 0–+4 °C (sensible) | Thermomètre/registre | Jeter produits > +8 °C > 2 h ; maintenance |
| Cuisson | Survie pathogènes | Cuisson à cœur | **CCP** | ≥ 65–74 °C selon denrée | Sondes T°C | Poursuivre cuisson ou détruire |
| Refroidissement | Multiplication toxigène | Refroidissement rapide | **CCP** | +63 → < +10 °C en < 2 h | Courbes T°C | Destruction si dépassement |
| Remise en T° | Survie/reprise | Remise rapide | **CCP** | +10 → ≥ +74 °C en < 1 h | Relevés T°C | Poursuivre/jeter |
| Maintien chaud | Multiplication | Étuvage/bain‑marie | PRPo | ≥ +63 °C | Thermomètre | Réglage/jeter si trop long |
| Service froid | Multiplication | Durée d’exposition limitée | PRPo | +4→+10 °C ≤ 2 h | Horloge + T°C | Jeter au‑delà |
| Allergen manage. | Réaction allergique | Recettes/ADO/process dédiés | PRPo | Zéro allergène non déclaré | Check‑list | Stop vente, info client |

**Nota** : adapter les limites aux denrées de la carte ; compléter la colonne **preuves** (fiches, photos, courbes, tickets d’armoires, etc.).

## 7) Traçabilité & retrait/rappel

* **Amont** : conserver factures/bons + **lots/DLC** ; étiquetage interne sur bacs (date ouverture/fabrication).
* **Aval** : menus/cartes réellement servis, ventes à emporter (si applicable).
* **Alerte sanitaire** : immobiliser lots, informer fournisseurs/clients si nécessaire, registre des actions, communication autorités, **traçabilité inverse**.

## 8) Non‑conformités (NC) & actions correctives

* Détection : écarts T°C, réception, PND, audits, réclamations.
* Action immédiate : mise à l’écart/tri **utiliser‑cuire‑refroidir‑jeter**.
* Recherche cause : matériel/méthode/organisation/fournisseur.
* Correction & prévention : réparation, recalage paramètres, formation, MAJ procédures.
* Traçabilité : **fiche NC** + visa responsable ; suivi d’efficacité.

## 9) Vérification & amélioration continue

* **Planning annuel** : audits hygiène, contrôles T°C, examens visuels PND, essais de rappel simulé, vérification métrologie, revue fournisseurs, retours clients.
* **Autocontrôles** : frottis de surface/ustensiles (périodiques), produits finis ciblés si risque identifié.
* **Revue de direction** : au moins 1×/an – conformité, incidents, besoins matériels/formation, mise à jour du PMS.

## 10) Annexes – modèles prêts à l’emploi

1. **Liste des contacts** (DDPP, labo, maintenance, nuisibles, fournisseurs critiques).
2. **Plan de Nettoyage‑Désinfection** (check‑lists quotidienne/hebdo/mensuelle).
3. **Fiches T°C des enceintes** (AM/PM, mini/maxi, actions).
4. **Fiche contrôle à réception** (produit, fournisseur, intégrité, T°C, DLC/lot, décision).
5. **Fiche cuisson à cœur** (produit, cible, T°C enregistrée, signature).
6. **Fiche refroidissement rapide** (courbe +63 → < +10 °C < 2 h).
7. **Fiche remise en température** (+10 → ≥ +63 °C < 1 h).
8. **Fiche non‑conformités & actions correctives**.
9. **Matrice allergènes & affichage ADO** (menu/carte, VAE/livraison inclus).
10. **Plan de vérification** (audit interne, frottis, rappel simulé, revue métrologie).
11. **Plan de lutte nuisibles** (plan de pose, rapports de passage).

## 11) Aide‑mémoire « seuils réflexe » (affiche cuisine)

* **FROID POSITIF** : viser **0 à +4 °C** (produits sensibles) ; fruits/légumes bruts ≈ +8 °C.
* **FROID NÉGATIF** : **≤ –18 °C**.
* **CHAUD (attente & service)** : **≥ +63 °C**.
* **REFROIDIR** un plat cuit : **+63 → < +10 °C en < 2 h** puis **0–+4 °C**.
* **REMETTRE EN TEMP.** : **+10 → ≥ +63 °C en < 1 h**.
* **Vente à emporter/livraison** : garantir les T°C jusqu’à remise au client ; étiquetage clair.

### Personnalisation à compléter

* Carte & diagrammes de fabrication détaillés par famille de produits.
* Réglages cibles et points de mesure de **chaque** enceinte.
* Fréquences d’autocontrôles (surfaces/produits) adaptées au risque réel.
* Procédure spécifique pour VAE/livraison (emballages, DLC, consignes).

*Modèle opérationnel pour* ***petite structure – restaurateur*** *(commerciale). Prévu pour être présenté lors des contrôles officiels. – OAFormation*