

FICHE OUTIL PMS — MAÎTRISE HACCP

Procédure opérationnelle : Fabrication et service de sushis en restauration commerciale

Objectif de cette fiche outil : Documenter et faire vivre votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). La manipulation de poisson brut destiné à la consommation en cru présente des risques biologiques majeurs (parasites comme *Anisakis*, bactéries comme *Listeria monocytogenes*). Cette procédure formalise les bonnes pratiques et les points de contrôle critiques à respecter quotidiennement.

1. Gestion des Matières Premières & Risque Parasitaire

Le contrôle à la réception et la gestion du risque parasitaire constituent le premier pilier de la sécurité de votre bar à sushis.

Approvisionnement et Réception

- **Sélection des fournisseurs :** Réceptionner exclusivement des produits issus de fournisseurs agréés garantissant une traçabilité totale et le respect strict de la chaîne du froid.
- **Contrôle à la réception :** Vérifier la température du poisson frais qui doit être comprise entre 0°C et $+2^{\circ}\text{C}$ (sur lit de glace fondante). Refuser systématiquement toute marchandise dont la température excède $+4^{\circ}\text{C}$.

Obligation Réglementaire de Traitement Antiparasitaire

Tout poisson destiné à être consommé cru ou quasi-cru doit subir un traitement par le froid pour détruire les larves vivantes de parasites (*Anisakis*) :

- **Option 1 (Interne) :** Congélation à cœur à -20°C pendant au moins 24 heures ou à -35°C pendant au moins 15 heures. Consigner les dates, heures et températures dans le registre de congélation.
- **Option 2 (Fournisseur) :** Approvisionnement en produits déjà traités. Exiger et archiver l'**attestation de traitement antiparasitaire** fournie par le mareyeur pour chaque lot.

2. Préparation et Acidification du Riz (Shari)

Le maintien du riz cuit à température ambiante pour le façonnage constitue une dérogation aux règles générales de conservation (qui imposent $> +63^{\circ}\text{C}$ ou $\leq +3^{\circ}\text{C}$).

La Maîtrise Physico-Chimique par le pH

- **Principe de sécurité :** L'ajout direct de l'assaisonnement vinaigré (vinaigre de riz, sucre, sel) permet de faire baisser le pH du riz.
- **Limite critique :** Le pH mesuré du riz assaisonné doit impérativement être $\leq 4,6$. Un pH acide bloque la germination des spores et la prolifération de *Bacillus cereus*.
- **Règle de gestion des restes :** Le riz non utilisé à l'issue du service (midi ou soir) ne peut en aucun cas être stocké pour le lendemain. Il doit être ****jeté****.

3. Tableau Opérationnel HACCP : Façonnage et Service

Étape du Processus	Actions & Bonnes Pratiques	Suivi PMS & Limites Critiques
Décongélation	Toujours effectuer la décongélation au réfrigérateur entre 0°C et $+2^{\circ}\text{C}$. Ne jamais décongeler à température ambiante ou sous l'eau chaude.	Vérification visuelle et enregistrement quotidien des températures de l'enceinte froide.

Étape du Processus	Actions & Bonnes Pratiques	Suivi PMS & Limites Critiques
Préparation du poste (Laboratoire)	Nettoyage et désinfection complète des plans de travail, planches en polyéthylène (le bois est strictement interdit) et couteaux de découpe.	Plan de nettoyage visé. Lavage des mains chirurgical avant manipulation et toutes les 30 min.
Découpe du poisson (Parage)	Sortir les longes de poisson de l'enceinte réfrigérée au fur et à mesure des besoins de la mise en place.	PRPO Règle des 30 minutes : Le poisson ne doit jamais séjourner plus de 30 min hors du froid.
Façonnage (Nigiri, Maki, Rolls)	Assembler rapidement le riz assaisonné (contrôlé à pH ≤ 4,6) et le poisson. L'usage de gants jetables à usage unique est recommandé (changement à chaque changement de tâche).	CCP Validation du pH-mètre ou bandelettes de test sur le premier lot de riz de la journée.
Stockage / Vitrine de service	Placer immédiatement les produits finis en vitrine réfrigérée ou en armoire positive entre 0°C et +4°C.	Contrôle permanent de la température de la vitrine d'exposition avant et pendant le service.
Vente & Traçabilité	Consommer les produits le jour même (J+0). Pour la vente à emporter, apposer l'étiquette mentionnant l'obligation de maintenir au frais et de consommer rapidement.	Archivage obligatoire des étiquettes de salubrité des poissons pendant 6 mois minimum .

4. Gestion Documentaire et Enregistrements Obligatoires

Pour prouver la maîtrise de vos risques sanitaires lors d'un contrôle officiel (DDPP), vous devez tenir à jour :

1. Les fiches de contrôle de températures à la réception et des enceintes frigorifiques.
2. Le cahier de traçabilité (étiquettes sanitaires collées par date de service/lot).
3. Le registre de suivi des pH pour chaque lot de riz à sushi préparé.
4. Les attestations de formation à l'hygiène alimentaire (HACCP) du personnel manipulateur.

Besoin de valider officiellement votre Plan de Maîtrise Sanitaire ou d'obtenir votre attestation obligatoire ?

Formez-vous avec les experts du CHR en France sur [oaformation.com](https://www.oaformation.com)