

Le Relais des Vosges

Restaurant traditionnel — 40 couverts

12 rue des Tilleuls, 88000 Épinal — adresse fictive

AVERTISSEMENT

Le plan de maîtrise sanitaire engage l'exploitant : ce service vous aide à l'écrire et à le tenir à jour, il ne remplace ni votre application quotidienne des règles d'hygiène, ni un contrôle officiel.

Document d'exemple. « Le Relais des Vosges » est un établissement inventé pour montrer à quoi ressemble un plan de maîtrise sanitaire assemblé à partir d'un questionnaire. L'adresse, les noms de fournisseurs, les noms de sociétés de service et les chiffres d'exploitation sont inventés. Aucun relevé de ce document n'a été fait dans un établissement réel.

Identification du document

Établissement	Le Relais des Vosges — restaurant traditionnel (code NAF 56.10A)
Exploitant	Le gérant (fonction ; le nom figure au registre du commerce)
Activités déclarées	Restauration sur place (40 couverts, 2 services par jour) et vente à emporter
Ouverture	Toute l'année
Personnes qui manipulent les aliments	3 (le chef et 2 personnes en cuisine)
Guides utilisés pour écrire ce document	Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restaurateur », version novembre 2015, édité par la DILA ; Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide », édition 2024
Version	Version 1 du 27/09/2026 — première rédaction
Motif de la version	Création du document à partir des réponses au questionnaire
Revue prévue	Une fois par an, et à chaque changement de matériel, de carte ou d'effectif (chapitre 10)

Ce document se lit avec ses annexes (chapitre 11), qui contiennent les modèles de relevés à remplir chaque jour.

Sommaire

Chap.

0 Objet du document, périmètre et avertissement

Chap.

1 L'établissement : activité, effectif, locaux, équipements

Chap.

2 Bonnes pratiques d'hygiène

2.1 Personnel — 2.2 Locaux et équipements — 2.3 Réception — 2.4 Stockage et chaîne du froid — 2.5 Eau — 2.6 Déchets

Chap.

3 Analyse des dangers et procédés

3.1 Méthode — 3.2 Diagramme des opérations — 3.3 Dangers — 3.4 Réception — 3.5 Stockage — 3.6 Décongélation —

3.7 Préparations froides et crèmes pâtisseries — 3.8 Cuisson — 3.9 Friture et huiles — 3.10 Refroidissement rapide —

3.11 Remise en température — 3.12 Vente à emporter

Chap.

4 Traçabilité, retrait et rappel

Chap.

5 Plan de nettoyage et de désinfection

Chap.

6 Plan de prévention et de lutte contre les nuisibles

Chap.

7 Gestion des écarts et des non-conformités

Chap.

8 Formation et hygiène du personnel

Chap.

9 Allergènes

Chap.

10 Vérification, audit interne et revue annuelle

Chap.

11 Annexes : les modèles de relevés

A1 Températures des enceintes — A2 Contrôles à réception — A3 Plan de nettoyage (feuille de suivi) — A4 Huiles de friture — A5 Refroidissement rapide — A6 Écarts et actions correctives — A7 Registre de formation — A8 Passages du prestataire nuisibles

Ce que ce document contient, et ce qu'il ne contient pas. Il décrit ce que l'établissement a mis en place : ses locaux, ses équipements, ses procédés, ses relevés, et qui fait quoi. Il ne contient aucune appréciation sur l'état de l'établissement, aucune attestation et aucun avis d'un tiers. Son contenu n'a pas été relu par un professionnel de l'hygiène alimentaire, ni par un service de contrôle.

Chapitre 0 — Objet du document, périmètre et avertissement

0.1 Pourquoi ce document existe

Le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires pose deux principes qui commandent tout ce qui suit. D'abord, la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire (article 1er, § 1, a). Ensuite, les exploitants mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP (article 5, § 1), et conservent les documents et dossiers correspondants pendant une période appropriée (article 5, § 4, c).

L'expression « plan de maîtrise sanitaire » ne vient pas du règlement : elle vient des professionnels. Le glossaire du guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide » 2024 la définit comme l'outil mis en place par les professionnels qui décrit les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments produits. C'est ce que ce document est : l'écrit de ce que l'établissement fait.

0.2 Périmètre

Le document couvre l'ensemble de l'activité déclarée au chapitre 1 : la réception des marchandises, leur stockage, la préparation des plats, leur service en salle et leur remise à emporter, ainsi que le nettoyage des locaux et des équipements. Il ne couvre pas :

- la livraison à domicile ou la vente à d'autres professionnels, que l'établissement ne pratique pas — si cette activité démarre, le chapitre 4 doit gagner une section « traçabilité aval » et le chapitre 3 un procédé « transport » ;
- le conditionnement sous vide, que l'établissement ne pratique pas ;
- la fabrication de viande hachée sur place, que l'établissement ne pratique pas ;
- le maintien au chaud en vitrine ou en bain-marie, l'établissement ne disposant pas de cet équipement — s'il en acquiert un, un procédé « maintien au chaud » et un relevé de température chaude s'ajoutent.

0.3 Avertissement

AVERTISSEMENT

Le plan de maîtrise sanitaire engage l'exploitant : ce service vous aide à l'écrire et à le tenir à jour, il ne remplace ni votre application quotidienne des règles d'hygiène, ni un contrôle officiel.

Trois conséquences pratiques, qu'il vaut mieux lire avant d'utiliser ce document :

- Le document décrit, il ne fait pas.** Écrire qu'une température est relevée chaque matin ne relève aucune température. Le document ne vaut que par les relevés qui l'accompagnent et par ce qui se passe réellement en cuisine.
- Le document est écrit à partir des réponses de l'exploitant.** Si une réponse est fausse ou vieillie — une enceinte disparue, un procédé nouveau, un fournisseur changé —, le chapitre qui en dépend est faux. Le chapitre 10 organise la relecture.
- Le document n'a pas été soumis à un tiers.** Les guides de bonnes pratiques d'hygiène cités en fin de chapitre sont d'application volontaire : ils fournissent la matière, ils ne tiennent pas lieu d'approbation de ce document.

0.4 Qui tient ce document

Rôle	Qui	Quoi
Exploitant	Le gérant	Décide, signe, garde le document accessible dans l'établissement, décide des écarts (chapitre 7)
Responsable des relevés	Le chef de cuisine	Relevés du matin et de fin de service, contrôle des livraisons, ouverture des fiches d'écart
Personnel de cuisine	2 personnes	Applique les bonnes pratiques du chapitre 2, remplit les feuilles de nettoyage, signale tout écart

d'hygiène « Restaurateur », version novembre 2015, édité par la DILA, partie introductive. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène sont d'application volontaire.

Chapitre 1 — L'établissement

1.1 Activité

Nature de l'activité	Restauration traditionnelle : plats préparés sur place, servis à l'assiette
Capacité	40 couverts en salle
Services	2 par jour (midi et soir), du mardi au samedi
Saisonnalité	Aucune : ouvert toute l'année
Modes de remise	Sur place (salle) et vente à emporter au comptoir, sans livraison
Clientèle	Consommateur final uniquement (remise directe). Aucune vente à des professionnels
Carte	Carte courte, changée quatre fois par an : 6 entrées, 7 plats, 5 desserts dont 2 à base de crème pâtissière
Volume estimé	Environ 55 couverts par jour d'ouverture, chiffre d'exploitation interne, non vérifié par un tiers

1.2 Effectif qui manipule les aliments

Poste	Nombre	Initiales utilisées dans les relevés	Formation hygiène (chap. 8)
Chef de cuisine	1	CH	Formation de 14 heures suivie en 2024
Cuisinier	1	CU	Formation interne à l'embauche
Commis	1	CO	Formation interne à l'embauche

Les relevés sont signés par des initiales et non par un nom complet : la fiche de rapprochement initiales / personne est tenue par l'exploitant, à part du document, et n'est pas affichée.

1.3 Zones de l'établissement

Zone	Surface indicative	Ce qui s'y fait
Réception / sas de livraison	4 m²	Contrôle des livraisons, déballage des cartons extérieurs
Réserve sèche	6 m²	Épicerie, conserves, produits secs, huile neuve
Chambre froide positive	5 m²	Légumes, produits laitiers, plats cuisinés de la veille
Cuisine chaude	22 m²	Cuisson, friture, envoi, cellule de refroidissement
Zone froide de préparation	8 m²	Entrées, desserts, crèmes pâtisseries, découpe
Plonge	7 m²	Vaisselle, batterie, lavage des bacs
Local produits d'entretien	2 m²	Armoire fermée, séparée des denrées
Vestiaire et sanitaire du personnel	5 m²	Tenues, lave-mains
Salle et sanitaires clients	48 m²	Service, comptoir à emporter
Local poubelles	3 m²	Bacs fermés, sortie séparée de l'entrée des marchandises

La marche en avant est organisée dans l'espace : les marchandises entrent par le sas, rejoignent la réserve ou la chambre froide, passent en zone froide de préparation puis en cuisine chaude, et sortent par l'envoi. Les déchets sortent par un autre chemin que celui des marchandises propres. Quand la séparation physique n'est pas possible — la zone froide de préparation sert aux entrées et aux desserts —, la séparation se fait dans le temps : les desserts sont montés avant le service, la zone est nettoyée et désinfectée entre les deux usages, et la feuille de nettoyage (annexe A3) porte cette ligne.

Le plan de maîtrise sanitaire engage l'exploitant : ce service vous aide à l'écrire et à le tenir à jour, il ne remplace ni votre application quotidienne des règles d'hygiène, ni un contrôle officiel. — Le Relais des Vosges, version 1, 27/09/2026 — document d'exemple.

1.4 Enceintes froides et seuils retenus

Chaque enceinte reçoit une cible de température. Quand une enceinte contient plusieurs familles de produits, la cible retenue est la plus basse des cibles des produits qui y sont rangés. Les cibles ci-dessous sont celles du tableau de températures du guide « Restauration rapide » 2024, qui les rapporte au règlement (CE) n° 853/2004 et à l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009.

Repère	Enceinte	Ce qu'on y range	Cible	Relevé
F1	Armoire froide cuisine	Poissons du jour, viandes portionnées	+2 °C	1 fois par jour, à l'ouverture
F2	Armoire froide zone froide	Pâtisseries, crèmes pâtisseries, ovoproduits, préparations froides	+4 °C	1 fois par jour, à l'ouverture
CF	Chambre froide positive	Légumes bruts, produits laitiers, plats cuisinés de la veille	+4 °C	1 fois par jour, à l'ouverture
CG	Congélateur coffre	Produits surgelés d'achat	-18 °C	1 fois par jour, à l'ouverture

La chambre froide positive contiendrait, prise produit par produit, des légumes bruts (cible +8 °C) et des produits laitiers (cible +6 °C) ; parce qu'elle contient aussi des plats cuisinés (cible +4 °C), la cible de l'enceinte est fixée à +4 °C.

1.5 Autres équipements qui pèsent sur le document

Équipement	Nombre	Ce qu'il entraîne
Cellule de refroidissement rapide	1	Procédé 3.10 et relevé de refroidissement (annexe A5)
Friteuse	1	Procédé 3.9 et relevé des huiles (annexe A4)
Sonde à cœur à affichage numérique	2	Contrôles à réception, refroidissement, cuisson ; désinfectée entre deux mesures
Lave-mains à commande non manuelle	2	Un en cuisine, un au sanitaire du personnel (§ 2.1)
Lave-vaisselle	1	Cycle à température, contrôlé au thermomètre du cycle (annexe A3)
Machine sous vide	0	Aucun procédé sous vide dans ce document
Vitrine chauffante ou bain-marie	0	Aucun procédé de maintien au chaud dans ce document

1.6 Fournisseurs

Fournisseur (nom fictif)	Produits	Livraison en froid	Contrôle à réception
Grossiste « Distrivosges »	Épicerie, surgelés, produits laitiers	Oui, camion à température	Température, DLC/DDM, état de l'emballage
Boucherie « Maison Perrin »	Viandes fraîches portionnées	Oui, camion à température	Température à cœur ou sur emballage, marque d'identification, DLC
Marée « Le Vivier d'Est »	Poissons, coquillages non vivants	Oui, sous glace	Température, fraîcheur, DLC, glace présente
Primeur « Les Jardins du Coteau »	Fruits et légumes bruts	Non : produits non périssables au sens du froid	État, propreté, absence de terre sur les produits prêts à l'emploi

Les quatre fournisseurs sont inventés pour cet exemple. Dans un document réel, chaque ligne porte la raison sociale et l'adresse du fournisseur, et les bons de livraison sont archivés selon le chapitre 4.

Sources de ce chapitre. Tableau des températures cibles par catégorie de produit : **guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide », édition 2024**, chapitre 4, fiche « Stockage », page 122, qui rapporte ces cibles au règlement (CE) n° 853/2004 et aux arrêtés du 21 décembre 2009 (annexe I) et du 8 octobre 2013. *Organisation des zones et principe de séparation dans l'espace ou dans le temps : même guide, chapitre 2*
Le plan de maîtrise sanitaire engage l'exploitant : ce service vous aide à l'écrire et à le tenir à jour, il ne remplace ni votre application quotidienne des règles d'hygiène, ni un contrôle officiel. — Le Relais des Vosges, version 1, 27/09/2026 — document d'exemple.

fiche « Environnement de travail », et **guide « Restaurateur », version novembre 2015**, fiche de bonnes pratiques « Locaux ». Les seuils reproduits ici sont ceux cités par ces guides ; le texte de référence reste l'arrêté du 21 décembre 2009.

Chapitre 2 — Bonnes pratiques d'hygiène

Les bonnes pratiques d'hygiène sont les règles que l'établissement applique en permanence, quel que soit le plat. Elles viennent avant l'analyse des dangers du chapitre 3 : c'est parce qu'elles sont tenues que l'analyse peut se concentrer sur les quelques étapes réellement critiques.

2.1 Personnel

Tenue

- Tenue de travail propre réservée à la cuisine, changée chaque jour de service et dès qu'elle est souillée ; tablier retiré pour sortir aux poubelles ou aux sanitaires.
- Cheveux couverts (calot ou charlotte) en cuisine et en zone froide de préparation.
- Pas de bijoux aux mains ni aux poignets, pas de montre, ongles courts et sans vernis.
- Vêtements de ville et chaussures rangés au vestiaire, séparés de la tenue propre.

Mains

Deux lave-mains à commande non manuelle sont installés : un en cuisine, à proximité des postes de travail, un au sanitaire du personnel. Chacun est approvisionné en eau chaude, en savon désinfectant et en papier à usage unique, avec une poubelle à commande non manuelle. Le lavage des mains est fait à la prise de poste, après chaque passage aux sanitaires, après manipulation de déchets, de cartons ou de produits crus, après avoir touché son visage ou son téléphone, et avant toute manipulation de produits prêts à consommer.

Santé et blessures

- Toute plaie aux mains est protégée par un pansement de couleur visible, recouvert d'un doigtier ou d'un gant à usage unique.
- Une personne présentant des troubles digestifs, une angine, une plaie infectée ou une affection cutanée suintante ne manipule pas de denrées : elle le signale à l'exploitant, qui l'affecte à une tâche sans contact alimentaire ou l'arrête.
- Pas de médicaments en zone de production ; armoire à pharmacie fermée, hors zone de production.

Comportement

Interdiction de fumer et de vapoter dans tous les locaux. Pas de boisson ni de repas du personnel en zone de production : le personnel mange en salle, en dehors du service. Les gants à usage unique ne dispensent jamais du lavage des mains et sont changés à chaque changement de tâche.

2.2 Locaux et équipements

- Sols, murs et plafonds lisses, lavables, maintenus en état ; toute dégradation qui empêche le nettoyage (joint creusé, carrelage cassé, peinture écaillée) est portée sur la fiche d'écart (annexe A6) et réparée.
- Grilles d'évacuation, siphons et caniveaux dégagés et nettoyés selon le plan du chapitre 5.
- Hottes et filtres nettoyés selon le plan ; le dégraissage du conduit est confié à une entreprise, une fois par an, et son rapport est archivé.
- Éclairage protégé au-dessus des zones de travail ; pas de verre nu au-dessus des denrées.
- Matériels, plans de travail et petits matériels en matériaux aptes au contact alimentaire, sans fissure ni rouille ; les planches et bacs abîmés sont remplacés, pas réparés.
- Thermomètres des enceintes lisibles sans ouvrir la porte quand c'est possible ; les deux sondes à cœur sont vérifiées une fois par an par comparaison dans un mélange eau-glace et de l'eau en ébullition, et le résultat est noté sur la fiche de vérification (chapitre 10).
- Maintenance : un carnet tenu par l'exploitant note chaque intervention sur les enceintes froides, la cellule, la friteuse et le lave-vaisselle.

2.3 Réception

Toute livraison est contrôlée à l'arrivée, devant le livreur, et enregistrée sur la fiche de l'annexe A2. Le contrôle porte sur : la propreté du véhicule, la température affichée par le camion, la température du produit, la date limite de consommation ou la date

de durabilité minimale, l'état du conditionnement et de l'emballage, la présence de la marque d'identification quand le produit en porte une, et la correspondance de la quantité avec le bon de livraison.

La mesure de température se fait d'abord sans percer le produit, au contact de l'emballage, avec un écart maximum toléré de $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ par rapport à la cible ; si cet écart est dépassé, une mesure à cœur est faite, avec un écart maximum toléré de $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$. Pour les produits congelés, le guide rappelle que le transport et les manutentions tolèrent de brèves variations de température n'excédant pas $3\text{ }^{\circ}\text{C}$. En cas d'écart à cœur, le restaurateur est en droit de refuser la livraison : la marchandise est alors refusée, notée refusée sur la fiche A2, et une fiche d'écart (A6) est ouverte.

Les cartons et cagettes extérieurs sont retirés au sas de livraison ; les denrées entrent en réserve ou en chambre froide dans des bacs propres ou dans leur conditionnement d'origine.

2.4 Stockage et chaîne du froid

- Les denrées sont rangées par sensibilité : les produits prêts à consommer en haut, les produits bruts et crus en bas, à l'écart des jus d'égouttage.
- Produits alimentaires et produits non alimentaires (entretien, consommables) sont séparés.
- Toute denrée est protégée : conditionnement d'origine fermé, ou bac couvert avec une étiquette interne.
- **Étiquette interne obligatoire dès qu'un produit est déconditionné ou préparé** : nature du produit, date de fabrication ou d'ouverture, date limite secondaire fixée par l'établissement. Sans étiquette, le produit est éliminé.
- Rotation par date : le plus ancien devant, le plus récent derrière ; contrôle visuel des dates chaque matin en même temps que le relevé de températures.
- Rien n'est posé à même le sol, y compris en réserve sèche.
- Les enceintes ne sont pas surchargées : la circulation d'air reste libre devant l'évaporateur.

Dates limites secondaires retenues par l'établissement

Produit	Durée retenue après fabrication ou ouverture	Comment elle a été fixée
Plats cuisinés refroidis en cellule	3 jours, jour de fabrication inclus	Choix de l'exploitant, plus court que la pratique courante ; à réexaminer si l'établissement fait faire des analyses (chapitre 10)
Crème pâtissière	24 heures	Choix de l'exploitant, produit à base d'œufs ; fabrication du matin pour le service du jour
Légumes taillés, prêts à l'emploi	24 heures	Choix de l'exploitant
Sauce froide à base d'œuf cru	Le service, sans conservation	Choix de l'exploitant : pas de conservation d'un service à l'autre
Conserve ou bocal ouvert	48 heures, transvasé dans un bac couvert	Choix de l'exploitant

Ces durées sont des décisions de l'exploitant, écrites ici pour être appliquées de la même façon par les trois personnes en cuisine. Elles ne sont fondées sur aucune analyse de laboratoire à ce jour.

2.5 Eau

L'établissement est alimenté par le réseau public de distribution d'eau destinée à la consommation humaine. Il n'utilise aucune autre ressource : ni puits, ni forage, ni récupération. L'eau du réseau sert à la préparation, au lavage des denrées, au nettoyage et au rinçage final. Aucun adoucisseur n'est installé ; si l'établissement en installe un, le suivi d'entretien s'ajoute au carnet de maintenance. Les analyses d'eau de la commune sont publiques et ne sont pas refaites par l'établissement.

2.6 Déchets

- Poubelles à commande non manuelle en cuisine et en zone froide, munies d'un sac, vidées à chaque fin de service et avant tout débordement.
- Local poubelles fermé, nettoyé et désinfecté une fois par semaine (plan du chapitre 5), sortie sans traverser la cuisine propre.

Le plan de maîtrise sanitaire engage l'exploitant : ce service vous aide à l'écrire et à le tenir à jour, il ne remplace ni votre application quotidienne des règles d'hygiène, ni un contrôle officiel. — Le Relais des Vosges, version 1, 27/09/2026 — document d'exemple.

- Huile de friture usagée stockée en bidon fermé et identifié dans le local poubelles, reprise par un collecteur ; les bons d'enlèvement sont archivés.
- Biodéchets triés selon la collecte de la commune.

Sources de ce chapitre. Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide », édition 2024 : chapitre 2, fiches « Environnement de travail », « Matériels et équipements », « Maintenance », « Alimentation en eau », « Hygiène du personnel » et « Santé du personnel » (lave-mains à commande non manuelle, eau du réseau public, pansements de couleur, séparation des produits d'entretien) ; chapitre 4, fiches « Réception des matières premières » (écarts tolérés de ± 2 °C sur emballage et ± 1 °C à cœur, droit de refus de la livraison, tolérance de 3 °C au transport pour les produits congelés) et « Stockage » (rangement par sensibilité, cible la plus basse dans une enceinte partagée, dates limites secondaires). **Guide « Restaurateur », version novembre 2015** : fiches de bonnes pratiques d'hygiène « Hygiène et formation du personnel », « Locaux », « Matières premières », « Déchets », et point de maîtrise « Réception des matières premières ». Les durées de conservation secondaires du § 2.4 sont des décisions de l'exploitant, pas des seuils réglementaires.

Chapitre 3 — Analyse des dangers et procédés

3.1 Méthode suivie

L'analyse reprend la démarche décrite au chapitre 3 du guide « Restauration rapide » 2024 : identifier les dangers, repérer les étapes où ils apparaissent ou progressent, définir les mesures de maîtrise, définir une surveillance et une vérification, prévoir les mesures correctives en cas d'écart, et garder les preuves. Pour chaque procédé, le document donne donc toujours les mêmes six colonnes de raisonnement : danger, mesure, limite, surveillance, action en cas d'écart, enregistrement.

La distinction entre un point de maîtrise et un point critique (CCP) est faite avec l'arbre de décision de l'annexe 1 du même guide. Dans cet établissement, l'analyse ne retient **aucun CCP** : la cuisson à cœur, le refroidissement rapide et la friture sont tenus comme des points de maîtrise à surveillance enregistrée, parce qu'aucune étape ultérieure n'est absente et qu'aucun procédé de conservation longue (conditionnement sous vide, conserve, fumage) n'est pratiqué. Ce choix est écrit ici pour être discuté : il est à revoir à la première revue annuelle, et à faire relire par un professionnel de l'hygiène alimentaire.

3.2 Diagramme des opérations

Réception → Déballage au sas → **Stockage** (réserve sèche / F1 / F2 / CF / CG) → *Décongélation en CF si produit surgelé* → Préparation froide (taille, découpe, crème pâtissière, sauces) → **Cuisson** → soit **Envoi immédiat** (salle ou comptoir à emporter), soit **Refroidissement rapide en cellule** → Stockage en CF → Remise en température → Envoi.

Chemin parallèle : **Friture** (produits crus ou précuits) → Envoi immédiat. La friteuse n'alimente jamais un plat destiné au refroidissement.

3.3 Dangers retenus

Famille	Ce qui est redouté ici	Où
Biologique	Multiplication de bactéries pathogènes et production de toxines à la faveur d'une rupture de froid, d'un refroidissement trop lent ou d'une cuisson insuffisante ; contamination croisée entre produits crus et produits prêts à consommer	Réception, stockage, décongélation, préparations froides, cuisson, refroidissement, remise en température
Chimique	Dégradation de l'huile de friture ; résidus de produits de nettoyage mal rincés ; contaminants néoformés par une cuisson trop poussée	Friture, nettoyage, cuisson
Physique	Éclats de verre, fragments de plastique dur, agrafes de cartons, corps étrangers apportés par le personnel (bijou, pansement non couvert)	Déballage, préparation, envoi
Allergène	Présence non prévue d'un des allergènes du chapitre 9 par contamination croisée (ustensile, huile de friture partagée, plan de travail) ou par erreur d'information du client	Préparation, friture, envoi

3.4 Procédé — Réception

Danger	Mesure de maîtrise	Limite	Surveillance	Si écart	Enregistrement
Biologique : produit livré hors froid	Contrôle systématique devant le livreur (§ 2.3)	Cible de la famille de produit (chap. 1.4) ; tolérance $\pm 2\text{ °C}$ sur emballage, $\pm 1\text{ °C}$ à cœur	Chaque livraison, sonde désinfectée	Refus de la marchandise ; fiche d'écart ; information du fournisseur	Annexe A2, bon de livraison agrafé
Biologique : produit périmé ou proche de la date	Lecture des DLC et DDM à réception	Refus si DLC dépassée ; refus si la durée restante ne permet pas l'usage prévu	Chaque livraison	Refus ; fiche d'écart si répétition	Annexe A2
Physique : emballage percé, cagette souillée	Contrôle visuel, déballage au sas	Emballage intact	Chaque livraison	Refus du colis concerné	Annexe A2

3.5 Procédé — Stockage

Danger	Mesure de maîtrise	Limite	Surveillance	Si écart	Enregistrement
Biologique : multiplication par température trop haute	Enceintes dédiées, cibles du § 1.4, pas de surcharge	F1 +2 °C ; F2 +4 °C ; CF +4 °C ; CG -18 °C	Relevé quotidien à l'ouverture, 4 lignes	Voir la grille de décision ci-dessous	Annexe A1
Biologique : dépassement des dates limites secondaires	Étiquetage interne systématique, rotation par date	Durées du § 2.4	Contrôle visuel quotidien pendant le relevé	Élimination du produit, fiche d'écart si quantité notable	Annexe A6
Biologique : contamination croisée cru / prêt à consommer	Rangement par sensibilité, produits couverts	Pas de produit cru au-dessus d'un produit prêt à consommer	Contrôle visuel quotidien	Réorganisation immédiate ; élimination si contact	Annexe A6 si élimination

Grille de décision en cas d'écart de température d'enceinte

Écart constaté	Décision
Jusqu'à 2 °C au-dessus de la cible, porte ouverte peu avant le relevé	Refermer, attendre 30 minutes, relever à nouveau et noter les deux valeurs. Si la valeur revient dans la cible, rien à éliminer.
Plus de 2 °C au-dessus de la cible, ou écart qui ne se résorbe pas	Mesurer la température à cœur d'un produit représentatif. Transférer les denrées dans une autre enceinte. Appeler la maintenance. Ouvrir une fiche d'écart.
Enceinte à l'arrêt, durée de la panne inconnue	Les produits sensibles sont éliminés. La décision appartient à l'exploitant, elle est écrite sur la fiche d'écart avec le motif.
Congélateur au-dessus de -18 °C, produits encore durs	Transfert, appel maintenance, relevé rapproché. Aucun produit décongelé n'est recongelé.
Congélateur avec produits ramollis ou dégel visible	Élimination. Fiche d'écart.

3.6 Procédé — Décongélation

L'établissement décongèle des produits achetés surgelés. La décongélation se fait en enceinte réfrigérée, à +4 °C, dans la chambre froide positive, sur une grille ou un bac permettant l'écoulement de l'exsudat, dans le conditionnement d'origine quand

c'est possible. La décongélation à température ambiante n'est pas pratiquée. La décongélation au four à micro-ondes ou pendant la cuisson est admise pour les produits qui s'y prêtent, et le mode retenu est noté sur la fiche recette.

Danger	Mesure de maîtrise	Limite	Surveillance	Si écart	Enregistrement
Biologique : multiplication en surface pendant la décongélation	Décongélation en enceinte réfrigérée, produit couvert, exsudat évacué	Enceinte à +4 °C ; durée écrite sur la fiche recette	Relevé quotidien de CF ; contrôle visuel du bac	Élimination si le produit a séjourné hors froid ; fiche d'écart	Annexes A1 et A6
Biologique : produit décongelé recongelé	Étiquette interne « décongelé le ... » et date limite secondaire	Aucune recongélation	Contrôle visuel	Élimination	Annexe A6

Le guide demande que le procédé de décongélation soit établi à l'avance, adapté au produit et contrôlé. C'est ce que fait la fiche recette : elle indique pour chaque produit surgelé le mode de décongélation retenu, la durée et l'enceinte. Le procédé n'a pas été éprouvé par un laboratoire.

3.7 Procédé — Préparations froides et crèmes pâtisseries

L'établissement fabrique des crèmes pâtisseries et des sauces froides à base d'œufs. C'est le procédé le plus sensible de la maison, parce qu'il réunit un produit à base d'œufs, une manipulation à la main et une conservation au froid.

Danger	Mesure de maîtrise	Limite	Surveillance	Si écart	Enregistrement
Biologique : salmonelles apportées par les œufs ; multiplication dans la crème	Œufs coquille du jour ou ovoproduit pasteurisé ; crème cuite puis refroidie sans attente ; fabrication le matin pour le jour	Crème portée à ébullition puis refroidie sans délai ; date limite secondaire 24 h	Contrôle visuel de l'ébullition ; heure de fabrication notée ; relevé de F2	Élimination de la crème ; fiche d'écart	Fiche recette, annexes A1 et A6
Biologique : sauce froide à base d'œuf cru	Fabrication au moment du service, en petite quantité, pas de conservation d'un service à l'autre	Pas de conservation	Contrôle visuel en fin de service	Élimination du reste	Annexe A6 si quantité notable
Biologique : contamination croisée par les légumes bruts	Lavage des légumes ; planches et couteaux distincts crus / prêts à consommer ; nettoyage entre deux usages	Pas d'usage d'une planche « cru » pour un produit prêt à consommer	Contrôle visuel pendant le service ; feuille de nettoyage	Nettoyage immédiat, élimination si contact	Annexe A3
Allergène : présence non prévue d'œuf, de lait, de gluten ou de fruits à coque	Ustensiles nettoyés entre deux recettes ; tableau du chapitre 9 tenu à jour	Pas de reste d'une recette dans une autre	Contrôle visuel	Élimination ; information du client corrigée	Chapitre 9

3.8 Procédé — Cuisson

La cuisson est l'étape qui réduit la charge microbienne. Elle est jugée sur le couple temps / température au point le plus froid du produit, complété par un contrôle du produit lui-même : aspect, couleur, ébullition du liquide de cuisson, temps mesuré au minuteur.

Danger	Mesure de maîtrise	Limite	Surveillance	Si écart	Enregistrement
Biologique : survie de pathogènes par cuisson insuffisante	Couple temps / température écrit sur la fiche recette ; sonde à cœur pour les pièces épaisses et les volailles	Écrit recette par recette ; cuisson poursuivie tant que la valeur n'est pas atteinte	Contrôle à cœur des pièces épaisses ; contrôle visuel et minuteur pour les autres	Poursuite de la cuisson ; si la pièce n'est plus utilisable, élimination	Fiche recette ; annexe A6 si élimination
Chimique : contaminants néoformés, graisses carbonisées	Températures maximales respectées sur plaque et gril ; raclage et brossage des surfaces de cuisson	Pas de carbonisation visible	Contrôle visuel à chaque service ; nettoyage au plan	Élimination de la pièce carbonisée ; nettoyage	Annexe A3

Aucune cuisson de viande hachée n'est pratiquée : l'établissement n'achète ni ne fabrique de viande hachée. Si cela change, un procédé dédié doit être ajouté, avec une cuisson à cœur enregistrée.

3.9 Procédé — Friture et gestion des huiles

L'établissement a une friteuse. Le risque n'est pas d'abord microbiologique : c'est un risque chimique, lié à la dégradation de l'huile chauffée, et un risque allergène, lié au partage du bain.

Danger	Mesure de maîtrise	Limite	Surveillance	Si écart	Enregistrement
Chimique : dégradation de l'huile	Écumage pendant et après le service, filtration régulière, température de bain maîtrisée, friteuse nettoyée	Teneur en composés polaires au plus 25 % et en polymères de triglycérides au plus 14 % (décret n° 2008-184 du 26 février 2008, cité par le guide 2024)	Test rapide par bandelette colorimétrique, 2 fois par semaine et après toute journée de friture intensive — fréquence fixée par l'exploitant	Arrêt de l'usage de l'huile, vidange, nettoyage complet de la cuve, remplissage en huile neuve	Annexe A4
Allergène : transfert par bain partagé	Un seul bain, donc un seul régime : tout produit pané au blé passe dans le même bain ; l'information du client indique le gluten pour tous les produits frits	Pas de produit présenté comme sans gluten s'il sort de ce bain	Contrôle par le chef à chaque changement de carte	Retrait de la mention erronée ; information corrigée	Chapitre 9
Chimique et physique : huile usagée mal gérée	Bidon fermé identifié, collecteur, bons d'enlèvement archivés	Pas d'huile usagée au réseau d'eaux usées	Contrôle visuel du local poubelles	Correction immédiate	Bons d'enlèvement

Le guide écrit que chaque établissement fixe sa propre fréquence de contrôle de la qualité de l'huile et que l'appréciation visuelle seule ne suffit pas. La fréquence retenue ici — deux fois par semaine — est une décision de l'exploitant.

3.10 Procédé — Refroidissement rapide

L'établissement dispose d'une cellule de refroidissement rapide. Elle est utilisée pour les plats cuisinés à l'avance : sauces, garnitures, plats en sauce, fonds.

Danger	Mesure de maîtrise	Limite	Surveillance	Si écart	Enregistrement
Biologique : multiplication et sporulation pendant un refroidissement trop lent	Mise en cellule dès la fin d'émission des vapeurs, produits portionnés et de faible épaisseur, intensité de froid adaptée	Descente de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures (limite citée par le guide 2024, qui la rapporte à l'arrêté du 21 décembre 2009)	Température et heure notées en début et en fin de refroidissement, pour chaque production	Si la limite est dépassée : le produit n'est pas conservé, il est servi dans le service en cours ou éliminé. Fiche d'écart. Si le dépassement se répète, le procédé est revu (épaisseur, quantité, entretien de la cellule)	Annexe A5
Biologique : contamination pendant la manipulation après cuisson	Mains lavées, ustensiles et bacs propres, cellule nettoyée selon le plan	Produit couvert dès la sortie de cellule	Contrôle visuel	Élimination si contact douteux	Annexe A6

3.11 Procédé — Remise en température

Danger	Mesure de maîtrise	Limite	Surveillance	Si écart	Enregistrement
Biologique : remise en température trop lente ou incomplète	Remise en température en une seule fois, sans palier tiède ; quantités adaptées au matériel	Remontée à +63 °C, sauf cas particulier écrit sur la fiche recette (limite citée par le guide 2024)	Sonde à cœur sur la première portion de chaque remise	Poursuite du chauffage ; élimination si la limite n'est pas atteignable	Fiche recette ; annexe A6 si élimination
Biologique : remise en température répétée	Un plat n'est remis en température qu'une fois	Une seule remise	Étiquette interne du bac	Élimination	Annexe A6

3.12 Procédé — Vente à emporter

Danger	Mesure de maîtrise	Limite	Surveillance	Si écart	Enregistrement
Biologique : plat chaud remis puis gardé longtemps par le client	Remise immédiate après l'envoi, emballage fermé, message oral au client : à consommer sans attendre	Pas de plat préparé d'avance et conservé au comptoir	Contrôle du chef à chaque service	Élimination du plat non retiré	Annexe A6 si quantité notable
Allergène et information : plat emporté sans information écrite	Affichage des allergènes au comptoir et mention sur le ticket ; réponse orale possible (chapitre 9)	Information disponible pour tous les plats de la carte	Contrôle à chaque changement de carte	Correction de l'affichage	Chapitre 9
Physique et chimique : emballage inadapté au chaud	Emballages déclarés aptes au contact alimentaire et au chaud ; attestations conservées	Emballage utilisé selon la notice du fabricant	Contrôle à chaque changement de fournisseur d'emballage	Changement d'emballage	Attestations fournisseurs

Sources de ce chapitre. **Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide », édition 2024** : chapitre 3 (démarche HACCP en sept étapes, analyse des dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes) et annexe 1 (arbre de décision pour la détermination des CCP) ; chapitre 4, fiches « Réception », « Stockage », « Décongélation » (décongélation en enceinte réfrigérée à +4 °C, procédé établi à l'avance), « Cuisson » (couple temps / température au point le plus froid, contrôle visuel ou minuteur ; recommandations après cuisson : descente de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h), « Friture et gestion des huiles » (test rapide obligatoire, fréquence fixée par l'établissement, teneurs maximales de 25 % en composés polaires et 14 % en polymères de triglycérides selon le décret n° 2008-184 du 26 février 2008), « Refroidissement rapide » (enregistrement des températures de début et de fin, limite de 2 heures rapportée à l'arrêté du 21 décembre 2009) et « Remise en température » (remontée à +63 °C sauf cas spécifique). **Guide « Restaurateur », version novembre 2015** : liste des points de maîtrise (réception, stockage,

Le plan de maîtrise sanitaire engage l'exploitant : ce service vous aide à l'écrire et à le tenir à jour, il ne remplace ni votre application quotidienne des règles d'hygiène, ni un contrôle officiel. — Le Relais des Vosges, version 1, 27/09/2026 — document d'exemple.

Chapitre 4 — Traçabilité, retrait et rappel

4.1 Ce que l'établissement doit pouvoir retrouver

La traçabilité sert à répondre à une question précise : ce produit-là, d'où vient-il, et où est passé le reste du lot ? Pour un restaurant en remise directe, elle s'arrête à l'amont : l'établissement doit pouvoir identifier ses fournisseurs et les lots reçus. Comme il ne vend qu'au consommateur final, il n'a pas de traçabilité aval à tenir. Si l'établissement se met à livrer ou à vendre à d'autres professionnels, une section « traçabilité aval » s'ajoute ici, avec l'identification des destinataires.

4.2 Ce qui est conservé, et comment

Document	Où	Qui le classe
Bons de livraison et factures fournisseurs	Classeur « Réception », un intercalaire par mois	Le chef, le jour de la livraison
Étiquettes des produits déconditionnés (viandes, poissons, produits laitiers, surgelés)	Cahier d'étiquettes, collées par date, ou photographiées	La personne qui déconditionne
Fiches de contrôle à réception (annexe A2)	Classeur « Réception », agrafées au bon de livraison	Le chef
Relevés de températures, de nettoyage, d'huiles, de refroidissement	Classeur « Relevés », un intercalaire par mois	Le chef, en fin de mois
Fiches d'écart et actions correctives (annexe A6)	Classeur « Écarts », par ordre chronologique	L'exploitant
Attestations d'aptitude au contact alimentaire des emballages	Classeur « Fournisseurs »	L'exploitant

4.3 Durées de conservation retenues

Le guide « Restauration rapide » 2024 écrit que les informations obligatoires sont conservées au minimum pendant 5 ans à compter de la date de fabrication ou de la date de livraison, avec des cas particuliers : 5 ans pour les produits sans date de durabilité minimale, la durée de la date de durabilité minimale plus 6 mois pour les produits dont elle dépasse 5 ans, et 6 mois à partir de la livraison ou de la fabrication pour les produits périssables dont la date limite de consommation est inférieure à 3 mois ou qui n'ont pas de date, destinés au consommateur final.

Pour ne pas avoir à trancher au cas par cas dans une cuisine de trois personnes, l'établissement retient **une seule durée : 5 ans**, pour tous les documents listés au § 4.2. C'est la durée la plus longue des cas ci-dessus pour ses produits ; elle est plus simple à tenir qu'un tri.

4.4 Étiquetage interne

Tout produit déconditionné, préparé ou décongelé porte une étiquette interne : nature du produit, date de fabrication ou de déconditionnement, date limite secondaire (durées du § 2.4), et initiales de la personne. Quand un produit est déconditionné pour le tranchage ou le service, les informations d'identification et de durée de vie sont conservées pendant toute la détention du produit.

4.5 Retrait, rappel et alerte

Retrait décidé par l'établissement

1. Isoler physiquement le produit en cause, l'identifier « ne pas utiliser », et noter la quantité.
2. Rechercher, à partir du cahier d'étiquettes et des bons de livraison, quel lot est concerné et ce qui en a été fait.
3. Décider : élimination, ou renvoi au fournisseur. La décision et son motif sont écrits sur la fiche d'écart.
4. Informer le fournisseur par écrit.

Information reçue d'un fournisseur ou de l'administration

Le plan de maîtrise sanitaire engage l'exploitant : ce service vous aide à l'écrire et à le tenir à jour, il ne remplace ni votre application quotidienne des règles d'hygiène, ni un contrôle officiel. — Le Relais des Vosges, version 1, 27/09/2026 — document d'exemple.

2. Si oui : isoler le reste, et déterminer si des plats en contenant ont déjà été servis.
3. Suivre les consignes écrites du fournisseur ou de l'administration.
4. Garder trace de toutes les démarches sur la fiche d'écart.

Quand l'établissement doit notifier

L'obligation de notifier une denrée préjudiciable à la santé vient du règlement (CE) n° 178/2002 (articles 18 et 19). Le guide « Restauration rapide » 2024 rappelle que la notification se fait auprès de l'administration locale, avec le formulaire Cerfa n° 16243 reproduit en annexe du guide d'aide à la gestion des alertes. La personne qui décide de notifier est l'exploitant, et seulement lui. Le numéro de la direction départementale en charge de la protection des populations est affiché à côté du classeur « Écarts » — il est à renseigner par l'exploitant avant la mise en service de ce document.

Suspicion de toxi-infection alimentaire collective

Si plusieurs clients d'un même service signalent des troubles : noter les appels (date, heure, plats consommés, symptômes), conserver au froid négatif tout reste de la production en cause au lieu de le jeter, ne pas détruire les étiquettes du jour, prévenir l'exploitant immédiatement. C'est l'exploitant qui contacte l'administration.

Sources de ce chapitre. Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide », édition 2024, chapitre 5 « Gestion de la traçabilité » : obligation de traçabilité, informations à conserver, information relative aux allergènes, et surtout § 3 « Délais de conservation de l'information », page 237 (5 ans à compter de la fabrication ou de la livraison ; cas particuliers ; conservation des informations d'identification pendant toute la détention d'un produit déconditionné) ; chapitre 6 « Gestion des non-conformités », dont la gestion des toxi-infections alimentaires collectives et des alertes (obligation de notification, formulaire Cerfa n° 16243) et annexe 7 (fiche de transmission de l'alerte alimentaire). Règlement (CE) n° 178/2002, articles 18 et 19. Le choix d'une durée unique de 5 ans est une décision de l'exploitant.

Chapitre 5 — Plan de nettoyage et de désinfection

5.1 Produits utilisés

L'établissement utilise trois produits, pas plus : une gamme courte est plus facile à tenir par trois personnes qu'un placard de dix bidons. Aucun produit ménager du commerce n'est utilisé. Les fiches de données de sécurité et les fiches techniques des trois produits sont rangées dans le local d'entretien, dans une pochette accrochée à la porte de l'armoire.

Produit (nom fictif)	Usage	Dosage et temps d'action	Rinçage
Dégraissant alimentaire « D1 »	Sols, plans de travail, matériels, hottes	Selon la notice du fabricant	Eau du réseau
Désinfectant de surfaces « S2 »	Plans de travail, planches, poignées, sondes	Selon la notice du fabricant ; le temps d'action est respecté avant rinçage	Eau du réseau, obligatoire avant remise en contact avec les denrées
Détergent-désinfectant « M3 »	Surfaces peu souillées, entre deux usages pendant le service	Selon la notice du fabricant	Eau du réseau

Les dosages et les temps d'action ne sont pas recopiés ici : ils sont sur la notice du fabricant, qui est la seule référence à jour. Recopier un dosage dans un document expose à le laisser vieillir après un changement de produit. Ce qui est écrit ici, c'est où trouver la notice.

Deux règles de choix, reprises du guide 2024 : un désinfectant n'agit pas sur une surface sale, donc le nettoyage précède toujours la désinfection ; et un détergent-désinfectant combiné se réserve aux surfaces peu souillées, parce qu'une grande quantité de salissures neutralise l'effet du désinfectant.

5.2 Matériel de nettoyage

- Un jeu de raclette, seau et lavette par zone, identifié par une couleur : rouge pour les sanitaires, bleu pour la cuisine, vert pour la zone froide.
- Lavettes à usage unique pour les plans de travail ; pas d'éponge en cuisine.
- Matériel de nettoyage lui-même nettoyé et rangé sec, à l'envers, dans le local d'entretien.

5.3 Le plan

« F » = à chaque fin de service. « J » = une fois par jour. « S » = une fois par semaine. « M » = une fois par mois. « A » = une fois par an. N = nettoyage, D = désinfection.

Zone	Surface ou matériel	Opération	Fréquence	Produit	Qui
Cuisine chaude	Plans de travail	N + D	F	D1 puis S2	CU
Cuisine chaude	Plaque, gril, four (raclage et brossage)	N	F	D1	CU
Cuisine chaude	Friteuse : écumage	N	F	—	CU
Cuisine chaude	Friteuse : vidange et nettoyage de cuve	N + D	S, et à chaque changement d'huile	D1	CH
Cuisine chaude	Cellule de refroidissement : intérieur	N + D	J	D1 puis S2	CH
Cuisine chaude	Hotte : filtres	N	S	D1	CO
Cuisine chaude	Conduit d'extraction (entreprise extérieure)	N	A	—	Prestataire
Cuisine chaude	Sol, plinthes, siphons	N + D	F	D1 puis S2	CO
Zone froide	Plans de travail, planches, couteaux	N + D	F, et entre deux usages cru / prêt à consommer	D1 puis S2, ou M3 en cours de service	CU
Zone froide	Sondes à cœur	D	Avant et après chaque mesure	S2 ou lingette désinfectante	Qui mesure
Zone froide	Sol	N + D	F	D1 puis S2	CO
Enceintes froides	F1, F2 : intérieur, joints, clayettes	N + D	S	D1 puis S2	CU
Enceintes froides	CF : intérieur, sol, étagères, joints	N + D	S	D1 puis S2	CH
Enceintes froides	CG : dégivrage et nettoyage	N	M	D1	CH
Plonge	Bacs, douchette, égouttoir	N + D	F	D1 puis S2	CO
Plonge	Lave-vaisselle : filtres, joints, bras	N	J	D1	CO
Réserve sèche	Étagères, sol	N	S	D1	CO
Réception	Sas, sol, table de déballage	N + D	J	D1 puis S2	CO
Personnel	Lave-mains, robinetterie, distributeurs	N + D	J	S2	CO
Personnel	Vestiaire, sanitaire	N + D	J	D1 puis S2 (matériel rouge)	CO
Déchets	Poubelles de cuisine	N + D	J	D1 puis S2	CO
Déchets	Local poubelles, bacs extérieurs	N + D	S	D1 puis S2	CO
Salle	Tables, comptoir à emporter, carafes	N + D	F	M3	Salle
Salle	Sanitaires clients	N + D	J, et contrôle à chaque service	D1 puis S2 (matériel rouge)	Salle

Tous	Murs, portes, poignées, interrupteurs	N + D	S	D1 puis S2	CO
Tous	Plafonds, luminaires, grilles de ventilation	N	M	D1	CO
Tous	Matériel de nettoyage lui-même	N + D	F	S2	CO

5.4 Comment on sait que c'est fait

Chaque ligne « F » et « J » figure sur la feuille de suivi hebdomadaire (annexe A3), cochée et initialement par la personne qui l'a faite. Les lignes « S », « M » et « A » figurent sur la même feuille, dans la partie basse. La feuille est affichée en cuisine pendant la semaine, puis classée dans le classeur « Relevés ».

La vérification de l'efficacité du nettoyage, elle, ne se lit pas sur la feuille : c'est un contrôle visuel du chef à la prise de poste, plus le passage de la grille d'audit interne du chapitre 10. L'établissement ne fait pas de prélèvement de surface ; s'il décide d'en faire, la ligne s'ajoute au chapitre 10.

Sources de ce chapitre. Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide », édition 2024, chapitre 2, fiche « Nettoyage et désinfection » : produits aptes au nettoyage ou à la désinfection des surfaces en contact avec les aliments, désinfectants répondant aux normes CEN et au règlement (UE) n° 528/2012, détergents relevant du règlement (CE) n° 648/2004, interdiction des détergents ménagers, qualification du désinfectant comme biocide TP4 ; choix du produit selon le support, l'eau, le mode de nettoyage et la nature des souillures ; usage selon les instructions du fabricant (dosage, température, temps d'action, rinçage) ; limite du détergent-désinfectant aux surfaces peu souillées ; rinçage à l'eau potable ; stockage des produits dans un espace clos et identifié ; conservation des fiches de données de sécurité. Grille d'audit interne du même guide, annexe 2, rubrique 5 « Nettoyage et désinfection ». **Guide « Restaurateur », version novembre 2015**, fiche de bonnes pratiques d'hygiène « Nettoyage et désinfection ». Les fréquences du § 5.3 et le code couleur du matériel sont des décisions de l'exploitant.

Chapitre 6 — Plan de prévention et de lutte contre les nuisibles

6.1 Ce que l'établissement a choisi

Le guide laisse le choix entre prendre en charge soi-même la prévention et la lutte, ou en confier le suivi à un prestataire. L'établissement a choisi le prestataire : un contrat trimestriel est en cours avec une société de dératisation et de désinsectisation (nom fictif : « Service 3D Est »). L'établissement n'achète et n'applique **aucun** produit de lutte destiné aux professionnels : c'est une conséquence directe de ce choix, puisque l'usage de ces produits par le personnel du restaurant demanderait au préalable une formation Certibiocide, en application de l'arrêté du 9 octobre 2013.

6.2 Le plan formalisé

Élément demandé	Ce que l'établissement a écrit
Personne responsable de l'application	L'exploitant. En son absence, le chef de cuisine reçoit le prestataire et signe la fiche de passage.
Fréquence des interventions	Un passage par trimestre, soit 4 par an, plus tout passage supplémentaire demandé après un signalement.
Nature et mode d'application des produits	Fixés par le prestataire et notés sur sa fiche de passage. Appâts protégés en poste fermé ; aucune pulvérisation en présence de denrées, même conditionnées ; aucun produit en poudre ou en granulés.
Localisation des postes et équipements	Plan joint au contrat, affiché dans le local d'entretien : 4 postes d'appâtage fermés (local poubelles, sas de livraison, réserve sèche, extérieur côté cour), 2 destructeurs d'insectes (sas de livraison, cuisine, hors d'aplomb des denrées), 2 pièges à phéromones en réserve sèche.
Précautions de manipulation	Traitements lourds réalisés en dehors des périodes d'activité ; équipements, ustensiles et denrées protégés ou sortis des locaux traités avant intervention ; nettoyage des surfaces après intervention.

6.3 Prévention, au quotidien

- Portes extérieures fermées, grilles anti-rongeurs aux évacuations, joints de bas de porte en état.
- Fenêtres ouvrantes munies de moustiquaires amovibles et nettoyables.
- Rien entreposé à même le sol, ni en réserve, ni dans le local poubelles.
- Cartons de livraison sortis le jour même : ils sont le premier véhicule d'insectes en réserve.
- Poubelles fermées, local poubelles nettoyé chaque semaine, pas de déchet laissé dehors avant la collecte.
- Pas d'eau stagnante : siphons et caniveaux dégagés.

6.4 Surveillance et registre

Deux niveaux de surveillance :

1. **Surveillance continue par le personnel.** Tout indice — déjection, emballage rongé, trace de passage, insecte volant en nombre, poste d'appâtage déplacé ou consommé — est signalé le jour même à l'exploitant, et noté sur la fiche d'écart (annexe A6). L'exploitant décide d'un passage supplémentaire.
2. **Passages du prestataire.** Chaque passage donne une fiche d'intervention du prestataire : date, constat par poste, produits employés, recommandations. La fiche est archivée dans le classeur « Nuisibles », et reportée en une ligne sur le registre de l'annexe A8, qui sert de sommaire.

Les recommandations écrites du prestataire, quand il y en a, sont traitées comme des écarts : elles reçoivent une action, une date et un responsable sur la fiche A6, sinon elles restent lettre morte d'un trimestre à l'autre.

Sources de ce chapitre. Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide », édition 2024, chapitre 2, fiche « Lutte contre les nuisibles » : choix entre prise en charge interne et sous-traitance ; contenu du plan formalisé (responsable de l'application, fréquence des traitements et interventions, nature et mode d'application des produits et précautions de manipulation, localisation des appâts et équipements) ;

Le plan de maîtrise sanitaire engage l'exploitant : ce service vous aide à l'écrire et à le tenir à jour, il ne remplace ni votre application quotidienne des règles d'hygiène, ni un contrôle officiel. — Le Relais des Vosges, version 1, 27/09/2026 — document d'exemple.

physiques de lutte ; interdiction de la pulvérisation en présence de denrées, même conditionnées ; refus des produits en poudre ou en granulés ; appâts protégés ; traitements lourds hors périodes d'activité ; protection des équipements et des denrées ; conservation des fiches de données de sécurité et des contrats. **Guide « Restaurateur », version novembre 2015**, fiche de bonnes pratiques d'hygiène « Prévention et lutte contre les nuisibles » (programme de prévention et de lutte). La fréquence trimestrielle et le nombre de postes sont des données de l'établissement.

Chapitre 7 — Gestion des écarts et des non-conformités

7.1 Ce qu'on appelle un écart ici

Un écart est tout fait constaté qui sort de ce que ce document décrit : une température hors de la cible, un refroidissement au-delà de 2 heures, une livraison refusée, un test d'huile au-delà du seuil, une ligne de nettoyage non faite, un produit sans étiquette, un indice de nuisible, une réclamation de client sur un plat, une panne d'enceinte. Un écart n'est pas une faute : c'est une information. Ce qui compte, c'est qu'il soit écrit, qu'il reçoive une décision, et qu'on sache qui la prend.

7.2 Qui décide

Situation	Qui décide	Délai
Élimination d'un produit, quelle que soit la quantité	Le chef de cuisine	Immédiat
Refus d'une livraison	Le chef de cuisine, devant le livreur	Immédiat
Arrêt d'un procédé ou d'un équipement (friteuse, cellule, enceinte)	L'exploitant, sur signalement du chef	Le jour même
Retrait d'un plat de la carte	L'exploitant	Le jour même
Notification à l'administration, contact avec un fournisseur sur un lot	L'exploitant, et lui seul	Sans délai

7.3 La marche à suivre

1. **Mettre à l'écart.** Le produit en cause est isolé et identifié « ne pas utiliser ». Rien n'est jeté avant que l'exploitant ait vu, sauf si l'état du produit ne laisse aucun doute.
2. **Écrire.** Une fiche d'écart (annexe A6) est ouverte : date, heure, qui a constaté, quoi, quelle quantité, quel relevé l'a révélé.
3. **Décider du sort du produit.** Trois issues seulement : utilisation immédiate dans le service en cours quand l'écart ne touche pas la sécurité du produit, élimination, ou renvoi au fournisseur. L'issue est écrite.
4. **Agir sur la cause.** Une action corrective sur la cause, pas seulement sur le produit : réglage, réparation, changement de fournisseur, rappel de consigne, changement de fréquence. Avec un responsable et une date.
5. **Clore.** L'exploitant date la clôture quand l'action est faite. Une fiche non close reste visible dans le classeur ; le chapitre 10 compte les fiches non closes à chaque revue.

7.4 Actions correctives types

Écart	Sur le produit	Sur la cause
Enceinte au-dessus de la cible, écart résorbé après fermeture de la porte	Rien	Rappel de consigne sur l'ouverture des portes ; relevé de contrôle 30 minutes plus tard noté
Enceinte durablement au-dessus de la cible	Transfert ; élimination des produits sensibles selon la décision de l'exploitant	Appel maintenance ; contrôle du joint, du dégivrage, de la charge ; relevé rapproché pendant une semaine
Refroidissement au-delà de 2 heures	Produit non conservé : servi dans le service en cours ou éliminé	Réduire l'épaisseur et la quantité par bac ; vérifier l'entretien de la cellule ; revoir l'heure de mise en cellule
Test d'huile au-delà du seuil	Huile éliminée	Vidange, nettoyage de cuve, huile neuve ; augmenter la fréquence d'écumage et de filtration ; contrôler la température de bain
Livraison hors température	Refus	Signalement écrit au fournisseur ; si récurrence, changement de fournisseur
Produit sans étiquette interne	Élimination	Rappel de consigne ; étiqueteuse et feutre placés à portée de main en zone froide
Ligne de nettoyage non faite	Rien	Nettoyage fait avant le service suivant ; vérifier que la fréquence est tenable pour l'effectif du jour
Indice de nuisible	Élimination des denrées exposées	Passage supplémentaire du prestataire ; recherche du point d'entrée ; correction (joint, grille, carton)
Réclamation d'un client sur un plat	Conserver au froid négatif un reste de la production en cause	Reprendre les relevés du jour ; noter les plats consommés ; prévenir l'exploitant

7.5 Cas particulier : plusieurs réclamations sur le même service

Ce cas ne se traite pas comme un écart ordinaire. Il relève du chapitre 4, § 4.5 : noter les appels, conserver les restes au froid négatif au lieu de les jeter, ne pas détruire les étiquettes du jour, et prévenir l'exploitant, qui est seul à contacter l'administration.

Sources de ce chapitre. Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide », édition 2024, chapitre 6 « Gestion des non-conformités » : état des produits, mesures de réactivité (traitement des produits écartés, actions correctives), gestion des toxi-infections alimentaires collectives et gestion des alertes alimentaires ; annexe 5 (exemple de fiche d'enregistrement des mesures de réactivité) et annexe 6 (actions correctives types). Le principe « une action sur le produit et une action sur la cause » et la répartition des décisions du § 7.2 sont des choix de l'exploitant.

Chapitre 8 — Formation et hygiène du personnel

8.1 Ce qui est en place

Le règlement (CE) n° 852/2004 demande, à l'annexe II, chapitre XII, que les manutentionnaires de denrées alimentaires disposent d'instructions ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité. Le guide « Restauration rapide » 2024 rappelle par ailleurs qu'une entreprise de restauration commerciale doit avoir dans son effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en hygiène alimentaire adaptée à son activité, en application du décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 et de son arrêté.

Personne (initiales)	Formation	Année	Justificatif
CH — chef de cuisine	Formation en hygiène alimentaire de 14 heures, en organisme	2024	Attestation de l'organisme, classeur « Personnel »
CU — cuisinier	Formation interne à l'embauche, sur les instructions écrites du § 8.3	À l'embauche, puis rappel annuel	Feuille du registre A7, signée
CO — commis	Formation interne à l'embauche, sur les instructions écrites du § 8.3	À l'embauche, puis rappel annuel	Feuille du registre A7, signée

8.2 Comment les besoins sont repérés

Le plan de formation est revu une fois par an, à la revue du chapitre 10, en regardant : la nature des produits manipulés, la façon dont ils sont manipulés et emballés, les étapes qui restent avant la consommation, les conditions d'entreposage, la durée de vie des produits, et les écarts de l'année écoulée. Un écart répété est traité comme un besoin de formation, pas comme une faute individuelle.

8.3 Les instructions écrites remises à chaque arrivant

Une page, remise et expliquée le premier jour, signée sur le registre A7 :

1. Le lavage des mains : quand, comment, où sont les deux lave-mains.
2. La tenue : ce qui se porte, ce qui se retire, où on se change.
3. Ce qu'on signale tout de suite : une plaie, un trouble digestif, une panne de froid, un produit sans étiquette, un indice de nuisible.
4. Les quatre enceintes, leurs cibles, et le relevé du matin.
5. Le marquage : toute denrée sortie de son emballage reçoit une étiquette.
6. Les planches et les couteaux : cru d'un côté, prêt à consommer de l'autre.
7. La feuille de nettoyage : on coche ce qu'on a fait, on initiale.
8. Qui décide quoi (§ 7.2), et à qui on parle en cas de doute.

8.4 Rappels réguliers

Un point de dix minutes une fois par mois, avant le service, sur un seul sujet à la fois : les températures, les allergènes, le nettoyage de la cellule, les étiquettes, les huiles. Le sujet et la date sont notés sur le registre A7. La répétition sur un sujet unique est plus efficace qu'une réunion annuelle sur tout.

8.5 Information des salariés sur leurs données

Les relevés de ce document portent des initiales de salariés et, pour le registre de formation, des noms. Chaque salarié est informé de ce qui est enregistré, pourquoi (montrer qui a fait quoi, en cas de contrôle ou de réclamation), combien de temps c'est gardé (chapitre 4, § 4.3), et qu'il peut demander à l'exploitant à consulter ou à rectifier ces informations. Cette information est donnée à l'embauche, en même temps que les instructions du § 8.3. L'employeur est responsable de ces données.

Sources de ce chapitre. Règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre XII (formation). **Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide ».** édition 2024. chapitre 2, fiche « Formation du personnel » : formations réalisées à l'embauche et régulièrement renouvelées, faisant

Le plan de maîtrise sanitaire engage l'exploitant : ce service vous aide à l'écrire et à le tenir à jour, il ne remplace ni votre application quotidienne des règles d'hygiène, ni un contrôle officiel. — Le Relais des Vosges, version 1, 27/09/2026 — document d'exemple.

formation en hygiène alimentaire adaptée, selon le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 ; facteurs à considérer pour identifier les besoins (nature des produits, mode de manipulation et d'emballage, étapes avant consommation finale, conditions d'entreposage, durée de vie) ; plan de formation étalé dans le temps et adapté aux besoins de chaque personne. Fiche « Hygiène du personnel » et fiche « Santé du personnel » du même chapitre.

Guide « Restaurateur », version novembre 2015, fiche « Hygiène et formation du personnel ».

Chapitre 9 — Allergènes

9.1 Les quatorze allergènes à déclaration obligatoire

La liste vient du règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, reprise par le guide « Restauration rapide » 2024 : céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales ; crustacés ; œufs ; poissons ; arachides ; soja ; lait, y compris le lactose ; fruits à coque ; céleri ; moutarde ; graines de sésame ; anhydride sulfureux et sulfites au-delà du seuil fixé ; lupin ; mollusques.

9.2 Ceux qui sont présents dans cet établissement

Allergène	Présent	Où, principalement
Céréales contenant du gluten	Oui	Pâtes, farine, panures, pain, pâtisseries, sauces liées
Œufs	Oui	Crèmes pâtisseries, sauces froides, pâtes fraîches, desserts
Lait	Oui	Beurre, crème, fromages, crèmes pâtisseries
Fruits à coque	Oui	Desserts, salades, une garniture
Céleri	Oui	Fonds, bouillons, garnitures aromatiques
Moutarde	Oui	Vinaigrettes, sauces, marinades
Sulfites	Oui	Vin de cuisine, certains produits secs, quelques légumes préparés
Crustacés, poissons, arachides, soja, sésame, lupin, mollusques	Non déclarés à ce jour	À réexaminer à chaque changement de carte : une nouvelle recette peut en introduire un

Les poissons apparaissent dans les fournisseurs du chapitre 1 mais ne sont pas déclarés ici comme allergène présent : c'est une incohérence à trancher par l'exploitant avant usage réel du document. C'est exactement le genre de point que la revue du chapitre 10 doit attraper. Il est laissé visible ici à dessein, parce qu'un document d'exemple qui n'aurait aucun point à trancher ne ressemblerait à aucun document réel.

9.3 Le tableau recettes × allergènes

Le tableau complet est tenu à part, sur une feuille par carte, et refait à chaque changement de carte. Extrait, à titre d'exemple :

Plat	Gluten	Œufs	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sulfites
Terrine de campagne, condiments	—	—	—	—	X	X	X
Salade de chèvre chaud, noix	X	—	X	X	—	X	—
Quenelles, sauce crémée	X	X	X	—	X	—	—
Pièce de bœuf, frites	X (bain partagé)	—	X	—	X	X	—
Tarte aux mirabelles, crème pâtissière	X	X	X	—	—	—	—

La colonne « gluten » de la pièce de bœuf porte la mention « bain partagé » : les frites passent dans la même friteuse que des produits panés au blé. C'est une information à donner, même si la frite elle-même n'en contient pas.

9.4 Comment le client est informé

L'information est écrite et disponible sans avoir à la demander : une mention sur la carte (« la liste des allergènes de chaque plat est disponible, demandez-la ») et un classeur d'une page par carte, tenu au comptoir et en salle. Au comptoir à emporter, la même page est affichée. L'information orale complète l'écrit, elle ne le remplace pas. Quand un client annonce une allergie, le chef est prévenu avant l'envoi et c'est lui qui confirme ou refuse le plat ; un plat ne peut pas être « adapté » en retirant un ingrédient si l'ustensile ou le bain sont partagés.

9.5 Éviter le transfert en cuisine

Le plan de maîtrise sanitaire engage l'exploitant : ce service vous aide à l'écrire et à le tenir à jour, il ne remplace ni votre application quotidienne des règles d'hygiène, ni un contrôle officiel. — Le Relais des Vosges, version 1, 27/09/2026 — document d'exemple.

- Un seul bain de friture : tout ce qui en sort est traité comme contenant du gluten.
- Farine et panure manipulées à un poste dédié, à l'écart des préparations froides.
- Fruits à coque en bocal fermé, sortis en fin de montage seulement.
- Toute nouvelle recette passe au tableau du § 9.3 avant d'entrer à la carte : c'est une ligne de la procédure de changement de carte, pas une intention.

Sources de ce chapitre. Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. **Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide », édition 2024** : chapitre 3, § 2.4 « Dangers allergènes » ; liste des quatorze allergènes à déclaration obligatoire telle qu'elle figure au guide, avec le renvoi au code de la consommation et à l'article R. 412-14 de ce code ; chapitre 4, obligation de mettre à disposition la liste des quatorze allergènes présents dans les plats ; chapitre 5, § 2.3 « L'information relative aux allergènes ». **Guide « Restaurateur », version novembre 2015**, fiches de fabrication. La répartition allergène par plat du § 9.3 est un exemple construit pour ce document.

Chapitre 10 — Vérification, audit interne et revue

10.1 La différence entre surveiller et vérifier

Surveiller, c'est ce que font les relevés : mesurer, chaque jour, que les limites du chapitre 3 sont tenues. Vérifier, c'est autre chose : c'est regarder si le dispositif lui-même fonctionne. Un relevé peut être rempli tous les jours et ne rien valoir, si la sonde est dérégulée, si la ligne n'est remplie qu'à la fin de la semaine, ou si personne ne lit les écarts. Ce chapitre organise ce second regard.

10.2 Les vérifications tenues

Quoi	Comment	Fréquence	Qui	Trace
Justesse des deux sondes à cœur	Comparaison dans un mélange eau-glace fondante et dans de l'eau en ébullition ; écart noté	1 fois par an, et après tout choc	L'exploitant	Fiche de vérification, classeur « Relevés »
Justesse des thermomètres d'enceinte	Comparaison avec une sonde à cœur, enceinte stabilisée	1 fois par an	L'exploitant	Idem
Relevés effectivement remplis	Lecture du classeur : lignes manquantes comptées	1 fois par mois	L'exploitant	Ligne sur la fiche de revue mensuelle
Fiches d'écart closes	Comptage des fiches ouvertes et non closes	1 fois par mois	L'exploitant	Idem
Audit interne de l'établissement	Grille du § 10.3, passée en marchant dans les locaux	2 fois par an	L'exploitant, ou le chef si l'exploitant est absent	Grille remplie et datée
Analyses de laboratoire (surfaces, produits)	Aucune à ce jour	—	—	—

L'absence d'analyses de laboratoire est écrite, et non passée sous silence : c'est une donnée du document. Si l'établissement en fait un jour, la ligne se remplit et les dates limites secondaires du § 2.4 peuvent être réexaminées à partir de résultats au lieu d'être décidées à dire d'expert.

10.3 Grille d'audit interne

La grille reprend les neuf rubriques de la grille d'audit interne de l'annexe 2 du guide « Restauration rapide » 2024, restreintes à ce que cet établissement pratique. Chaque ligne est notée avec la légende du guide : **O** satisfaisant, **X** à surveiller, **XXX** non satisfaisant, **S/O** sans objet.

Point vérifié	Note
1. Réception des matières premières	
1.1 Conditions de livraison contrôlées et respectées	
1.2 Produits livrés contrôlés, alimentaires et non alimentaires	
1.3 Propreté et rangement du sas de livraison	
1.4 Chaîne du froid tenue de la porte à l'enceinte	
2. Conditions d'entreposage	
2.1 Température des produits en stockage dans la cible	
2.2 Température des quatre enceintes dans la cible	
2.3 Séparation des produits alimentaires et non alimentaires	
2.4 Produits protégés et couverts	
2.5 Dates fournisseurs et dates limites secondaires respectées, rotation par date	
3. Déconditionnement et décongélation	
3.1 Déconditionnement fait au bon endroit, produits réétiquetés	
3.2 Décongélation en enceinte réfrigérée, durées d'utilisation tenues	
4. Préparation des produits	
4.1 Manipulation des denrées brutes selon les consignes	
4.2 Lavage des légumes, préparations prêtes à consommer	
4.3 Séparation crus / cuits sur les plans de travail	
4.4 Cuissons selon les fiches recettes	
4.5 Remise en température selon la fiche recette	
4.6 Qualité de l'huile de friture vérifiée et enregistrée	
4.7 Gestion des restes et des invendus	
5. Nettoyage et désinfection	
5.1 Plan de nettoyage présent, à jour et suivi	
5.2 et 5.3 Produits et matériels de nettoyage adaptés et présents	
5.4 Fiches de données de sécurité des produits d'entretien présentes	
5.5 Protocole respecté : nettoyage avant désinfection, temps d'action, rinçage	
5.6 Plan de lutte contre les nuisibles disponible et suivi	
5.7 Matériel de nettoyage utilisé et rangé correctement, code couleur tenu	
6. Propreté et maintenance des locaux	
6.1 Sols, cloisons, plafonds, éclairage propres et en état	
6.2 Grilles d'évacuation, siphons et caniveaux propres et en état	
6.3 Hottes et filtres propres et en état	
6.4 Plonge propre et rangée	
6.5 Vestiaire, sanitaires du personnel et des clients propres	
6.6 Salle et comptoir à emporter propres et rangés	
6.7 Réserve sèche, chambre froide, congélateur propres et rangés	

7. Propreté et maintenance des équipements	
7.1 Plans de travail et étagères propres et en état	
7.2 Poubelles propres, sacs en place	
7.3 Lave-vaisselle propre, en état, réglé à la bonne température	
7.4 Matériels de préparation et de cuisson propres et en état, friteuse comprise	
7.5 et 7.6 Vaisselle, verrerie, couverts et petits matériels propres et en état	
7.8 Équipements de froid propres et en état, cellule comprise	
7.9 Matériels de nettoyage propres et en état	
8. Hygiène du personnel	
8.1 Lave-mains équipés, approvisionnés et en état	
8.2 Pharmacie hors zone de production, pas de médicament en cuisine	
8.3 Tenue propre, cheveux couverts	
8.4 Absence de bijoux	
8.5 Interdiction de fumer respectée	
8.6 Linge propre et linge sale séparés	
8.7 Gants et pansements de couleur utilisés correctement	
8.8 Aucune personne avec des symptômes en poste de manipulation	
9. Preuves des autocontrôles	
9.1 Contrôles à réception enregistrés (annexe A2)	
9.2 Contrôles de température enregistrés (annexe A1)	
9.3 Plan de nettoyage enregistré (annexe A3)	
9.4 Traçabilité des produits déconditionnés présente	
9.5 Relevés remplis au moment du contrôle, non reconstitués	
9.6 Procédures accessibles au personnel	

Toute ligne notée **X** ou **XXX** ouvre une fiche d'écart (annexe A6), avec une action, un responsable et une date. Une grille passée sans fiche ouverte derrière ne sert à rien.

10.4 Revue annuelle

Une fois par an, l'exploitant reprend le document en entier avec le chef. Ordre du jour, six points :

1. Ce qui a changé dans l'établissement : matériel, carte, effectif, fournisseurs, horaires, activités. Chaque changement se traduit par un chapitre à modifier.
2. Les écarts de l'année : combien, de quel type, lesquels se répètent. Un écart qui revient est un procédé mal réglé, pas une négligence.
3. Les relevés : lesquels sont tenus, lesquels sont oubliés, lesquels sont inutiles.
4. Les deux grilles d'audit interne de l'année.
5. Les besoins de formation (§ 8.2).
6. Les points laissés en suspens dans ce document, listés au § 10.5.

La revue produit une nouvelle version du document, avec sa date et son motif. L'historique est tenu au § 10.6.

10.5 Points que ce document laisse ouverts

Point	Pourquoi il est ouvert	Qui peut le trancher
Aucun CCP retenu (§ 3.1)	Choix de l'exploitant, non discuté avec un tiers	Un professionnel de l'hygiène alimentaire
Dates limites secondaires (§ 2.4)	Décidées sans analyse de laboratoire	Un laboratoire, ou un professionnel de l'hygiène alimentaire
Fréquence du test d'huile, deux fois par semaine (§ 3.9)	Le guide renvoie la fréquence à l'établissement	L'exploitant, au vu des résultats de la première année
Poissons non déclarés comme allergène présent (§ 9.2)	Incohérence avec la liste des fournisseurs du § 1.6	L'exploitant, avant tout usage réel
Couples temps / température des cuissons	Renvoyés aux fiches recettes, qui ne sont pas dans ce document	Le chef, par écrit, recette par recette
Coordonnées du service de contrôle départemental (§ 4.5)	À renseigner par l'exploitant	L'exploitant

10.6 Historique des versions

Version	Date	Motif	Chapitres touchés
1	27/09/2026	Première rédaction à partir du questionnaire	Tous

Sources de ce chapitre. Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide », édition 2024 : chapitre 3, § 4 « Définir des mesures de surveillance et de vérification », § 6 « Garder des preuves » et § 7 « Évaluer l'efficacité du système pour l'améliorer » ; annexe 2 « Grille d'audit interne », pages 261 à 262, dont les neuf rubriques et la légende O / X / XXX / S/O sont reprises ici. Règlement (CE) n° 852/2004, article 5, § 4, c (conservation des documents et dossiers). Guide « Restaurateur », version novembre 2015, partie sur les points de maîtrise et leur surveillance. Le rythme des vérifications du § 10.2 et la liste des points ouverts du § 10.5 sont propres à cet établissement.

Chapitre 11 — Annexes : les modèles de relevés

Huit modèles. Ils sont faits pour être imprimés et remplis au crayon en cuisine, ou saisis sur le téléphone. Le principe est le même dans les deux cas : on écrit au moment où on mesure, jamais après. Une ligne remplie de mémoire en fin de semaine n'est pas un relevé.

Annexe A1 — Températures des enceintes

Une feuille par mois. Quatre lignes par jour, une par enceinte. Cible rappelée en tête de colonne. En cas d'écart : on note la valeur, on applique la grille du § 3.5, on ouvre une fiche A6, et on porte son numéro dans la dernière colonne.

Date	Heure	F1 — cible +2 °C	F2 — cible +4 °C	CF — cible +4 °C	CG — cible -18 °C	Initiales	Écart, n° fiche A6

Annexe A2 — Contrôles à réception

Une ligne par produit livré, remplie devant le livreur. Le bon de livraison est agrafé à la feuille. Le modèle reprend les colonnes de l'exemple de fiche de contrôles à réception du guide « Restauration rapide » 2024 (annexe 3, page 263).

Date	Qui contrôle	Fournisseur	N° BL	Produit	Propreté camion	T° camion	DLC / DDM	Emballage	Quantité	T° produit	Accepté / Refusé	Action si écart

Annexe A3 — Plan de nettoyage : feuille de suivi de la semaine

Une feuille par semaine, affichée en cuisine. Partie haute : les lignes de fin de service et quotidiennes. Partie basse : les lignes hebdomadaires, mensuelles et annuelles du § 5.3. On coche et on initiale.

Ligne du plan (fin de service / jour)	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
Plans de travail cuisine — N + D							
Plaque, gril, four — raclage et brossage							
Friteuse — écumage							
Cellule de refroidissement — N + D							
Zone froide : plans, planches, couteaux — N + D							
Zone froide : entre cru et prêt à consommer							
Sols cuisine et zone froide — N + D							
Plonge : bacs, douchette, égouttoir — N + D							
Lave-vaisselle : filtres, joints, bras							
Sas de livraison et table de déballage — N + D							
Lave-mains et distributeurs — N + D							
Vestiaire et sanitaire du personnel — N + D							
Sanitaires clients — N + D							
Poubelles de cuisine — N + D							
Tables et comptoir à emporter — N + D							
Matériel de nettoyage — N + D							
Initiales du jour							

Ligne du plan (semaine / mois / an)	Fréquence	Fait le	Initiales
Friteuse : vidange et nettoyage de cuve	S		
Filtres de hotte	S		
F1 et F2 : intérieur, joints, clayettes	S		
CF : intérieur, sol, étagères, joints	S		
Réserve sèche : étagères et sol	S		
Local poubelles et bacs extérieurs	S		
Murs, portes, poignées, interrupteurs	S		
CG : dégivrage et nettoyage	M		
Plafonds, luminaires, grilles de ventilation	M		
Conduit d'extraction (entreprise extérieure)	A		

Annexe A4 — Huiles de friture

Deux contrôles par semaine, et après toute journée de friture intensive. Le test est fait avec une bandelette colorimétrique : l'appréciation visuelle seule ne suffit pas. Seuil de référence : composés polaires au plus 25 %, polymères de triglycérides au plus 14 %.

Date	Heure	Résultat du test (valeur ou lecture de la bandelette)	Dans la limite / hors limite	Huile changée (oui / non)	Cuve nettoyée (oui / non)	Initiales	N° fiche A6

Annexe A5 — Refroidissement rapide

Une ligne par production mise en cellule. On note la température et l'heure au début, la température et l'heure à la fin, et la durée. Limite : de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures.

Date	Production	T° début	Heure début	T° fin	Heure fin	Durée	Dans la limite / hors limite	Sort du produit	Initiales	N° fiche A6

Annexe A6 — Écarts et actions correctives

Une fiche par écart, numérotée dans l'année (par exemple 2026-014). C'est la pièce la plus regardée d'un plan de maîtrise sanitaire : un classeur d'écarts vide sur douze mois pose plus de questions qu'un classeur qui en contient trente, tous clos.

N° de fiche		Date et heure	
Qui a constaté		Relevé concerné	
Ce qui a été constaté			
Produit et quantité concernés			
Sort du produit	Utilisé dans le service ☐ Éliminé ☐ Renvoyé au fournisseur ☐ Sans objet ☐		
Cause probable			
Action sur la cause			
Responsable de l'action		Date prévue	
Clôturée par		Date de clôture	

Annexe A7 — Registre de formation et de rappels

Date	Personne	Sujet	Forme (à l'embauche, rappel mensuel, organisme)	Durée	Signature de la personne	Signature de l'exploitant

Annexe A8 — Passages du prestataire nuisibles

Une ligne par passage, quatre par an. La fiche d'intervention du prestataire est archivée à part ; ce tableau sert de sommaire. Toute recommandation du prestataire devient une fiche A6.

Le plan de maîtrise sanitaire engage l'exploitant : ce service vous aide à l'écriture et à le tenir à jour, il ne remplace ni votre application quotidienne des règles d'hygiène, ni un contrôle officiel. — Le Relais des Vosges, version 1, 27/09/2026 — document d'exemple.

Date	Prestataire	Postes contrôlés	Constat	Produits employés	Recommandations	N° fiche A6 ouverte	Reçu par

Ce que ces huit relevés donnent, jour après jour

Relevé	Rythme	Nombre de lignes par jour d'ouverture
Températures des enceintes (A1)	Chaque jour, à l'ouverture	4
Contrôles à réception (A2)	À chaque livraison	1 à 6 selon le jour
Plan de nettoyage (A3)	Fin de service, plus les lignes du jour	1 feuille cochée
Refroidissement rapide (A5)	À chaque production mise en cellule	1 à 3
Huiles de friture (A4)	2 fois par semaine	—
Écarts (A6)	Quand il y en a	—
Formation (A7)	À l'embauche, puis 1 fois par mois	—
Nuisibles (A8)	1 fois par trimestre	—

Sources de ce chapitre. Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide », édition 2024 : annexe 3, page 263, « Exemple de fiche de contrôles à réception », dont les colonnes sont reprises à l'annexe A2 ; annexe 5, page 265, « Exemple de fiche d'enregistrement des mesures de réactivité », dont le principe est repris à l'annexe A6 ; chapitre 4, fiches « Refroidissement rapide » (enregistrement des températures de début et de fin) et « Friture et gestion des huiles » (enregistrement du test rapide) ; chapitre 2, fiche « Nettoyage et désinfection » et annexe 2 rubrique 9 « Éléments de preuve des autocontrôles ». Guide « Restaurateur », version novembre 2015, points de maîtrise et enregistrements associés.

AVERTISSEMENT

Le plan de maîtrise sanitaire engage l'exploitant : ce service vous aide à l'écrire et à le tenir à jour, il ne remplace ni votre application quotidienne des règles d'hygiène, ni un contrôle officiel.

Le Relais des Vosges — plan de maîtrise sanitaire, version 1 du 27/09/2026 — document d'exemple, établissement fictif. Écrit à partir du guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restaurateur » (version novembre 2015, DILA) et du guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration rapide » (édition 2024), dont les sources précises sont citées en fin de chaque chapitre. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène sont d'application volontaire. Les seuils de température cités proviennent de l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009, telle que citée par ces guides.