

Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Piano di autocontrollo — modello semplificato per la cucina di casa

Ce cahier est **obligatoire** pour toute personne qui prépare et vend des denrées (règlement CE n° 852/2004). Il doit rester **dans votre cuisine** et être présenté lors d'un contrôle de la DDPP. Remplissez-le, imprimez les fiches de relevés et gardez-les au moins 1 an.

Questo quaderno è obbligatorio per legge per chi prepara e vende alimenti. Va tenuto in cucina e mostrato in caso di controllo della DDPP. Compilalo, stampa le schede di registrazione e conservale almeno 1 anno.

1. Identification de l'établissement / Dati dell'attività

Nom et prénom	
Adresse de la cuisine	
SIRET	
Activité (code NAF)	56.21Z traiteur /
Récépissé de déclaration DDPP (n° et date)	
Formation hygiène (organisme, date) ou dispense	
Assurance RC Pro (assureur, n°, échéance)	
Mode de vente	☐ retrait à domicile ☐ livraison par moi-même
Plats proposés (types)	
Mise à jour du plan (date)	

Contenu du plan / Contenuto

- 2. Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) — les règles de base
- 3. Températures à respecter
- 4. Plan de nettoyage
- 5. Fiche A — relevé quotidien des températures (réfrigérateur / congélateur)
- 6. Fiche B — cuisson et refroidissement rapide
- 7. Fiche C — traçabilité des achats
- 8. Fiche D — tableau des allergènes par plat
- 9. Fiche E — non-conformités, réclamations et rappels

Modèle fourni par Linda à titre d'aide. Il ne remplace ni la formation en hygiène alimentaire ni les guides de bonnes pratiques officiels (GBPH) ; la cuisinière reste seule responsable de son application. *Modello di aiuto: non sostituisce la formazione né le guide ufficiali.*

2. Bonnes pratiques d'hygiène

Buone pratiche d'igiene — le regole di base

Personne / Persona

- Lavage des mains au savon et essuie-mains à usage unique : avant de cuisiner, après les toilettes, après avoir touché du cru, des déchets, le téléphone ou l'argent.
- Tenue propre réservée à la cuisine, cheveux attachés ou couverts, pas de bijoux aux mains, ongles courts.
- Plaie aux mains : pansement étanche + gant. Malade (diarrhée, vomissements, fièvre) : je ne cuisine pas pour la vente.

Cuisine / Cucina

- Surfaces lisses et lavables, en bon état. Point d'eau potable chaude et froide.
- Espace réfrigéré dédié à l'activité (réfrigérateur ou étagère identifiée), avec thermomètre.
- Animaux hors de la cuisine pendant la préparation. Poubelle à pédale avec couvercle.
- Nuisibles : pas d'insectes ni rongeurs ; ouvertures protégées si nécessaire.

Organisation / Organizzazione

- « Marche en avant » : du sale vers le propre, du cru vers le cuit — dans l'espace ou dans le temps (nettoyage entre deux étapes).
- Planches et ustensiles distincts ou lavés entre cru et cuit. Denrées crues sous les denrées cuites au réfrigérateur.
- Déconditionner (cartons) hors de la zone de préparation. Produits stockés filmés ou en boîtes fermées, étiquetés avec date.

Produits / Prodotti

- Achats chez des fournisseurs identifiés ; tickets et étiquettes conservés (traçabilité).
- Respect des DLC ; premier entré, premier sorti. Œufs : coquilles propres, préparations à base d'œufs crus consommées dans les 24 h et conservées au froid.
- Les invendus ne sont pas remis en vente. Les restes refroidis rapidement sont jetés à la DLC fixée par moi (max 3 jours conseillés).

Vente / Vendita

- Les 14 allergènes de chaque plat sont communiqués au client avant la commande (fiche D).
- Chaque contenant porte une étiquette : nom du plat, ingrédients, allergènes en gras, date de fabrication, à consommer avant, conservation (0 à +3 °C), nom et SIRET.
- Transport en sac isotherme avec pain de glace (froid) ou en contenant isolé au-dessus de +63 °C (chaud), le plus court possible.

3. Températures à respecter

Temperature da rispettare (arrêté du 21 décembre 2009)

Produit / opération	Règle
Plats cuisinés à l'avance, réfrigérés	de 0 à +3 °C
Denrées très périssables (viandes, poissons, produits laitiers frais)	≤ +4 °C (ou température de l'étiquette)
Produits surgelés / congelés	≤ -18 °C
Maintien au chaud des plats	≥ +63 °C
Refroidissement rapide après cuisson	de +63 °C à moins de +10 °C en moins de 2 heures
Remise en température (si réchauffé avant remise)	atteindre +63 °C en moins d'1 heure
Décongélation	au réfrigérateur, jamais à température ambiante ; ne pas recongeler

En cas d'écart : noter sur la fiche A ou B, isoler ou jeter le produit, corriger la cause (réglage, porte, panne) et noter l'action sur la fiche E.

4. Plan de nettoyage

Piano di pulizia

Zone / équipement	Fréquence	Méthode et produit	Produit utilisé (nom)
Plans de travail, planches	avant et après chaque préparation	détergent puis désinfectant alimentaire, rinçage	
Ustensiles, récipients	après chaque usage	lave-vaisselle ≥ 60 °C ou lavage + rinçage	
Évier, robinets, poignées	chaque jour de production	détergent-désinfectant	
Réfrigérateur dédié	chaque semaine	vider, laver, désinfecter, sécher	
Micro-ondes, four, plaques	chaque semaine et si sali	dégraissant	
Sols	chaque jour de production	balai + serpillière avec détergent	
Poubelle	chaque jour de production	vider ; laver le bac chaque semaine	
Sac isotherme, glacières	après chaque livraison	laver, désinfecter, sécher	

5. Fiche A — Relevé des températures

Scheda A — registro temperature (un foglio al mese, ogni giorno di produzione)

Mois / Mese : Réfrigérateur : cible 0 à +3 °C · Congélateur : ≤ -18 °C

Jour	Réfrigérateur (°C)	Congélateur (°C)	Conforme ?	Action si non conforme	Initiales
1			☐ oui ☐ non		
2			☐ oui ☐ non		
3			☐ oui ☐ non		
4			☐ oui ☐ non		
5			☐ oui ☐ non		
6			☐ oui ☐ non		
7			☐ oui ☐ non		
8			☐ oui ☐ non		
9			☐ oui ☐ non		
10			☐ oui ☐ non		
11			☐ oui ☐ non		
12			☐ oui ☐ non		
13			☐ oui ☐ non		
14			☐ oui ☐ non		
15			☐ oui ☐ non		
16			☐ oui ☐ non		
17			☐ oui ☐ non		
18			☐ oui ☐ non		
19			☐ oui ☐ non		
20			☐ oui ☐ non		
21			☐ oui ☐ non		
22			☐ oui ☐ non		
23			☐ oui ☐ non		
24			☐ oui ☐ non		
25			☐ oui ☐ non		
26			☐ oui ☐ non		
27			☐ oui ☐ non		
28			☐ oui ☐ non		
29			☐ oui ☐ non		
30			☐ oui ☐ non		
31			☐ oui ☐ non		

6. Fiche B — Cuisson et refroidissement rapide

Scheda B — cottura e raffreddamento rapido (plats cuisinés à l'avance)

Objectif : passer de +63 °C à moins de +10 °C en moins de 2 h (petites portions, bac peu profond, bain d'eau glacée), puis stocker à 0/+3 °C.

[illegible]

7. Fiche C — Traçabilité des achats

Scheda C — tracciabilità (conserver aussi tickets et étiquettes)

8. Fiche D — Allergènes par plat

Scheda D — i 14 allergeni (règlement UE 1169/2011) : cocher ceux présents dans chaque plat

Plat	Gluten	Crus-tacés	Œufs	Pois-son	Ara-chides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Mou-tarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollus-ques
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Mettre à jour à chaque changement de recette ou de fournisseur. Les mêmes informations figurent sur la vitrine Linda et sur l'étiquette.

9. Fiche E — Non-conformités, réclamations, rappels

Scheda E — anomalia, reclami e richiami

Que faire ? / Cosa fare

- **Température hors limite / produit douteux** : isoler, jeter si doute, corriger la cause, noter ci-dessous.
- **Réclamation d'un client (malaise, corps étranger, allergie)** : noter date, plat, lot ; conserver si possible un échantillon et les étiquettes ; conseiller au client de consulter un médecin ; prévenir votre assureur.
- **Intoxication possible ou produit dangereux déjà vendu** : arrêter la vente du plat, prévenir les clients concernés, informer la DDPP du Rhône sans délai et prévenir Linda (lindahomefood@gmail.com) pour suspendre la vitrine.
- **Rappel d'un fournisseur** sur un ingrédient utilisé : vérifier la fiche C, retirer les plats concernés, prévenir les clients.

Date	Problème constaté	Plat / lot	Action corrective	Initiales