

Plan de maîtrise sanitaire

Le document qu'on vous demandera en cas de contrôle. Un modèle à compléter, conçu pour une activité de rôtisserie ambulante.

Comment s'en servir

Remplissez les zones surlignées avec votre situation réelle.

Rayez ce qui ne vous concerne pas, ajoutez ce qui manque.

Gardez-le dans le véhicule, avec les relevés des fiches 5 et 6 du carnet.

Ce modèle est un point de départ, pas une conformité automatique. Un plan de maîtrise sanitaire doit décrire **votre** activité réelle. Faites-le valider par votre organisme de formation hygiène ou par les services vétérinaires de votre département avant de vous en prévaloir.

Identification de l'entreprise

Première page du classeur. C'est ce qu'un agent regarde en ouvrant : elle doit être à jour et lisible.

INFORMATION	À COMPLÉTER
Raison sociale	
Nom commercial (enseigne)	
SIRET	
Adresse de domiciliation	
Responsable de l'activité	
Téléphone et courriel	
Véhicule ou remorque (immatriculation)	
Date de déclaration à la DDPP	
Formation hygiène : nom, organisme, date	

Activité exercée

L'entreprise exerce une activité de rôtisserie ambulante consistant en la cuisson à la broche et la vente au détail de volailles rôties et de produits d'accompagnement, sur nombre marchés hebdomadaires situés à communes, ainsi que sur des manifestations ponctuelles.

Les produits sont cuits sur place / remis en température et vendus chauds, à emporter.
Aucune consommation sur place n'est proposée. La clientèle est constituée de particuliers.

Locaux et équipements

- Véhicule ou remorque aménagé, décrit ci-dessus.
- Rôtissoire marque, modèle, capacité.
- Enceinte réfrigérée type, capacité.
- Dispositif de lavage des mains à décrire.
- Plans de travail, bacs et ustensiles en matériaux aptes au contact alimentaire.

— Local de stockage adresse, s'il y a lieu .

Les bonnes pratiques d'hygiène

Cette partie décrit ce que vous faites au quotidien. Elle doit correspondre à la réalité : un plan qui décrit une organisation que vous n'appliquez pas est pire que pas de plan du tout.

2.1 Le personnel

- Tenue propre réservée au service : veste, tablier, coiffe , changée fréquence .
- Lavage des mains à la prise de poste, après chaque manipulation de produit cru, après passage aux toilettes, après manipulation des déchets et de l'argent.
- Bijoux retirés, ongles courts, cheveux attachés.
- Toute plaie est protégée par un pansement étanche et un gant.
- Toute personne présentant des symptômes digestifs ne manipule pas de denrées.
- Formation hygiène suivie par nom , qui forme les autres intervenants.

2.2 Les matières premières

- Fournisseurs agréés, listés en partie 5. Les factures sont conservées durée .
- Contrôle à réception : température, aspect, odeur, emballage, date limite, numéro de lot.
- Tout produit non conforme est refusé et le refus est noté.
- Les étiquettes portant les numéros de lot sont conservées jusqu'à durée après la vente.

2.3 Le froid et le stockage

- Chaîne du froid maintenue du fournisseur au véhicule, puis jusqu'à la cuisson.
- Enceinte réfrigérée entre **0 et 4 °C**, relevée à chaque service (fiche 5 du carnet).
- Séparation stricte : produits crus, produits cuits, consommables et emballages.
- Aucun produit à même le sol, aucun contenant non identifié.
- Rotation des stocks par date, le plus ancien devant.

2.4 Le nettoyage et la désinfection

Le plan de nettoyage détaillé (zones, fréquences, produits, responsables) figure en fiche 6 du carnet de terrain, affichée dans le véhicule. Les produits utilisés sont agréés au contact alimentaire et leurs fiches techniques sont conservées.

2.5 Les déchets

- Poubelles à ouverture non manuelle, sacs changés à chaque fin de service.

- Graisses et jus de cuisson collectés séparément et évacués filière .
- Aucun déchet stocké dans la zone de préparation.

2.6 La lutte contre les nuisibles

- Véhicule fermé hors service, denrées en contenants clos.
- Contrôle visuel à chaque installation et à chaque retour.
- Toute présence constatée est notée et traitée moyen .

Les points de maîtrise

C'est le cœur du document : à chaque étape, ce qui peut mal tourner, la limite à respecter, la façon de le vérifier, et ce que vous faites si la limite est dépassée.

ÉTAPE	LE RISQUE	LA LIMITE	COMMENT JE VÉRIFIE	SI C'EST DÉPASSÉ
Réception	Rupture du froid, produit non conforme	$\leq 4\text{ °C}$	Sonde, à chaque livraison	Refus, noté sur la fiche 5
Transport	Montée en température	$\leq 4\text{ °C}$	Relevé au départ et à l'arrivée	Produit écarté si $> 4\text{ °C}$ durablement
Stockage froid	Développement microbien	0 à 4 °C	Relevé à chaque service	Transfert, réglage, produits évalués
Préparation	Contamination croisée	Séparation cru / cuit	Contrôle visuel, organisation du plan	Nettoyage complet, produit écarté
Cuisson	Survie de germes pathogènes	75 °C à cœur	Sonde dans la cuisse, une volaille par fournée	Cuisson prolongée, nouveau contrôle
Maintien au chaud	Multiplication microbienne	$> 63\text{ °C}$	Sonde, une fois par heure	Remise en température ou retrait
Vente	Contamination par manipulation	Pas de contact main / produit nu	Pincés, gants, emballage propre	Produit écarté
Invendus	Remise en vente d'un produit à risque	<u>vosre règle</u>	Comptage en fin de service	Destruction, notée

LE POINT SUR LEQUEL ON VOUS ATTEND

La cuisson à **75 °C à cœur** et le maintien au-dessus de **63 °C** sont les deux valeurs que l'on vous demandera. Il faut pouvoir montrer que vous les mesurez, avec quoi, et que vous le notez.

Sort des invendus

Les volailles cuites non vendues en fin de service sont détruites / refroidies rapidement et conservées à ≤ 4 °C pour une remise en vente le lendemain . Le nombre est relevé à chaque service sur la fiche 4 du carnet.

Aucun produit ayant séjourné à température ambiante au-delà de durée n'est conservé.

Traçabilité et retrait

4.1 Ce que je conserve

- Les factures et bons de livraison de tous les fournisseurs.
- Les étiquettes portant les numéros de lot des volailles.
- Les relevés de températures (fiche 5), conservés durée .
- Les relevés de nettoyage et les anomalies constatées.
- Les quantités préparées, vendues et détruites (fiche 4).

4.2 Procédure de retrait ou de rappel

À appliquer si un produit vendu se révèle dangereux, ou si un fournisseur vous alerte sur un lot.

1. Arrêter immédiatement la vente du produit concerné et l'isoler.
2. Identifier le lot à partir des étiquettes et des factures conservées.
3. Informer sans délai la DDPP du département : téléphone à noter ici .
4. Informer le fournisseur concerné.
5. Afficher l'information sur le point de vente si des clients sont concernés.
6. Consigner par écrit : date, produit, lot, quantité, décision prise.

À FAIRE UNE FOIS, MAINTENANT

Cherchez le numéro de la DDPP de votre département et écrivez-le ci-dessus. Le jour où vous en aurez besoin, vous n'aurez pas le temps de le chercher.

Fournisseurs et documents joints

5.1 Liste des fournisseurs

PRODUIT	FOURNISSEUR	COORDONNÉES	AGRÉMENT / N°
Volailles			
Cochonnailles			
Accompagnements			
Emballages			
Produits d'entretien			
Gaz			

5.2 Documents à joindre au classeur

- ☐ Attestation de formation en hygiène alimentaire
- ☐ Récépissé de déclaration à la DDPP
- ☐ Attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle
- ☐ Carte de commerçant ambulant
- ☐ Fiches techniques des produits d'entretien utilisés
- ☐ Plan de nettoyage affiché (fiche 6 du carnet)
- ☐ Relevés de températures en cours (fiche 5 du carnet)
- ☐ Factures fournisseurs de la période en cours
- ☐ Certificat de conformité de l'installation gaz, s'il y a lieu

5.3 Suivi des mises à jour

DATE	CE QUI A CHANGÉ	VISA

Modèle fourni à titre pédagogique. Il ne vaut pas conformité : votre plan doit décrire votre activité réelle et être tenu à jour. Faites-le valider par votre organisme de formation hygiène ou par les services vétérinaires de votre département. Document réservé à un usage personnel.