Plan de maîtrise sanitaire

[raison sociale à compléter] — [nom commercial à compléter] [adresse à compléter], [code postal à compléter] [ville à compléter] SIRET [siret à compléter] · Déclaration d'activité DDPP n° [numero declaration à compléter] du [date declaration à compléter] Agrément sanitaire ou dérogation à l'agrément : [agrement à compléter]

Responsable de l'établissement	[responsable nom à compléter], [responsable fonction à compléter]
Référent qualité	[referent nom à compléter]
Version	1 du [date version à compléter]
Prochaine révision	[date revision à compléter] (au plus tard un an après, ou à tout changement de produit, de procédé, d'équipement ou de local)

> Ce plan décrit les mesures prises par l'établissement pour garantir la sécurité de ses produits. Il a été établi à l'aide d'Alvelia, à partir des informations déclarées par l'exploitant, qui l'a relu, adapté et validé. Les valeurs proposées (températures, durées de vie, fréquences) sont des valeurs de référence de la profession : l'exploitant les maintient ou les modifie sous sa responsabilité.

Validé par [responsable nom à compléter], le [date validation à compléter].

Sommaire

1. Présentation de l'établissement
2. Description des activités
3. Bonnes pratiques d'hygiène
4. Analyse des dangers et points de maîtrise (méthode HACCP)
5. Traçabilité, produits non conformes, retrait et rappel
6. Vérification du plan
7. Gestion des documents et archivage
8. Annexes : registres et affichages

0. Cadre réglementaire

Le plan répond à l'obligation de l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004 (procédures fondées sur les principes HACCP) et regroupe :

- les **bonnes pratiques d'hygiène** (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II ; arrêté du 21 décembre 2009) ;
- les **procédures fondées sur les principes HACCP**, appliquées avec la souplesse prévue pour les petites

entreprises : l'analyse s'appuie sur les dangers connus de la boulangerie-pâtisserie et sur les bonnes pratiques de la profession ;

- la **traçabilité**, le **retrait** et le **rappel** des produits (règlement (CE) n° 178/2002, articles 18 et 19) ;
- l'**information sur les allergènes** (règlement (UE) n° 1169/2011 ; code de la consommation, article R.412-13) ;
- la **déclaration des rappels** sur RappelConso (arrêté du 20 janvier 2021).

1. Présentation de l'établissement

1.1 Organisation

[nom commercial à compléter] est une [type etablissement à compléter] (boulangerie-pâtisserie artisanale) ouverte [jours ouverture à compléter], de [heure ouverture à compléter] à [heure fermeture à compléter]. La production a lieu [horaires production à compléter].

Effectif : [effectif à compléter] personnes, dont [effectif production à compléter] en production et [effectif vente à compléter] à la vente.

1.2 Répartition des responsabilités

Fonction	Personne	Responsabilités hygiène
Responsable de l'établissement	[responsable nom à compléter]	Valide et fait appliquer le plan ; décide des retraits et rappels ; déclare aux autorités
Référent qualité	[referent nom à compléter]	Suit les registres chaque jour, traite les non-conformités, organise les vérifications

En l'absence du référent, [suppleant nom à compléter] le remplace.

1.3 Locaux

Le plan des locaux, avec la circulation des personnes, des matières premières, des produits finis et des déchets, est joint en annexe. Les zones sont : [zones locaux à compléter].

Principe de « marche en avant » : les produits sensibles ne croisent pas les déchets, les emballages ni les matières premières non déconditionnées. Lorsque les locaux ne permettent pas de séparer les circuits dans l'espace, ils sont séparés dans le temps (opérations successives avec nettoyage entre deux).

2. Description des activités

2.1 Produits finis et utilisation attendue

Les produits sont vendus au consommateur final, au comptoir et livrés, et à des professionnels (restaurants, entreprises, collectivités). Ils sont destinés à être consommés en l'état, par tous publics, y compris les personnes sensibles (enfants, femmes enceintes, personnes âgées) : l'information sur les allergènes est disponible pour chaque produit.

Catégorie	Exemples	Conservation	Durée de vie retenue
Pains	Baguette, pains spéciaux	Ambiante	Jour de fabrication
Viennoiseries	Croissant, pain au chocolat	Ambiante	Jour de fabrication
Pâtisseries sèches et pâtes cuites	Sablés, génoises, coques de macaron	Ambiante, au sec	[dv pates cuites à compléter] (référence : 15 jours)
Pâtisseries à la crème pâtissière	Éclairs, tartes à la crème	0 à +4 °C	[dv creme patissiere à compléter] (référence : 3 jours)
Pâtisseries à la chantilly	Entremets chantilly	0 à +4 °C	[dv chantilly à compléter] (référence : 1 jour)
Mousses et bavarois	Entremets mousse	0 à +4 °C	[dv mousse à compléter] (référence : 4 jours)
Crème au beurre	Bûches	0 à +4 °C	[dv creme beurre à compléter] (référence : 15 jours)
Traiteur assemblé sans cuisson	Sandwiches, salades	0 à +4 °C	[dv traiteur froid à compléter] (référence : 1 jour)
Traiteur cuit	Quiches, pizzas, croque-monsieur	0 à +4 °C	[dv traiteur cuit à compléter] (référence : 2 jours)
Glaces et entremets glacés	Sorbets, bûches glacées	-18 °C ou moins	[dv glaces à compléter]

Les durées de vie sont comptées à partir de la date de fabrication. Les valeurs de référence viennent des usages de la profession ; elles sont confirmées par les analyses de l'établissement (chapitre 6).

2.2 Matières premières, ingrédients et emballages

Principales familles : farines, levures et levain, sel, sucres, matières grasses (beurre, margarines), œufs et ovoproduits, lait et crème, chocolat et fruits secs, fruits frais et surgelés, charcuterie, fromages, légumes, additifs et améliorants, décors.

Fournisseurs habituels : . Les denrées d'origine animale sont achetées auprès d'établissements agréés ou bénéficiant d'une dérogation.

Emballages au contact des denrées : sacs à pain, boîtes à pâtisserie, papiers et films, barquettes. Ils sont achetés auprès de fournisseurs qui attestent leur aptitude au contact alimentaire et sont stockés à l'abri.

2.3 Diagrammes de fabrication

Les étapes suivies sont celles de la profession. Les étapes marquées ? font l'objet d'une maîtrise particulière (chapitre 4).

Pain : réception ? -> stockage des matières premières -> pesée -> pétrissage -> pointage -> division, façonnage -> apprêt (éventuellement en chambre de pousse contrôlée) -> cuisson -> ressuage -> vente.

Viennoiserie : réception ? -> stockage au froid des matières grasses et produits laitiers ? -> pétrissage -> tourage -> façonnage -> apprêt ou conservation au froid de la pâte crue -> dorure -> cuisson -> vente.

Pâtisserie à la crème : réception ? -> stockage au froid ? -> cuisson de la crème (plus de 81 °C pendant 1 min pour la crème pâtissière, plus de 85 °C pour la crème anglaise) ? -> refroidissement rapide sous +10 °C en moins de 2 h ? -> stockage au froid ? -> montage, garnissage, décor -> stockage au froid ? -> vente en vitrine réfrigérée ?.

Traiteur : réception ? -> stockage au froid ? -> préparation des garnitures -> cuisson (quiches, pizzas) -> refroidissement rapide ? -> assemblage -> stockage au froid ? -> vente en vitrine réfrigérée ?.

Glaces : réception ? -> mélange -> pasteurisation du mélange (plus de 85 °C) ? -> refroidissement rapide ? -> maturation au froid -> turbinage -> durcissement -> stockage à -18 °C ? -> vente.

Congélation par la boutique : produit frais ou cuit du jour -> refroidissement si besoin ? -> emballage et étiquetage (date de congélation) -> congélation rapide -> stockage à -18 °C ? -> décongélation au froid positif -> vente avec la mention « décongelé ». La pâte et le pain ne sont jamais congelés.

2.4 Conditions de fonctionnement

Équipements de conservation et de production :

Aucune ligne sur la période.

Eau : réseau public ; ressource privée, avec analyses selon la réglementation.

3. Bonnes pratiques d'hygiène

Chaque point précise la règle, sa surveillance et l'enregistrement tenu dans Alvelia.

3.1 Personnel

- **Santé.** Toute personne atteinte d'une maladie transmissible par les aliments (diarrhée, vomissements, plaie

infectée, infection de la peau) le signale au responsable avant la prise de poste ; elle est écartée de la manipulation des denrées ou protégée (pansement étanche, gants). Visite d'information et de prévention à l'embauche.

- **Tenue.** Tenue de travail propre réservée à l'établissement, changée [frequence tenue à compléter] ; cheveux couverts ;

ongles courts, sans vernis ; aucun bijou ni montre en production.

- **Mains.** Lavage à l'arrivée, après une pause, après les toilettes, après avoir touché des déchets, des

emballages, des œufs crus ou de l'argent, et à chaque changement d'activité. Lave-mains à commande non manuelle, savon liquide, essuie-mains à usage unique.

- **Comportement.** Ni manger ni fumer en zone de production ; téléphones rangés.
- **Visiteurs.** Entrée en production sur autorisation, avec protection de la tenue et des cheveux.
- **Formation.** Chaque nouvel arrivant reçoit les consignes d'hygiène de son poste avant de manipuler des denrées ;

les connaissances sont entretenues [frequence formation à compléter].

[Registre : formations et consignes lues] [Affichages : lavage des mains, tenue, prise de poste, visiteurs]

3.2 Locaux, équipements et maintenance

- Locaux et équipements faciles à nettoyer, en bon état ; tout défaut (carrelage cassé, joint abîmé, peinture qui

s'écaille au-dessus des denrées) est signalé et réparé.

- Équipements frigorifiques : visite annuelle du frigoriste ; contrôle d'étanchéité au moins tous les 12 mois pour

un équipement dont la charge dépasse 5 tonnes équivalent CO2 ; registre des interventions.

- Thermomètres : vérifiés [frequence thermometres à compléter] (sonde dans un mélange d'eau et de glace fondante : entre

-0,5 et +0,5 °C ; dans l'eau bouillante : entre 99 et 101 °C) ; affichage des enceintes comparé à un thermomètre de référence.

- Balances : vérification périodique tous les 2 ans pour celles servant à la vente.

[Registre : vérifications périodiques et maintenance]

3.3 Nettoyage et désinfection

Le plan de nettoyage et de désinfection (annexe) précise, pour chaque surface et chaque équipement : la fréquence, le produit, sa dilution et son temps de contact, le matériel et le mode opératoire. Les produits sont aptes au contact alimentaire (fiches techniques et de sécurité conservées) et rangés à part des denrées. Le matériel de nettoyage des zones de production n'est pas utilisé ailleurs.

Ordre des opérations : débarrasser et pré-nettoyer -> nettoyer (détergent) -> rincer -> désinfecter (temps de contact respecté) -> rincer si le produit l'exige -> laisser sécher.

[Registre : nettoyages réalisés, avec qui et quand]

3.4 Lutte contre les nuisibles

Prévention : portes et ouvertures protégées, moustiquaires, pas de stockage au sol, farines et produits secs fermés, déchets évacués. Toute trace (déjections, insectes de la farine, rongeurs) est enregistrée et traitée immédiatement ; les denrées touchées sont éliminées.

[Registre : passages, constats et actions]

3.5 Eau, déchets et huiles

- Eau potable pour les denrées, le nettoyage et le lavage des mains.

- Poubelles à couvercle à commande non manuelle en production, vidées dès que nécessaire et au moins chaque jour ;

conteneurs et local à déchets nettoyés et désinfectés au moins une fois par semaine.

- Huiles de friture renouvelées selon leur état et remises à un collecteur agréé (bordereau de suivi

conservé).

3.6 Réception des marchandises

À chaque livraison, en présence du personnel : contrôle de l'état des emballages, des dates (DLC, DDM), de l'estampille sanitaire des produits d'origine animale, de l'aspect et, pour les produits frais et surgelés, de la température.

Denrées	Température attendue	Limite d'acceptation
Très périssables (crème, lait cru, produits à base de viande)	0 à +4 °C	+7 °C
Périssables (beurre, fromages…)	jusqu'à +8 °C	+11 °C
Surgelées	-18 °C ou moins	-15 °C
Stables	ambiante	—

Produit hors limite, emballage abîmé ou date dépassée : refus ou mise à l'écart, motif enregistré, fournisseur prévenu. Les produits sont rangés aussitôt, le froid en premier. Les étiquettes (ou leur photo) et les bons de livraison sont conservés pour la traçabilité.

[Registre : réceptions, avec photos des étiquettes]

3.7 Stockage et durées de vie

- Températures de stockage : très périssables 0 à +4 °C ; périssables jusqu'à +8 °C ; surgelés -18 °C ou moins.
- Séparation des produits crus et cuits, des produits finis et des matières premières ; rien au sol.
- Rotation : premier périmé, premier sorti.
- Produit entamé : date d'ouverture inscrite ; produit à DLC consommé dans les 3 jours après ouverture, sauf

indication du fournisseur.

- Préparations et produits finis : date de fabrication sur chaque bac ou produit (étiquette Alvelia) ; au-delà de la

durée de vie, les produits sensibles et leurs décors sont détruits, jamais réutilisés. Pains, viennoiseries et biscuits secs peuvent être retransformés.

- Œufs : ni lavés, ni réfrigérés en dessous de +5 °C ; coquilles intactes.

[Registre : étiquettes de date imprimées]

3.8 Maîtrise des températures

Relevé des enceintes [frequence releves à compléter], avant la reprise d'activité, par la personne désignée sur l'écran « Hygiène du jour ».

En cas de dépassement : vérifier la température des produits, corriger l'équipement (porte, réglage, dégivrage, frigoriste), puis décider du sort des produits :

- froid positif : produit à plus de +7 °C à cœur -> éliminé ;
- froid négatif : produit entre -15 et +4 °C -> décongelé au froid positif et traité comme un produit frais ;

au-delà de +4 °C -> éliminé ; glaces -> éliminées.

[Registre : relevés de température et actions correctives]

3.9 Congélation et décongélation

Seuls des produits frais ou cuits du jour sont congelés, protégés, avec la date de congélation (la date d'origine est barrée). Décongélation au froid positif (0 à +4 °C) ou au four à micro-ondes, puis utilisation rapide ; jamais de recongélation. À la vente, mention « décongelé » ou pictogramme renvoyant à une affiche en boutique.

3.10 Vente et transport

Vitrines réfrigérées mises en froid avant l'installation des produits, qui y arrivent déjà froids ; les plus sensibles dans la zone la plus froide ; quantités adaptées au rythme des ventes ; vitrines protégées du soleil. Transport des produits réfrigérés en conteneurs isothermes ou véhicule réfrigéré, températures vérifiées ; chargement et déchargement rapides. Buffets : produits sortis du froid au plus 2 h 30 (1 h au-delà de 25 °C), restes donnés ou éliminés.

3.11 Allergènes

Chaque produit indique ses allergènes parmi les 14 de la réglementation, tenus à jour dans le catalogue Alvelia. L'information est donnée par écrit en boutique (écriteaux ou classeur des allergènes, signalé par une affiche) et sur le site de commande. Toute modification de recette ou de fournisseur entraîne la mise à jour de la fiche produit. En fabrication : ustensiles nettoyés entre deux préparations, ordre de fabrication des produits sans allergène avant les autres quand c'est possible.

[Tableau des allergènes par produit] [Affichage : dossier allergènes disponible]

4. Analyse des dangers et points de maîtrise (méthode HACCP)

4.1 Équipe et méthode

Analyse conduite par [responsable nom à compléter], à partir des diagrammes du chapitre 2 et des dangers connus de la boulangerie-pâtisserie. Elle est revue à chaque révision du plan.

Dangers considérés :

- **biologiques** : salmonelles (œufs, crèmes), listeria (produits laitiers, traiteur), staphylocoques (manipulation), Bacillus cereus (crèmes, riz), moisissures ;
- **chimiques** : résidus de produits de nettoyage, allergènes non déclarés, additifs mal dosés ;
- **physiques** : corps étrangers (verre, métal, bois, plastique, bijoux, cheveux), fragments d'emballage.

La plupart des dangers sont maîtrisés par les bonnes pratiques du chapitre 3. Les étapes ci-dessous demandent une surveillance enregistrée.

4.2 Étapes maîtrisées

Étape	Danger	Mesure de maîtrise	Limite	Surveillance	Action si dépassement	Enregistrement
Réception des produits frais	Multiplication de germes	Contrôle de température et des dates	Voir 3.6	À chaque livraison	Refus ou mise à l'écart, fournisseur prévenu	Réceptions
Stockage au froid	Multiplication de germes	Enceintes réglées, portes fermées	Voir 3.7	Relevé [frequence releves à compléter]	Voir 3.8	Relevés
Cuisson des crèmes	Survie de germes (salmonelles)	Cuisson à cœur	Crème pâtissière > 81 °C, 1 min ; crème anglaise > 85 °C, 1 min	Sonde à chaque fabrication (ou par sondage selon le protocole validé)	Prolonger la cuisson ; sinon éliminer	Contrôles de fabrication
Refroidissement des crèmes	Multiplication de germes	Refroidissement rapide (cellule ou congélateur, épaisseur limitée)	+10 °C à cœur en moins de 2 h	Relevé de fin à chaque fabrication ; méthode validée par 3 essais, revérifiée chaque trimestre	Éliminer le produit, revoir la méthode	Refroidissements
Vente en vitrine	Multiplication de germes	Vitrine réfrigérée, produits déjà froids	+4 °C, +7 °C au plus	Relevé [frequence releves à compléter]	Voir 3.8	Relevés
Refroidissement des produits cuits	Multiplication de germes	Refroidissement rapide	+10 °C à cœur en moins de 2 h	Relevé de fin à chaque fabrication	Éliminer	Refroidissements
Assemblage	Contamination par la manipulation	Hygiène des mains, gants si besoin, ingrédients froids	Durée hors du froid limitée	Observation	Éliminer le produit, rappel des consignes	Non-conformités
Pasteurisation du mélange	Survie de germes	Chauffage	> 85 °C	Sonde à chaque fabrication	Recommencer ou éliminer	Contrôles de fabrication
Stockage des glaces	Multiplication de germes après décongélation	Stockage à -18 °C	-18 °C ou moins	Relevé [frequence releves à compléter]	Éliminer si remontée de température	Relevés
Durée de vie	Multiplication de germes	Date sur chaque produit, rotation	Durées du chapitre 2.1	Contrôle des dates à l'ouverture et à la fermeture	Éliminer	Étiquettes et non-conformités
Fabrication	Corps étrangers	Tamisage des farines, matériel en bon état, pas de verre en production, tenue	Aucun corps étranger	Observation	Éliminer le produit concerné	Non-conformités

Étape	Danger	Mesure de maîtrise	Limite	Surveillance	Action si dépassement	Enregistrement
Toutes les étapes	Allergènes non déclarés	Fiches produits à jour, séparation des ustensiles	Information exacte	À chaque changement de recette ou de fournisseur	Retirer le produit de la vente et corriger l'information	Non-conformités

5. Traçabilité, produits non conformes, retrait et rappel

5.1 Traçabilité des matières premières

Pour chaque réception : date, fournisseur, produits ; pour les denrées d'origine animale, estampille sanitaire, lot et DLC. Les étiquettes sont photographiées à la réception dans Alvelia (ou conservées avec le numéro de semaine), avec les bons de livraison.

Les informations d'identification d'un produit déconditionné sont gardées jusqu'à la fin de son utilisation.

5.2 Traçabilité des produits finis

- Vente au consommateur final : pas d'enregistrement exigé ; la date de fabrication des produits sensibles est connue grâce aux étiquettes.
- Vente à des professionnels : pour chaque livraison, client, produits, quantités, date (et lot ou DLC le cas échéant), tirés du carnet de commandes Alvelia.

5.3 Produits non conformes

Tout produit douteux (température, date, aspect, corps étranger, analyse défavorable, réclamation) est mis à l'écart et identifié, puis éliminé ou, s'il est sans danger, déclassé. La non-conformité est enregistrée avec sa cause, l'action menée et la personne qui l'a décidée.

[Registre : non-conformités et actions correctives]

5.4 Retrait et rappel

Si un produit fourni ou fabriqué peut présenter un danger :

1. identifier les lots concernés grâce aux réceptions (recherche par fournisseur, produit, lot ou période) ;
2. retirer et isoler les produits en stock et les produits finis fabriqués avec eux ;
3. si des produits ont été vendus : informer les clients (affichette en boutique, message aux clients connus) ;
4. informer sans délai la DDPP de [departement à compléter] ; en cas de rappel auprès des consommateurs, le déclarer sur le site professionnel de RappelConso (pro.rappel.conso.gouv.fr), obligation en vigueur depuis le 1er avril 2021 (arrêté du 20 janvier 2021) ;
5. détruire les produits ou les rendre au fournisseur, et conserver la preuve ;
6. enregistrer l'ensemble dans Alvelia (fiche de retrait) et en tirer les leçons à la révision du plan.

Contacts : DDPP [ddpp coordonnees à compléter] · Fournisseurs : voir fiches fournisseurs.

6. Vérification du plan

- **Revue des registres** : chaque semaine par le référent (écran « Hygiène du jour » et non-conformités ouvertes).
- **Analyses microbiologiques** : plan de prélèvement [frequence analyses à compléter] (référence : chaque trimestre, deux ou

trois produits sensibles, par exemple un à la chantilly, un à la crème pâtissière, un de sandwicherie) avec le laboratoire [laboratoire à compléter] ; prélèvements de surfaces pour vérifier le nettoyage. Résultat défavorable : non-conformité, recherche des causes, actions correctives.

- **Revue annuelle** : le plan est relu chaque année et à chaque changement (produit, recette, équipement,

fournisseur, local, organisation), en s'appuyant sur les non-conformités, les analyses et les contrôles officiels.

[Registre : analyses]

7. Gestion des documents et archivage

Les enregistrements sont tenus dans Alvelia, datés, avec leur auteur ; ils ne sont pas modifiables, une correction apparaît comme telle. Durées de conservation minimales :

Document	Durée
Relevés de température	12 mois
Traçabilité des produits très périssables (DLC de moins de 3 mois ou sans DLC)	date de livraison + 6 mois
Traçabilité des produits à DDM de plus de 5 ans	DDM + 6 mois
Traçabilité des produits sans durée de conservation fixée	5 ans
Analyses et fiches de non-conformité	3 ans
Plan de maîtrise sanitaire (versions successives)	toute la durée d'activité

Le dossier de contrôle exporté depuis Alvelia regroupe le plan en vigueur et les registres de la période demandée.

8. Annexes

Annexe	Contenu
A	Plan des locaux et circuits
B	Plan de nettoyage et de désinfection, fiches techniques des produits
C	Contrat et plan de lutte contre les nuisibles
D	Liste des équipements et des plages de température
E	Liste des fournisseurs
F	Protocoles de refroidissement validés
G	Tableau des allergènes par produit
H	Affichages : lavage des mains, tenue, prise de poste, visiteurs, allergènes, produits décongelés
I	Registres tenus dans Alvelia (relevés, réceptions, refroidissements, contrôles de fabrication, nettoyage, non-conformités, vérifications, formation, analyses, retraits)
J	Déclaration d'activité, attestations, contrats de maintenance