

Guide Pratique : Maîtrisez la Sécurité Alimentaire

Votre Check-list des 12 Points de Contrôle Indispensables

Ce guide a pour objectif de vous accompagner dans la mise en place de votre **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**. Que vous soyez en phase de création ou en exploitation en France métropolitaine, ces points sont les piliers de votre conformité face aux services de la **DDPP**.

Chapitre 1 : L'infrastructure et la marche en avant

L'organisation de vos locaux doit empêcher la contamination croisée. Assurez-vous que le circuit des **produits propres** ne croise jamais celui des **produits sales** (déchets, plonge). Vos surfaces doivent être lisses, non poreuses et faciles à désinfecter. Pensez à vérifier l'état de vos joints de porte et l'étanchéité de vos siphons de sol pour éviter toute stagnation d'eau.

Chapitre 2 : La maîtrise des températures et du froid

Le respect de la chaîne du froid est le point de contrôle numéro 1 lors d'une inspection. Vous devez relever les températures de vos enceintes froides **deux fois par jour** (matin et soir). La température de conservation des produits périssables doit être maintenue entre **0°C et +4°C** pour le froid positif, et à **-18°C** pour le froid négatif. Un écart de quelques degrés suffit à favoriser la prolifération microbienne.

Chapitre 3 : L'hygiène du personnel et la formation

Le personnel est le principal vecteur de micro-organismes. Une tenue de travail propre et dédiée (blouse, coiffe, chaussures de sécurité) est obligatoire. Le **lavage des mains** doit être systématique : à la prise de poste, après chaque pause, et après toute manipulation de produits souillés. Rappelez-vous qu'au moins une personne au sein de votre établissement doit avoir suivi une **formation HACCP de 14 heures** enregistrée au répertoire spécifique.

Chapitre 4 : La réception et la traçabilité des produits

Le contrôle à réception est votre première ligne de défense. Vérifiez systématiquement la date limite de consommation (**DLC**) et l'intégrité des emballages de vos fournisseurs. Pour la traçabilité, vous devez conserver les **étiquettes sanitaires** de tous vos produits

transformés ou bruts pendant au moins 6 mois. En cas d'alerte sanitaire, vous devez être capable d'identifier immédiatement l'origine de chaque ingrédient utilisé dans vos plats.

La Check-list des 12 Points de Contrôle (HACCP)

Utilisez ce tableau pour votre audit interne hebdomadaire :

Point de Contrôle	Action à valider	État (V/X)
1. Réception	Contrôle de la température du camion fournisseur	
2. Stockage	Séparation des fruits/légumes de la viande crue	
3. Températures	Relevés quotidiens des frigos et congélateurs	
4. Dates	Absence de produits avec DLC dépassée en stock	
5. Hygiène mains	Présence de savon bactéricide et essuie-mains jetables	
6. Tenue	Port de la coiffe et d'une tenue propre par l'équipe	
7. Décongélation	Uniquement au froid (jamais à température ambiante)	
8. Nettoyage	Plan de nettoyage affiché et émargé quotidiennement	
9. Nuisibles	Dispositifs anti-nuisibles en place et fonctionnels	
10. Traçabilité	Étiquettes de traçabilité archivées et classées	
11. Cuisson	Refroidissement rapide (< 2h pour passer de 63°C à 10°C)	
12. Huiles	Test de polarité effectué pour les huiles de friture	

Note importante : Ce guide est un outil de terrain. Il ne remplace pas l'attestation de formation officielle indispensable pour être en conformité avec la loi française.

Le respect des normes d'hygiène n'est pas seulement une contrainte administrative en France métropolitaine, c'est le socle de la **réputation de votre restaurant** et la garantie de la santé de vos clients.

Ce document a été conçu pour vous donner une vision claire des points sur lesquels les inspecteurs de la **DDPP** (ex-DSV) sont les plus vigilants :

- La gestion rigoureuse de la **chaîne du froid**.
- La mise en place d'une **marche en avant** efficace.
- La traçabilité sans faille de vos produits.

Allez plus loin : La conformité réglementaire

Posséder ce guide est un excellent premier pas, mais n'oubliez pas que la loi française impose qu'au moins une personne de votre effectif possède une **attestation de formation HACCP officielle (14h)**.

Si vous souhaitez valider cette étape rapidement et sereinement, nous proposons des sessions de formation adaptées à votre emploi du temps.

Bonne lecture et à très vite pour la mise en conformité de votre cuisine !

L'équipe de **formationhaccp.org**

Ce guide vous est offert par [Formationhaccp.org](https://formationhaccp.org)