Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Trame à compléter pour un restaurant. Remplacez les lignes « Ex. : » par vos propres informations.

Établissement | Responsable du PMS | Version n° | Date de mise à jour

1. Fiche établissement

Décrivez l'activité réelle : elle décide des étapes à analyser en partie 9.

RUBRIQUE	RENSEIGNEMENT
Raison sociale, SIRET	
Adresse	
Type d'activité	Ex. : restauration traditionnelle, sur place et à emporter, pas de livraison
Couverts par jour	Ex. : 120 le midi, 80 le soir
Effectif cuisine et salle	Ex. : 6 en cuisine, 9 en salle
Préparations élaborées à l'avance	Ex. : fonds, sauces, desserts du jour (refroidis en cellule)
Déclaration DDPP (Cerfa 13984)	Date : ..... / N° d'enregistrement : .....
Plan des locaux et circuits	□ Joint en annexe
Guide de référence utilisé	Ex. : GBPH Restaurateur, version novembre 2015

2. Personnel : hygiène et formation

Ex. : règles de tenue : tenue propre réservée à la cuisine, cheveux couverts, bijoux retirés, ongles courts.

Ex. : lavage des mains : à la prise de poste, après les toilettes, après avoir manipulé des déchets ou des produits crus, après le retrait des gants.

Ex. : salarié malade ou blessé : il prévient le responsable avant la prise de poste ; plaie protégée par un pansement et un gant ; écarté de la manipulation des denrées en cas de troubles digestifs.

NOM	POSTE	FORMATION SUIVIE	DATE	ATTESTATION RANGÉE
Ex. : Karim Benali	Chef de cuisine	Formation hygiène alimentaire restauration commerciale, 14 h	03/2025	□ Oui
Ex. : Julie Marchand	Commis	Formation interne à l'arrivée : PMS, relevés, allergènes	09/2026	□ Oui

3. Nettoyage et désinfection

Le détail par zone, fréquence, produit et méthode figure dans le plan de nettoyage, rangé à l'endroit indiqué ci-dessous. Les fiches techniques des produits sont conservées avec lui.

DOCUMENT	EMPLACEMENT	RESPONSABLE DU SUIVI
Ex. : Plan de nettoyage hebdomadaire coché	Ex. : Classeur PMS, onglet 3, affiché en plonge	Ex. : Second de cuisine
Fiches techniques et de sécurité des produits		

DOCUMENT	EMPLACEMENT	RESPONSABLE DU SUIVI

4. Lutte contre les nuisibles

PRESTATAIRE OU MÉTHODE	FRÉQUENCE DES PASSAGES	PLAN DES APPÂTS	OÙ SONT LES RAPPORTS
Ex. : société de dératisation sous contrat	Ex. : 4 passages par an	□ Joint	Ex. : Classeur PMS, onglet 4

5. Maintenance des locaux et du matériel

En cas de panne : signalement au responsable, mesure immédiate sur les denrées, appel au technicien, intervention notée dans le cahier de maintenance.

ÉQUIPEMENT	ENTRETIEN PRÉVENTIF	FRÉQUENCE	PRESTATAIRE / CONTACT
Ex. : Chambre froide positive	Nettoyage du condenseur, contrôle des joints	Ex. : 2 fois par an	
Ex. : Cellule de refroidissement	Contrôle de la sonde et du cycle	Ex. : 1 fois par an	
Ex. : Hotte et filtres	Dégraissage des filtres	Ex. : 1 fois par semaine	

6. Approvisionnement en eau

POINT	RENSEIGNEMENT
Origine de l'eau	□ Réseau public □ Autre (forage, puits) : analyses jointes
Machine à glaçons	Ex. : nettoyage et désinfection mensuels, notés au plan de nettoyage
Adoucisseur, fontaine, autre	

7. Maîtrise des températures

Repères de l'arrêté du 21 décembre 2009 : préparations culinaires élaborées à l'avance + 3 °C maximum ; viandes hachées + 2 °C ; volailles + 4 °C ; glaces et viandes hachées congelées - 18 °C ; autres denrées congelées - 12 °C ; plats remis chauds + 63 °C minimum. Les thermomètres sont vérifiés régulièrement contre un thermomètre de référence.

ENCEINTE / ÉTAPE	CONSIGNE	FRÉQUENCE DU RELEVÉ	QUI RELÈVE	SI HORS LIMITE
Ex. : Chambre froide positive	0 à + 3 °C	Ouverture et fermeture	Ex. : Commis du matin	Produits évalués, transférés, technicien appelé, noté au registre
Ex. : Congélateur	- 18 °C	Ouverture et fermeture		
Ex. : Maintien au chaud	+ 63 °C minimum	Pendant le service		
Ex. : Refroidissement en cellule	+ 63 °C à + 10 °C en moins de 2 h	Chaque cycle		

ENCEINTE / ÉTAPE	CONSIGNE	FRÉQUENCE DU RELEVÉ	QUI RELÈVE	SI HORS LIMITE

8. Gestion des déchets

TYPE DE DÉCHET	STOCKAGE	ENLÈVEMENT	CONTRAT / JUSTIFICATIF
Ex. : Huiles de friture usagées	Ex. : bidons fermés, local déchets	Ex. : collecteur, à la demande	Ex. : bordereaux de collecte
Ex. : Biodéchets			

9. Analyse des dangers par étape

Pour chaque étape de votre activité : le danger, la façon de le maîtriser, la limite à respecter, comment vous la surveillez et ce que vous faites si elle est dépassée. Si vous appliquez une pratique du GBPH, indiquez la fiche correspondante.

ÉTAPE	DANGER	MESURE DE MAÎTRISE	LIMITE	SURVEILLANCE	ACTION CORRECTIVE
Ex. : Réception	Rupture du froid, produit abîmé	Contrôle à la livraison	Viandes hachées + 2 °C	Sonde à chaque livraison	Refus, noté sur le bon
Ex. : Stockage froid	Multiplication microbienne	Enceintes réglées, rangement	+ 3 °C (élaborées à l'avance)	Relevé 2 fois par jour	Voir partie 7
Ex. : Décongélation	Multiplication microbienne	En enceinte froide, jamais à l'air libre		Contrôle visuel	Produit jeté
Ex. : Cuisson	Survie des bactéries	Cuisson à cœur selon fiche technique		Sonde sur les produits sensibles	Cuisson prolongée
Ex. : Refroidissement	Multiplication microbienne	Cellule de refroidissement	+ 63 °C à + 10 °C en moins de 2 h	Relevé début et fin de cycle	Produit écarté
Ex. : Préparation	Allergènes	Fiches techniques à jour	14 allergènes à déclaration obligatoire	Contrôle à chaque changement de carte	Information client corrigée
Ex. : Service	Multiplication microbienne	Maintien au chaud	+ 63 °C minimum	Relevé pendant le service	Réchauffage ou produit jeté

10. Traçabilité

Amont : bons de livraison et factures portant le fournisseur, le produit, la quantité, la date et le numéro de lot. Interne : étiquettes des produits utilisés (ou leur photo) classées par jour, menus servis. Aval : à remplir seulement si vous fournissez d'autres professionnels ou une association.

DOCUMENT	OÙ IL EST RANGÉ	DURÉE DE CONSERVATION RETENUE
Ex. : Bons de livraison et factures	Ex. : Bureau, classeur par mois	10 ans (code de commerce)
Ex. : Étiquettes ou photos d'étiquettes	Ex. : Boîte datée en cuisine	Ex. : 15 jours
Ex. : Menus servis et allergènes		Ex. : 6 mois
Ex. : Relevés, nettoyage, maintenance, non-conformités		Ex. : 3 ans

DOCUMENT	OÙ IL EST RANGÉ	DURÉE DE CONSERVATION RETENUE

11. Registre des non-conformités

DATE	CE QUI A ÉTÉ CONSTATÉ	ACTION CORRECTIVE	PAR QUI	VÉRIFIÉ LE
Ex. : 14/10	Chambre froide à + 7 °C à l'ouverture	Produits sensibles jetés, autres transférés, technicien appelé (joint défectueux)	Ex. : K. Benali	Ex. : 15/10
Ex. : 21/10	Livraison de volaille à + 8 °C	Refusée, mention sur le bon, fournisseur prévenu		

12. Retrait et rappel de produits

Quand un fournisseur ou les services de contrôle signalent un lot dangereux :

1. Vérifier sur les bons de livraison si le lot a été reçu.
2. Isoler ce qui reste en stock avec la mention « ne pas consommer », pour retour au fournisseur.
3. Retrouver les plats préparés avec ce lot et les isoler s'ils sont encore en stock.
4. Établir si ces plats ont été servis, et à quel service ; voir avec la DD(ETS)PP s'il faut informer les clients.
5. Informer les services de contrôle des mesures prises et noter l'ensemble au registre des non-conformités.

Si vous découvrez vous-même un produit dangereux (corps étranger, boîte bombée), prévenez le fournisseur et la DD(ETS)PP.

13. Suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC)

Une TIAC, c'est au moins deux cas similaires de symptômes, en général digestifs, dont la cause peut être rapportée à une même origine alimentaire.

Déclarer sans délai la suspicion à l'ARS et à la DD(ETS)PP. Inviter les personnes concernées à consulter leur médecin.

Noter au fur et à mesure : noms, date et heure des symptômes, nature des symptômes, plats consommés.

Garder les restes et excédents encore disponibles sans les jeter, recenser les matières premières et les menus des 5 derniers jours, vérifier que les enregistrements de ces 5 jours sont archivés.

CONTACT	TÉLÉPHONE	ADRESSE E-MAIL
DD(ETS)PP du département		
Agence régionale de santé (cellule de veille)		
SAMU	15	
Médecin		
Fournisseurs principaux		

14. Vérification et mise à jour du PMS

Le PMS est relu à chaque changement de carte, de matériel ou de mode de production, et à date fixe (ex. : une fois par an). Un test de traçabilité consiste à retrouver, pour les plats d'une journée prise au hasard, les produits et les lots utilisés.

DATE	VÉRIFICATION RÉALISÉE	RÉSULTAT	ACTION DÉCIDÉE	PAR QUI
Ex. : 01/2026	Relecture annuelle du PMS	Nouvelle friteuse absente de la partie 5	Partie 5 complétée	Ex. : Direction
Ex. : 06/2026	Test de traçabilité sur le service du 12/06	Lots retrouvés sauf pour les herbes fraîches	Photo des étiquettes à la réception	

Trame proposée par Staff Meal (staff-meal.com), à adapter à votre établissement. Elle ne remplace pas le GBPH Restaurateur ni l'avis de votre DDPP.

Références : règlement (CE) n° 852/2004, article 5 ; arrêté du 8 juin 2006, annexe II ; arrêté du 21 décembre 2009, annexes I et IV ; guide DGAL 2021 pour les petits établissements de restauration collective.

Modèle gratuit Staff Meal, à reprendre et adapter librement. Version en ligne et mode d'emploi : staff-meal.com/modele-plan-maitrise-sanitaire.html