

Analyse des dangers et plan HACCP

Où sont les dangers dans notre cuisine, comment nous les maîtrisons et comment nous le prouvons

Établissement	Restaurant La Table du Marché (exemple) — SIRET 552 100 554 00013
Référence / version	PMS-11 — version 1.0
Date de mise à jour	17/09/2026
Rédigé par	Camille Durand, responsable de l'hygiène
Approuvé par	Camille Durand, gérante
Domaine	Analyse des dangers (HACCP)

Consigne — Consigne à l'exploitant — ce plan a été pré-rempli à partir de votre questionnaire (activité, produits, procédés, équipements). Avant de le classer dans votre PMS : 1) vérifiez que les familles de plats du § 2 et les étapes du § 3 correspondent à votre cuisine (supprimez ou ajoutez une ligne si besoin) ; 2) complétez les noms de l'équipe (§ 1.3) et les lignes « ____ » ; 3) joignez le plan de vos locaux (§ 8) ; 4) datez et signez la dernière page. Supprimez ensuite cet encadré.

1. Objet, champ d'application et méthode

1.1 Objet

Ce document constitue l'analyse des dangers et le plan HACCP de Restaurant La Table du Marché (exemple) (restaurant traditionnel, 18 place du Marché, 69001 Lyon). Il répond à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004, qui demande à tout exploitant du secteur alimentaire de mettre en place, d'appliquer et de maintenir « une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP ». Il s'appuie sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restaurateur », reconnu par l'administration.

Les bonnes pratiques d'hygiène décrites dans les procédures PMS-01 à PMS-10 (personnel, nettoyage, nuisibles, températures, réception, stockage, eau et déchets, maintenance) sont les fondations : elles s'appliquent partout et tout le temps. Le présent plan cible les étapes où un danger précis doit être maîtrisé par une mesure précise, surveillée et enregistrée. Les fiches PMS-12 détaillent les procédés à risque que nous mettons en œuvre.

À noter — L'exploitant est responsable de la sécurité des denrées qu'il met sur le marché (règlement (CE) n° 178/2002, art. 17). Ce plan est établi sous sa responsabilité et tenu à disposition des services de contrôle ; il est à jour tant qu'il décrit réellement notre façon de travailler.

1.2 Champ d'application

Activité	restaurant traditionnel proposant un service sur place et la vente à emporter
Services	service sur place, vente à emporter, terrasse et service de boissons alcoolisées
Produits sensibles manipulés	viandes crues de boucherie, volailles, poissons et produits de la mer, préparations à base d'œufs crus, fruits et légumes frais découpés et pâtisseries et desserts maison
Procédés à risque	friture, refroidissement et remise en température de préparations réalisées à l'avance et décongélation de produits
Enceintes froides	réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine, chambre froide positive et congélateur

Restaurant La Table du Marché (exemple)

	/ chambre froide négative
Effectif	4 personnes, dont 3 salariés
Horaires	du mardi au samedi, 12 h – 14 h 30 et 19 h – 22 h 30

Produits ou prestations exclus de ce plan, le cas échéant (ex. produits achetés finis et revendus sans manipulation) : _____

1.3 Équipe HACCP

La démarche est animée par Camille Durand, gérante, avec le personnel en poste (cuisine, salle et service, plonge et direction et administratif). Chacun connaît les mesures de maîtrise de son poste ; les écarts sont signalés sans attendre à Camille Durand.

Nom	Fonction	Rôle dans la démarche HACCP
Camille Durand	gérante	Anime la démarche, rédige et met à jour le plan, vérifie les enregistrements, forme le personnel
<i>Nom à compléter</i>	Cuisine	Applique les mesures de maîtrise, relève et enregistre les températures, signale tout écart
<i>Nom à compléter</i>	Salle et service	Information des clients (allergènes), service, remontée des réclamations
<i>Nom à compléter</i>	Plonge	Nettoyage et désinfection de la vaisselle et du matériel, évacuation des déchets

La formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire (14 h) a été suivie par Camille Durand ; l'attestation est classée avec la procédure PMS-03. L'ensemble du personnel reçoit des instructions et une formation adaptées à son poste (PMS-03, registre REG-08).

1.4 Les sept principes HACCP et leur traduction dans ce plan

Principe	Ce que cela veut dire chez nous	Où le trouver
1. Analyser les dangers	À chaque étape, ce qui peut rendre un plat dangereux (microbes, produits chimiques, corps étrangers), pourquoi, et comment nous l'évitons	§ 4
2. Déterminer les points critiques (CCP)	Les quelques étapes où une mesure précise est indispensable, sans rattrapage possible ensuite	§ 5
3. Fixer des limites critiques	Pour chaque CCP, une valeur chiffrée (température, durée) sépare l'acceptable de l'inacceptable	§ 6.1
4. Surveiller	Quelqu'un mesure, à une fréquence définie, et note le résultat	§ 6.1, REG-01, REG-02
5. Corriger	Limite non respectée : décision sur le produit, recherche de la cause, enregistrement	§ 6.2, REG-06, PMS-16
6. Vérifier	Relecture des registres, audit interne, revue annuelle	§ 7, PMS-17
7. Documenter	Le présent PMS (procédures, fiches, registres) apporte la preuve de ce qui est fait	Ensemble du PMS

1.5 Vocabulaire utilisé

Danger	Agent biologique (bactérie, virus, parasite), chimique (produit d'entretien, allergène) ou physique (verre, métal) susceptible de rendre une denrée dangereuse pour le consommateur.
Bonne pratique d'hygiène (BPH)	Mesure de base, appliquée en permanence (lavage des mains, nettoyage, chaîne du froid, lutte contre les nuisibles). Décrite dans PMS-01 à PMS-10.
PRPo (programme prérequis opérationnel)	Bonne pratique jugée essentielle pour un danger donné, qui fait l'objet d'une surveillance et d'un enregistrement (ex. températures des enceintes froides).
CCP (point critique pour la maîtrise)	Étape où la maîtrise est indispensable pour éliminer ou réduire un danger à un niveau acceptable, avec une limite critique chiffrée, une surveillance et une action corrective (ex. cuisson).
Limite critique	Valeur qui sépare l'acceptable de l'inacceptable (ex. température à cœur $\geq +63$ °C).
Action corrective	Ce que l'on fait quand la limite n'est pas respectée : sur le produit (jeter, recuire, bloquer) et sur la cause (réglage, réparation, formation).

2. Nos produits et nos familles de plats

Le tableau ci-dessous décrit les familles de produits et de plats manipulés à Restaurant La Table du Marché (exemple), leurs dangers principaux et les conditions de conservation que nous nous fixons (consignes de l'établissement, cohérentes avec le guide de bonnes pratiques d'hygiène ; détail dans PMS-06 et PMS-08). Les températures sont des maximales de conservation.

Famille	Exemples	Dangers principaux	Conservation (consigne)	Durée de vie, usage
Viandes de boucherie crues	Bœuf, veau, porc, agneau ; abats	Salmonella, E. coli STEC, Clostridium perfringens, Listeria	Viandes $\leq +7$ °C ; préparations de viandes (marinées, brochettes, saucisses crues) $\leq +4$ °C ; abats $\leq +3$ °C	DLC du fournisseur ; entamé : filmé, étiqueté (PMS-08) ; cuisson à cœur des pièces à risque
Volailles	Poulet, dinde, canard, lapin	Salmonella, Campylobacter	$\leq +4$ °C	DLC du fournisseur ; cuisson à cœur systématique, jamais rosée
Poissons et crustacés	Poissons entiers et filets, crevettes, coquilles Saint-Jacques	Listeria, Vibrio, histamine (thon, maquereau, sardine...)	Glace fondante (0 à $+2$ °C), sous glace ou en enceinte dédiée	Frais : 1 à 2 jours (PMS-08) ; décongelé : 3 jours ; crustacés et mollusques cuits $\leq +2$ °C
Préparations à base d'œufs crus	Mayonnaise, mousse au chocolat, tiramisu	Salmonella	$\leq +4$ °C ; œufs en coquille : température constante, sans choc thermique	24 h maximum au froid ; œufs propres, non fêlés, ou ovoproduits pasteurisés (PMS-12)
Fruits et légumes frais découpés	Crudités, salades, fruits coupés, herbes,	Norovirus, E. coli, Salmonella (terre, eau,	Entiers : ambiante ou froid ; découpés $\leq +4$	Lavés à l'eau potable avant découpe ;

Restaurant La Table du Marché (exemple)

Famille	Exemples	Dangers principaux	Conservation (consigne)	Durée de vie, usage
	jus maison	main(s) ; résidus, terre, insectes	°C	découpés : 24 h au froid
Pâtisseries et desserts maison	Crèmes pâtisseries, entremets, tartes, mousses	Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Listeria	Produits à base de crème ou d'œufs ≤ +4 °C	Refroidissement rapide des crèmes, durées fixées dans PMS-12 ; pâtisseries sèches à l'abri
Plats cuits servis chauds	Plats du jour, grillades, fritures, sauces, garnitures	Survie de germes si cuisson insuffisante ; multiplication si maintien au chaud insuffisant ; Bacillus cereus (riz, pâtes, féculents)	Cuisson à cœur ≥ +63 °C (repère) ; maintien au chaud ≥ +63 °C	Servis dès la fin de cuisson ou refroidis rapidement (ligne suivante) ; restes de service jetés
Plats préparés à l'avance (préparations culinaires élaborées à l'avance)	Sauces, plats mijotés, fonds, garnitures, crèmes, préparations refroidies puis remises en température	Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus (refroidissement lent), Listeria (stockage long)	Refroidissement +63 → +10 °C en moins de 2 h ; stockage ≤ +3 °C	J+3 (jour de fabrication + 3 jours), étiquetés ; une seule remise en température (PMS-12)
Produits froids assemblés	Entrées froides, salades composées, sandwichs, plateaux à emporter, charcuteries et fromages tranchés	Listeria, Staphylococcus aureus (manipulation), contamination croisée	≤ +4 °C (≤ +3 °C pour les préparations maison)	Assemblés au plus près du service ; entamés filmés et étiquetés (PMS-08)
Produits achetés finis	Conserves, produits laitiers, charcuteries, produits secs, surgelés, boissons	Altération après ouverture ; DLC dépassée ; emballage abîmé	Température de l'étiquette ; surgelés ≤ -18 °C	Jamais après la DLC ; DDM dépassée tolérée si emballage intact et produit sain ; entamés étiquetés (PMS-08)
Boissons et bar	Boissons, citrons et garnitures, laits pour boissons chaudes	Germes de l'eau et des circuits (lave-verres), moisissures	Laits et jus entamés au froid ≤ +4 °C	Entretien des circuits selon PMS-04 et PMS-09 ; entamés : 2 à 3 jours selon l'étiquette

À noter — Clients sensibles — femmes enceintes, jeunes enfants, personnes âgées ou immunodéprimées sont plus exposés à Listeria, Salmonella et E. coli STEC. Les produits servis crus ou peu cuits, les produits au lait cru et les préparations à base d'œufs crus présentent un risque particulier pour eux : le personnel sait le dire à un client qui pose la question, sans diagnostic ni conseil médical.

3. Les étapes de notre activité (diagramme de fabrication)

Le diagramme ci-dessous suit le produit de l'achat jusqu'au client. Chaque étape est reprise dans l'analyse des dangers du § 4. Les étapes conditionnelles (décongélation, refroidissement, etc.) ne concernent que les produits qui les subissent.

Restaurant La Table du Marché (exemple)

N°	Étape	Ce qui se passe	Où, avec quoi	Procédure, registre
1	Achats et réception	Livraisons par nos fournisseurs référencés ; contrôle de la température, des DLC, de l'aspect et de l'étiquetage ; refus des produits non conformes ; mise au froid immédiate	Zone de réception ; thermomètre à sonde	PMS-07 ; REG-03
2	Stockage sec	Épicerie, conserves, boissons, produits secs, emballages ; rotation « premier entré, premier sorti »	Réserve / économat	PMS-08, PMS-05
3	Stockage froid positif	Denrées réfrigérées séparées par famille (cru / cuit, terre / animal), couvertes et étiquetées ; relevé des températures 2 fois par jour	Chambre froide positive, réfrigérateurs et tours réfrigérées ; thermomètres	PMS-06, PMS-08 ; REG-01
4	Stockage négatif	Surgelés et produits congelés ; ≤ -18 °C ; jamais de recongélation	Congélateur / chambre froide négative	PMS-06 ; REG-01
5	Décongélation	Au froid (≤ +4 °C), en bac égoutté et couvert, étiquetée ; ou cuisson directe sans décongélation	Enceinte réfrigérée, bac dédié	PMS-12 ; REG-09
6	Préparations préliminaires	Déconditionnement, lavage des végétaux, découpe, tranchage, mixage, assemblage des produits froids, marinades ; petites quantités sorties du froid, remises au froid sans attendre	Plans de travail, planches et couteaux par famille, trancheuse, robot, lave-mains	PMS-02, PMS-04, PMS-13
8	Cuisson	Fours, plaques, friteuse, grill, casseroles ; contrôle de la température à cœur des produits sensibles	Poste chaud ; thermomètre à sonde ; testeur d'huile	PMS-12 ; REG-02, REG-05
9	Refroidissement rapide	Plats préparés à l'avance : de +63 °C à +10 °C en moins de 2 h, puis étiquetage (fabrication, DLC J+3) et stockage ≤ +3 °C	Méthode alternative décrite dans PMS-12 (petites portions, bacs plats, bain d'eau glacée)	PMS-12 ; REG-02
10	Remise en température	De +10 °C à +63 °C en moins d'1 h, une seule fois, puis service immédiat	Four, plaque, micro-ondes, bain-marie (après remise en température seulement)	PMS-12 ; REG-02
12	Maintien au chaud, dressage, service	Plats servis dès la fin de cuisson ou maintenus ≥ +63 °C à cœur ; dressage rapide avec des ustensiles propres ; service en salle et en terrasse	Passe, bain-marie, lampes chauffantes, vaisselle propre	PMS-02 ; REG-02
14	Conditionnement et remise à emporter	Contenants aptes au contact alimentaire, fermés, étiquetés (date, heure, allergènes, conservation) ; remise au client	Zone de conditionnement, contenants et sacs	PMS-12, PMS-13
16	Plonge, déchets, nettoyage	Lavage et désinfection de la vaisselle et du matériel, évacuation des déchets, bac à graisse, huiles usagées ; nettoyage des locaux selon le plan	Lave-vaisselle, plonge, local poubelles, poubelles fermées	PMS-04, PMS-09 ; REG-04

Le plan des locaux joint en annexe (§ 8) montre la marche en avant : les produits sales (emballages, terre, déchets) ne croisent pas les produits propres et cuits.

4. Analyse des dangers

4.1 Dangers biologiques retenus

Micro-organisme	Aliments concernés chez nous	Conditions favorables	Mesures de maîtrise principales
Salmonella	Produits manipulés, volailles, œufs et préparations à base d'œufs crus, viandes, végétaux crus	Cuisson insuffisante, contamination croisée cru / cuit, rupture de la chaîne du froid	Cuisson à cœur, séparation cru / cuit, lavage des mains, froid $\leq +4$ °C, œufs propres ou ovoproduits pasteurisés
Listeria monocytogenes	Charcuteries et produits tranchés, poissons fumés ou marinés, plats préparés à l'avance, crudités, produits conservés longtemps au froid	Se multiplie même au froid ; durées de conservation trop longues ; matériel mal désinfecté (trancheuse)	Durées de vie courtes (J+3, entamés étiquetés), nettoyage-désinfection, froid $\leq +3$ / $+4$ °C, information des clients sensibles
E. coli STEC	Viandes crues, végétaux crus	Steak haché insuffisamment cuit, contamination croisée, végétaux mal lavés	cuisson à cœur des viandes hachées, lavage des végétaux, séparation cru / cuit
Campylobacter	Volailles crues, eau contaminée	Cuisson insuffisante, transfert par les mains, planches et jus de volaille crue	Cuisson à cœur, matériel dédié ou désinfecté entre deux usages, lavage des mains
Bacillus cereus	Riz, pâtes, féculents, crèmes et desserts, sauces, plats refroidis lentement	Refroidissement lent, maintien tiède, réchauffage répété	Refroidissement rapide ($+63 \rightarrow +10$ °C en moins de 2 h), maintien $\geq +63$ °C, une seule remise en température
Staphylococcus aureus	Produits manipulés à la main après cuisson : crèmes, pâtisseries, produits froids assemblés, sandwichs, salades composées	Plaies, nez, mains ; produits laissés à l'ambiante (la toxine résiste à la cuisson)	Hygiène des mains, pansement et gant sur toute plaie, temps limité à l'ambiante, froid $\leq +4$ °C
Clostridium perfringens	Plats mijotés, sauces, viandes en sauce, plats cuits en grand volume	Refroidissement lent de grands volumes, maintien tiède	Refroidissement rapide en petites portions, maintien $\geq +63$ °C, remise en température rapide
Norovirus, hépatite A	Tout aliment manipulé, crudités et fruits, glaçons	Personne malade (gastro-entérite) en cuisine, mains, eau non potable	Éviction du personnel malade (PMS-02), lavage des mains, eau potable, lavage des végétaux
Anisakis (parasite)	Poissons de mer	Poisson non éviscéré, non congelé, consommé cru	Éviscération rapide, cuisson à cœur
Histamine	Thon, maquereau, sardine, anchois, hareng, bonite	Rupture de la chaîne du froid : des bactéries produisent l'histamine, qui résiste à la cuisson	Poisson sous glace ou 0 à $+2$ °C sans interruption, contrôle à réception, fraîcheur

4.2 Dangers chimiques retenus

Danger	Origine possible	Mesures de maîtrise
Produits de nettoyage et de désinfection	Résidus sur les surfaces, projections pendant le service, transvasement dans un contenant alimentaire, stockage près des denrées	Plan de nettoyage (PMS-04) : dosage, temps de contact, rinçage à l'eau potable ; produits stockés à part, dans leur emballage d'origine ; jamais de nettoyage pendant la manipulation de denrées ouvertes
Allergènes (14 allergènes à déclaration obligatoire)	Ingrédient non signalé au client, contamination croisée (ustensiles, huile de friture partagée, plans de travail, mains)	Tableau des allergènes par plat (REG-10), information écrite des clients, règles de préparation (PMS-13)
Huiles de friture dégradées	Huile surchauffée, prolongée, non filtrée : composés polaires	Huile ≤ 180 °C, filtration quotidienne, contrôle des composés polaires (≤ 25 %), changement, enregistrement REG-05 (PMS-12)
Acrylamide	Fritures et cuissons trop poussées (frites, pommes de terre, pains très bruns)	Huile ≤ 180 °C, produits dorés et non bruns, pommes de terre stockées hors du froid (PMS-12)
Matériaux au contact des denrées	Contenants non alimentaires, emballages à emporter inadaptés, boîte de conserve ouverte conservée, ustensiles abîmés	Contenants portant le symbole verre-fourchette ou la mention « contact alimentaire », conserves transvasées, matériel remplacé dès qu'il est abîmé
Résidus (pesticides, médicaments vétérinaires, toxines)	Matières premières	Fournisseurs référencés (PMS-07), lavage des végétaux, respect des étiquettes

4.3 Dangers physiques retenus

Danger	Origine possible	Mesures de maîtrise
Verre	Verre cassé près des denrées, bouteilles, ampoules, verrerie du bar	En cas de casse : denrées non protégées jetées dans un large rayon ; pas de verre en cuisine chaude ; éclairage protégé ; verres ébréchés jetés
Métal	Éclats de lames, tampons abrasifs, agrafes, ouvre-boîte	Contrôle de l'état des lames et du matériel (PMS-10), tampons métalliques bannis des zones de préparation, vérification des boîtes ouvertes
Os, arêtes, coquilles, noyaux	Noyaux et os (désossage, parage), arêtes (levée des filets), coquilles d'œufs	Attention au parage, information du client quand le plat en contient naturellement (os, arêtes, noyaux), tri
Plastique, emballages	Films, étiquettes, bouchons, gants, morceaux de contenants	Déconditionnement en zone dédiée, contrôle visuel, contenants en bon état
Cheveux, pansements, bijoux	Personnel	Coiffe ou cheveux attachés, pansement étanche coloré et gant, bijoux retirés (PMS-02)
Nuisibles et débris	Insectes, rongeurs, déjections	Plan de lutte contre les nuisibles (PMS-05, REG-07), locaux et stockage protégés

4.4 Analyse par étape

Pour chaque étape du diagramme (§ 3), le tableau indique les dangers retenus (B : biologique, C : chimique, P : physique), leurs causes et la mesure de maîtrise, puis la nature de cette mesure : BPH (bonne pratique de base), PRPo (bonne pratique surveillée et enregistrée) ou CCP (point critique avec limite chiffrée).

Étape	Dangers	Causes	Mesures de maîtrise	Nature
1. Réception	B : contamination initiale, multiplication (chaîne du froid rompue). C : allergènes non déclarés, résidus. P : corps étrangers, emballages percés	Fournisseur non fiable, livraison hors température, DLC dépassée, emballage abîmé, attente avant la mise au froid	Fournisseurs référencés, fiches techniques (PMS-07) ; à chaque réception : température, DLC, aspect, étiquetage ; refus des produits non conformes ; mise au froid immédiate ; enregistrement	PRPo
2. Stockage sec	B : moisissures, nuisibles. C : produits d'entretien. P : insectes, débris	Local humide ou sale, produits d'entretien avec les denrées, sacs ouverts, DDM dépassées	Local propre et sec, denrées sur étagères et jamais au sol, contenants fermés, produits d'entretien à part, rotation, lutte contre les nuisibles (PMS-05, PMS-08)	BPH
3. Stockage froid positif	B : multiplication (Listeria, Salmonella...) si la température monte ; contamination croisée cru / cuit ; durées de vie dépassées	Enceinte dérégulée ou givrée, surcharge, porte ouverte, produits non couverts, cru au-dessus du cuit, absence d'étiquetage	Consignes de température par enceinte (PMS-06 : réfrigérateurs entre 0 et +4 °C, congélateur ≤ -18 °C), rangement cru / cuit, produits couverts et étiquetés (PMS-08), relevé 2 fois par jour (REG-01)	PRPo
4. Stockage négatif	B : survie des germes (la congélation ne détruit pas), recongélation d'un produit décongelé. P : emballages déchirés	Température > -18 °C, coupure de courant, porte mal fermée, recongélation	≤ -18 °C, relevé 2 fois par jour (REG-01), produits emballés et étiquetés, jamais de recongélation (PMS-06, PMS-08)	PRPo
5. Décongélation	B : multiplication en surface (décongélation à l'ambiante) ; contamination par le jus de décongélation	Décongélation à l'ambiante ou dans l'eau tiède, produit non égoutté, délai trop long	Au froid (≤ +4 °C), en bac égoutté et couvert, étiqueté avec la date, utilisé sous 3 jours ; ou cuisson directe ; enregistrement REG-09 (PMS-12)	PRPo
6. Préparations préliminaires	B : contamination croisée (mains, planches, ustensiles, trancheuse, torchons), multiplication pendant le travail à l'ambiante, germes et terre des végétaux. C : allergènes, résidus de désinfectant. P : verre, métal, os, plastique, cheveux	Mains non lavées, matériel commun cru / cuit, grosses quantités sorties du froid, végétaux non lavés, rinçage oublié, tenue inadaptée	Lavage des mains (PMS-02), planches et couteaux par famille ou nettoyés-désinfectés entre deux usages, petites quantités sorties du froid et remises sans attendre, lavage des végétaux à l'eau potable, rinçage après désinfection, gestion des allergènes (PMS-13)	BPH
8. Cuisson	B : survie des germes si la cuisson est insuffisante	Température à cœur non atteinte (pièce épaisse, produit encore	Température à cœur ≥ +63 °C (repère) ; volailles, viandes hachées et plats à base d'œufs cuits à cœur (repère ≥ 70	CCP

Restaurant La Table du Marché (exemple)

Étape	Dangers	Causes	Mesures de maîtrise	Nature
	(Salmonella et Campylobacter dans les volailles, Salmonella dans les plats aux œufs, spores). C : huile dégradée, acrylamide	congelé, four mal préchauffé), cuisson « rosée » sur un produit à risque, huile trop chaude ou usée	à 75 °C) ; sonde ; enregistrement REG-02 ; huile ≤ 180 °C, composés polaires ≤ 25 %, REG-05 (PMS-12)	
10. Refroidissement rapide	B : multiplication de Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus entre +63 °C et +10 °C	Refroidissement lent (grand volume, récipient profond, couvercle, enceinte pleine), pas de matériel adapté, produit laissé en cuisine	De +63 °C à +10 °C en moins de 2 h par la méthode alternative de PMS-12 (petites portions, bacs plats, bain d'eau glacée) ; étiquetage (fabrication, DLC J+3) ; stockage ≤ +3 °C ; enregistrement REG-02	CCP
11. Remise en température	B : multiplication si la remise en température est lente ; survie si la température finale est insuffisante	Bain-marie ou four doux, grande quantité, plat réchauffé plusieurs fois	De +10 °C à +63 °C en moins d'1 h, une seule fois, service immédiat ; enregistrement REG-02	CCP
13. Maintien au chaud, dressage, service	B : multiplication si la température descend sous +63 °C ; contamination au dressage (mains, ustensiles, torchons) ; mélange d'un reste avec une nouvelle préparation	Bain-marie tiède, plats en attente sur la passe, service long, ustensiles communs, doigts sur l'aliment	≥ +63 °C à cœur jusqu'au service, contrôle en cours de service (REG-02), dressage rapide avec ustensiles propres, pas de mélange ancien / nouveau, restes jetés	CCP (maintien au chaud)
15. Conditionnement, remise à emporter	B : multiplication pendant l'attente ou le transport, contamination par les contenants. C : contenants non alimentaires, allergène non signalé	Attente à l'ambiance avant remise, contenants inadaptés, absence d'étiquette	Contenants aptes au contact alimentaire, fermés, étiquetés (date, heure, allergènes, conservation) ; information sur les allergènes (PMS-13)	PRPo
17. Plonge, déchets, nettoyage	B : recontamination des surfaces, de la vaisselle et du matériel ; nuisibles attirés par les déchets. C : résidus de produits	Nettoyage incomplet, désinfectant mal dosé, torchons souillés, poubelles ouvertes, déchets stockés trop longtemps	Plan de nettoyage et de désinfection avec contrôle (PMS-04, REG-04), déchets évacués sans attendre (PMS-09), lutte contre les nuisibles (PMS-05)	BPH

5. Détermination des CCP et des PRPo

5.1 Arbre de décision simplifié

Pour chaque couple étape / danger significatif, nous répondons aux quatre questions suivantes, dans l'ordre :

1. Q1 — Existe-t-il à cette étape une ou plusieurs mesures de maîtrise ? Non : l'étape ou le procédé doit être modifié (ou le danger est maîtrisé ailleurs). Oui : question 2.
2. Q2 — Cette étape est-elle spécifiquement conçue pour éliminer le danger ou le ramener à un niveau acceptable (ex. une cuisson) ? Oui : c'est un CCP. Non : question 3.
3. Q3 — Une contamination ou une multiplication peuvent-elles dépasser le niveau acceptable à cette étape ? Non : la mesure reste une BPH. Oui : question 4.
4. Q4 — Une étape ultérieure éliminera-t-elle le danger ou le ramènera-t-elle à un niveau acceptable ? Oui : BPH ou PRPo (mesure surveillée). Non : c'est un CCP.

5.2 Résultat pour notre établissement

Étape	Danger significatif	Q1	Q2	Q3	Q4	Décision
Cuisson	Survie de Salmonella, Campylobacter, E. coli STEC, Listeria	Oui	Oui	—	—	CCP « Cuisson » (température à cœur)
Refroidissement rapide	Multiplication de Clostridium perfringens, Bacillus cereus	Oui	Non	Oui	Non	CCP « Refroidissement » (+63 → +10 °C en moins de 2 h)
Remise en température	Multiplication, survie	Oui	Oui	—	—	CCP « Remise en température » (+10 → +63 °C en moins d'1 h)
Maintien au chaud	Multiplication (Clostridium, Bacillus, Staphylococcus)	Oui	Non	Oui	Non	CCP « Maintien au chaud » (≥ +63 °C)
Stockage froid (enceintes)	Multiplication (Listeria, Salmonella...)	Oui	Non	Oui	Non (produits servis sans cuisson)	PRPo « Enceintes froides » (relevé 2 fois par jour)
Réception	Produits hors température, DLC dépassée	Oui	Non	Oui	Non (produits servis sans cuisson)	PRPo « Réception » (contrôle enregistré)
Préparations à base d'œufs crus	Salmonella	Oui	Non	Oui	Non	PRPo « Œufs crus » (œufs propres ou ovoproduits, 24 h au froid)
Décongélation	Multiplication en surface	Oui	Non	Oui	Oui (cuisson) le plus souvent	PRPo « Décongélation » (au froid, 3 jours, étiquette)
Friture	Composés polaires, acrylamide	Oui	Non	Oui	Non	PRPo « Huiles de friture » (≤ 180 °C, ≤ 25 %, REG-05)
Conditionnement et remise	Multiplication pendant l'attente ou le transport	Oui	Non	Oui	Non	PRPo « Vente à emporter » (contenants, délai, isothermes)
Allergènes (toutes étapes)	Allergène non déclaré, contamination croisée	Oui	Non	Oui	Non	PRPo « Allergènes » (REG-10, information écrite, PMS-13)
Hygiène des mains, nettoyage, nuisibles, eau	Contamination générale	Oui	Non	Oui	Oui (cuisson) ou BPH suffisante	BPH (PMS-02, PMS-04, PMS-05, PMS-09)

6. Plan HACCP

Dans les tableaux suivants, « Cuisine » désigne la personne en poste en cuisine (Camille Durand en est responsable) ; « Salle » désigne le personnel de salle et de service. Les limites critiques sont les consignes de l'établissement, cohérentes avec la réglementation en vigueur et le guide de bonnes pratiques d'hygiène. Le thermomètre à sonde est nettoyé et désinfecté avant chaque mesure.

6.1 Limites critiques et surveillance

CCP / PRPo	Danger maîtrisé	Limite critique (consigne)	Surveillance : qui, quand, comment	Registre
CCP Cuisson	Survie des germes pathogènes	Température à cœur $\geq +63$ °C. Volailles, viandes hachées, plats à base d'œufs : cuisson à cœur, repère ≥ 70 à 75 °C, jamais rosés. Friture : huile ≤ 180 °C, composés polaires ≤ 25 %	Cuisine — sonde à cœur au point le plus épais : au moins un relevé par service sur un plat sensible (volaille, viande hachée, œufs) et à chaque doute ; contrôle visuel des autres cuissons (jus clair, chair opaque) ; huile : température affichée par la friteuse, test des composés polaires selon PMS-12	REG-02, REG-05
CCP Refroidissement	Multiplication des germes sporulés et de <i>Staphylococcus aureus</i>	De $+63$ °C à $+10$ °C en moins de 2 h, puis stockage $\leq +3$ °C	Cuisine — à chaque refroidissement : heure et température de début, heure et température de fin ; étiquette (fabrication, DLC J+3)	REG-02
CCP Remise en température	Multiplication, survie	De $+10$ °C à $+63$ °C en moins d'1 h ; une seule remise en température ; service immédiat	Cuisine — à chaque remise en température : heure de sortie du froid, heure et température $\geq +63$ °C à cœur	REG-02
CCP Maintien au chaud	Multiplication	$\geq +63$ °C à cœur jusqu'au service	Cuisine — en début de service puis régulièrement pendant le service (consigne : au moins un relevé par service et par équipement de maintien), sonde	REG-02
PRPo Enceintes froides	Multiplication, durées de vie dépassées	Réfrigérateurs et tours réfrigérées de cuisine : entre 0 et $+4$ °C. Chambre froide positive : entre 0 et $+4$ °C. Congélateur / chambre froide négative : -18 °C ou moins. Viandes hachées $\leq +2$ °C, poissons 0 à $+2$ °C, préparations maison $\leq +3$ °C	Cuisine — 2 fois par jour (ouverture et fin de service) : lecture du thermomètre de chaque enceinte, vérification à la sonde en cas de doute ; contrôle des étiquettes et DLC	REG-01
PRPo Réception	Produits hors température, DLC, emballages	Réfrigérés : température de la famille (PMS-07 ; en général $\leq +4$ °C, viandes $\leq +7$ °C, poissons sous glace) ; surgelés ≤ -18 °C ; DLC non dépassée ; emballage intact ; étiquetage complet	Cuisine ou personne réceptionnant — à chaque livraison : température à la sonde sur un produit sensible, DLC, aspect, propreté du véhicule	REG-03
PRPo Œufs crus	Salmonella	Œufs propres, non fêlés, dans	Cuisine — à chaque préparation :	REG-09

Restaurant La Table du Marché (exemple)

CCP / PRPo	Danger maîtrisé	Limite critique (consigne)	Surveillance : qui, quand, comment	Registre
		la date, ou ovoproduits pasteurisés ; préparation ≤ 24 h au froid ≤ +4 °C	contrôle des œufs, étiquette avec date et heure de fabrication	
PRPo Décongélation	Multiplication en surface	Au froid ≤ +4 °C, bac égoutté et couvert, étiquette (date), utilisé sous 3 jours ; jamais recongelé	Cuisine — à chaque mise en décongélation : étiquette et enregistrement	REG-09
PRPo Vente à emporter	Multiplication pendant l'attente ou le transport	Contenants aptes au contact alimentaire, fermés, étiquetés (date, heure, allergènes, conservation) ; chaud ≥ +63 °C ou froid ≤ +4 °C à la remise	Cuisine — à chaque commande : étiquette ; température de contrôle au moins une fois par service	REG-02
PRPo Allergènes	Allergène non déclaré, contamination croisée	Tableau des allergènes à jour pour tous les plats ; information écrite accessible aux clients ; règles de préparation (PMS-13)	Camille Durand — à chaque changement de carte ou de recette ; le personnel — à chaque plat préparé sans un allergène à la demande d'un client	REG-10

6.2 Actions correctives, enregistrement et vérification

Toute limite non respectée entraîne une décision immédiate sur le produit, une recherche de la cause et un enregistrement dans REG-06 (procédure PMS-16). Dans le doute, le produit est jeté.

CCP / PRPo	Action immédiate sur le produit	Action sur la cause	Vérification (qui, quand)
CCP Cuisson	Poursuivre la cuisson jusqu'à la température cible ; si elle ne peut pas être atteinte (matériel défaillant), ne pas servir	Réglage ou réparation du four ou de la plaque (PMS-10), pièces plus petites, décongélation complète avant cuisson, rappel des consignes ; huile changée si composés polaires > 25 %	Camille Durand — relecture hebdomadaire de REG-02 et REG-05 ; sonde vérifiée chaque mois dans un bain d'eau glacée (lecture attendue : 0 °C)
CCP Refroidissement	+10 °C non atteint en 2 h : produit jeté	Portions plus petites, bacs plats, bain d'eau glacée renouvelé, achat d'une cellule envisagé si les écarts se répètent, planification des productions	Camille Durand — relecture hebdomadaire de REG-02
CCP Remise en température	1 h dépassée ou +63 °C non atteint : produit jeté ; un plat remis en température n'est jamais remis au froid	Matériel plus puissant, quantités plus petites, organisation du service	Camille Durand — relecture hebdomadaire de REG-02
CCP Maintien au chaud	Température < +63 °C : si la baisse est brève et détectée immédiatement, réchauffer sans délai à cœur puis servir ; sinon, ou dans le doute, jeter	Réglage ou réparation du bain-marie ou de la vitrine chauffante, quantités plus petites, temps d'attente réduit	Camille Durand — relecture hebdomadaire de REG-02
PRPo Enceintes	Écart faible et bref (porte ouverte,	Dégivrage, réparation (PMS-	Camille Durand — relecture

Restaurant La Table du Marché (exemple)

CCP / PRPo	Action immédiate sur le produit	Action sur la cause	Vérification (qui, quand)
froides	dégivrage) : produits sensibles utilisés en priorité et cuits. Écart important ou de durée inconnue, produits tièdes ou altérés : produits jetés. Transfert dans une autre enceinte si la panne persiste	10), réduction de la charge, joint de porte, réglage du thermostat	hebdomadaire de REG-01 ; thermomètres vérifiés chaque mois ; entretien des enceintes selon PMS-10
PRPo Réception	Produit refusé et retourné, ou isolé et jeté ; mention sur le bon de livraison ; fournisseur informé	Réclamation au fournisseur, changement de fournisseur en cas de récurrence (PMS-07)	Camille Durand — relecture mensuelle de REG-03 ; bilan annuel des fournisseurs
PRPo Œufs crus	Œufs sales, fêlés ou hors date : jetés ; préparation de plus de 24 h ou restée hors du froid : jetée	Passage aux ovoproduits pasteurisés, quantités plus petites, contrôle à réception	Camille Durand — contrôle hebdomadaire des étiquettes
PRPo Décongélation	Produit décongelé à l'ambiante, non étiqueté ou de plus de 3 jours : jeté ; jamais recongelé	Sorties du congélateur planifiées la veille, bacs dédiés, rappel des consignes	Camille Durand — contrôle hebdomadaire de REG-09
PRPo Vente à emporter	Commande restée hors température au-delà du délai fixé : jetée et refaite ; contenant abîmé ou inadapté : remplacé	Préparation au plus près de la remise, stock de contenants et d'étiquettes	Camille Durand — contrôle hebdomadaire de REG-02 et des étiquettes
PRPo Allergènes	Plat servi avec un allergène non signalé ou en cas de doute : client prévenu immédiatement, plat remplacé, réclamation traitée (PMS-16)	Mise à jour de REG-10 et du document client, rappel des règles de préparation, formation (PMS-13)	Camille Durand — vérification de REG-10 à chaque changement de carte et au moins une fois par trimestre

7. Vérification et révision du plan

7.1 Vérification

- Chaque semaine, Camille Durand relit les registres REG-01 et REG-02, REG-05 : relevés présents, valeurs dans les consignes, écarts traités et enregistrés dans REG-06. Une case vide est une non-conformité.
- Chaque mois, Camille Durand vérifie les thermomètres à sonde (bain d'eau glacée : lecture attendue 0 °C) et les thermomètres des enceintes (comparaison avec la sonde), passe en revue REG-06 (réurrences) et REG-09.
- Chaque année, un audit interne (grille PMS-17) et une revue du PMS sont réalisés ; les résultats sont enregistrés dans PMS-17.
- Des analyses microbiologiques (surfaces, plats) ne sont pas exigées en restauration commerciale ; elles peuvent être commandées ponctuellement à un laboratoire pour vérifier l'efficacité du plan (PMS-17).
- Tout constat des services de contrôle, toute réclamation et toute suspicion d'intoxication alimentaire (PMS-16) déclenchent une vérification ciblée des étapes concernées.

7.2 Révision

Le plan est révisé au moins une fois par an, lors de la revue annuelle, et à chaque changement significatif : nouveau plat ou nouvelle famille de produits, nouveau procédé (par exemple mise en place de la liaison froide, de la cuisson sous vide ou d'un service de livraison), nouvel équipement, travaux, changement d'organisation ou d'effectif, non-conformité répétée, suspicion d'intoxication alimentaire, évolution de la réglementation ou du guide de bonnes pratiques d'hygiène. Chaque révision est datée ci-dessous et le numéro de version du document est incrémenté.

Restaurant La Table du Marché (exemple)

Date	Motif de la révision	Modifications apportées	Visa
17/09/2026	Création du plan (version 1.0)	Première version, établie à partir de la description de l'activité	

L'exploitant

Nom, qualité :

Date :

Signature (précédée de la mention « lu et approuvé ») :

Le personnel de cuisine (prise de connaissance)

Nom, qualité :

Date :

Signature (précédée de la mention « lu et approuvé ») :

8. Annexe — plan des locaux et marche en avant

Le plan des locaux est joint à ce document. Il fait apparaître : la zone de réception, la réserve, les enceintes froides, les postes de préparation (froid, chaud, pâtisserie), la plonge, le local poubelles, les vestiaires, les sanitaires du personnel et des clients, les lave-mains, et les circuits des produits (sale vers propre), du personnel et des déchets.

- ☐ Plan joint, daté et signé, avec les emplacements des lave-mains et des enceintes froides
- ☐ Circuits « propre » et « sale » repérés (flèches ou couleurs)
- ☐ Séparation dans l'espace ou dans le temps des opérations à risque (déconditionnement, lavage des végétaux, préparation des produits crus, préparations froides après cuisson)
- ☐ Plan revu à chaque modification des locaux ou du matériel

Zone ou poste	Opérations réalisées	Risque de croisement	Mesure retenue (espace ou temps)
Réception et déconditionnement	Contrôle, retrait des cartons et suremballages	Emballages sales vers les zones propres	À compléter
Préparations froides	Assemblage, dressage froid, lavage et découpe des végétaux	Produits crus / produits prêts à consommer	À compléter
Préparations chaudes	Cuisson, refroidissement, remise en température, maintien au chaud	Retour de produits crus sur le poste chaud	À compléter
Plonge et déchets	Lavage, évacuation des déchets	Vaisselle sale / propre, déchets / denrées	À compléter