

Plan de maîtrise sanitaire

Bonnes pratiques d'hygiène, plan HACCP, traçabilité

Snack de la Plage

12 rue du Port, 97429 Petite-Île

Responsable hygiène	Marie Payet
Effectif	7 salarié(s)
Version	1.0
Date	21/09/2026
Prochaine revue	21/09/2027
Autorité de contrôle	DAAF (outre-mer)

Ce plan décrit les mesures mises en place pour garantir la sécurité sanitaire des denrées, conformément au règlement (CE) 852/2004 et à l'arrêté du 8 juin 2006. Il est constitué de ce document, des fiches d'enregistrement tenues au quotidien et des affiches en place dans les locaux. Il est revu au moins une fois par an et à chaque changement de carte, de procédé, de fournisseur ou de locaux. Document établi à partir des déclarations de l'exploitant et d'un référentiel réglementaire. La maîtrise sanitaire relève de la responsabilité de l'exploitant, qui adapte et fait vivre ce plan. Il ne se substitue pas à la formation hygiène obligatoire.

1. Ce qu'il faut faire en premier

Les points ci-dessous ressortent de vos réponses. Ils sont classés par urgence : c'est la feuille de route des prochaines semaines, et ce qu'un inspecteur regardera en premier.

Action	Délai	Pourquoi
Contrôler la température à chaque livraison et tenir la fiche de réception	Dès maintenant	Point critique n° 1
Acheter un thermomètre sonde (10 à 30 €) et le vérifier à la glace fondante	Cette semaine	Indispensable pour tous les contrôles de température
Afficher le plan de nettoyage fourni et lancer la fiche de suivi	Cette semaine	Attendu à chaque inspection
Organiser la marche en avant dans le temps : horaires distincts pour les déchets et la vaisselle sale	Sous 1 mois	Bonnes pratiques d'hygiène
Tenir chaque jour le relevé des températures et la fiche de nettoyage	Dès maintenant	Ce sont les deux enregistrements regardés en premier

2. Présentation de l'établissement

Snack de la Plage est un établissement de type « Restauration rapide, snack, sandwicherie », servant environ 100 couverts ou clients par jour (Déjeuner, Dîner, Continu). Modes de vente : Vente à emporter, Sur place à table.

Carte : carte fixe. Préparation à l'avance : oui, sur plusieurs jours (production stockée au froid).

Particularités : Snack de bord de mer, service continu, forte part de vente à emporter.

3. Organisation et responsabilités

Responsable du plan et des enregistrements	Marie Payet
Personnel en cuisine ou production	7
Formation hygiène 14 h	Marie Payet (gérante) — mars 2024 — CCI Réunion
Extras, saisonniers, apprentis	Oui
Réception des livraisons	La personne présente
Suivi médical	Non ou partiellement

Chaque personne, y compris temporaire, reçoit avant sa prise de poste une information sur les règles d'hygiène de l'établissement (affiche « Règles en cuisine ») et signe le registre du personnel.

4. Locaux, équipements et circulation

Zones : Plonge, Terrasse, Comptoir de vente, Cuisine chaude.

Enceintes froides identifiées : Congél., Congél. tiroir, Congél. coffre, Congél. stock, Frigo + saladette, Frigo central, Vitrine boisson. Friteuses : 2.

Marche en avant : Non, tout passe par le même endroit. Les déchets et la vaisselle sale sont évacués sans croiser les préparations ; lorsque les locaux ne permettent pas une séparation dans l'espace, elle est assurée dans le temps (déchets et cartons traités hors des phases de préparation). Eau : réseau public.

5. Diagramme de fabrication

Étapes réellement pratiquées, dans l'ordre. Chaque étape est reprise dans l'analyse des dangers.

1	Réception des marchandises
2	Stockage des denrées sèches
3	Stockage réfrigéré et congelé
4	Décongélation

5	Préparations froides (crudités, entrées, desserts, sandwiches)
6	Tranchage, hachage, découpe
7	Cuisson
8	Friture
9	Refroidissement rapide
10	Plats préparés à l'avance et service en liaison froide
11	Livraison et vente à emporter
12	Service sur place
13	Plonge et lavage de la vaisselle

EXEMPLE

previdoc.fr