

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Brasserie du Marché

Restaurant et bar

Version 1 – 27 octobre 2026

12 rue des Halles, 69001 Lyon

Responsable : Claire Martin

Fiche d'identification

Rubrique	Information
Établissement	Brasserie du Marché, restaurant et bar
Adresse	12 rue des Halles, 69001 Lyon
Exploitant	BDM, SAS, au capital de 10 000 €, RCS Lyon 123 456 789
Responsable du PMS	Claire Martin, Présidente, 04 00 00 00 00
Déclaration d'activité (DDPP)	Cerfa n° 13984, récépissé n° 2026-0000000 du 14 septembre 2026
Version en vigueur	Version 1 du 27 octobre 2026
Prochaine révision	Dans un an au plus tard, et à chaque changement de carte, de matériel, de produit d'entretien ou de fournisseur

Sommaire

- I. Identification de l'établissement
- II. Bonnes pratiques d'hygiène (personnel, nettoyage, eau, air, déchets, nuisibles)
- III. Plan HACCP
- IV. Traçabilité
- V. Allergènes
- VI. Non-conformités, retrait et rappel
- VII. Formation du personnel
- VIII. Enregistrements et documents à conserver
- IX. Liste des annexes et validation

I. Identification de l'établissement

Brasserie du Marché est un restaurant et bar qui propose :

- plats du jour ;
- entrées et desserts maison ;
- planches de charcuterie et de fromage ;
- frites maison ;
- bières pression, vins et cocktails.

Les produits sont fabriqués sur place, des plats chauds sont servis et certaines préparations sont faites à l'avance et conservées au froid.

Locaux et équipements :

- Cuisine : plans de travail, planches à découper, réfrigérateurs, congélateur, four, plaques de cuisson, piano, friteuse, hotte, plonge (évier), lave-vaisselle, trancheur, robot, mixeur, batteur, étagères, rayonnages, poubelles, sols.
- Bar, comptoir : comptoir, plan de service, machine à café, lave-verres, machine à glaçons, bac à glace, réfrigérateurs du bar, tireuse à bière, shakers, doseurs, passoires, caisse, terminal de paiement, évier du bar, sols du bar, poubelles du bar.
- Salle : tables et chaises, banquettes, poignées de portes, vitres, miroirs, sols de la salle, plafonds, luminaires.
- Terrasse : mobilier de terrasse, sol de la terrasse.
- Réserve, cave : étagères de la réserve, réfrigérateurs de réserve, sol de la réserve.
- Toilettes : cuvette, lavabo, miroir, poubelle, savon, papier, essuie-mains, sol des toilettes.
- Vestiaire du personnel : casiers, bancs.

L'équipe compte 8 personnes, sous la responsabilité de Claire Martin, Présidente.

Ce plan décrit les mesures prises pour garantir la sécurité des aliments et des boissons servis ou vendus. Il applique le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et s'appuie sur le Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration. Il est tenu, avec ses enregistrements, à la disposition des services de contrôle (DDPP).

Enceintes froides : la température de chaque appareil est relevée deux fois par jour, à l'ouverture et à la fermeture, et enregistrée dans registre papier. Plages de surveillance :

Appareil	Emplacement	Plage de surveillance
Armoire positive cuisine	Cuisine	0 à +4 °C
Saladette	Cuisine	0 à +3 °C
Congélateur coffre	Réserve, cave	-18 °C ou moins
Arrière-bar	Bar, comptoir	Boissons seulement : pas de limite réglementaire (lait, crème et fruits coupés vont au réfrigérateur à +4 °C au plus)
Chambre froide	Réserve, cave	0 à +4 °C

Certaines denrées ont une limite plus basse que celle de l'appareil : elles sont rangées dans l'appareil ou la zone la plus froide. Limites maximales fixées par l'arrêté du 21 décembre 2009 et le règlement (CE) n° 853/2004 :

- viandes hachées : +2 °C ; produits de la pêche frais : +2 °C ou température de la glace fondante ;
- abats : +3 °C ; préparations culinaires élaborées à l'avance : +3 °C ;
- morceaux de viande, volailles, préparations de viandes, ovoproduits et autres denrées très périssables : +4 °C ;
- glaces et crèmes glacées, viandes hachées et produits de la pêche congelés : -18 °C.

II. Bonnes pratiques d'hygiène

1. Hygiène du personnel

Pour garantir la sécurité des aliments, le personnel respecte strictement les règles suivantes :

- Tenue : tenue propre, réservée au travail et revêtue sur place : veste, tablier et calot fournis et lavés par l'établissement ; chaussures de sécurité apportées par le salarié. Chaussures fermées.
- Cheveux : attachés s'ils sont longs ; coiffe (casquette, charlotte ou bandeau) en cuisine et en production.
- Lavage des mains : à l'arrivée et à chaque reprise du poste, avant toute préparation, entre deux tâches différentes (cru puis cuit, encaissement), après avoir touché de l'argent, après les toilettes, après avoir manipulé des déchets ou s'être mouché. Lavage d'au moins 30 secondes.
- Savon : savon désinfectant pour les mains (Annexe 4) et essuie-mains en papier à usage unique à chaque poste de lavage des mains.
- Bijoux et ongles : aucun bijou aux mains ni aux poignets ; ongles courts et propres, sans vernis ni faux ongles.
- Plaies : toute coupure ou brûlure aux mains est protégée par un pansement étanche et un gant.
- État de santé : obligation de signaler sans délai au responsable toute diarrhée, tout vomissement, fièvre, angine, plaie infectée ou affection de la peau. La personne concernée est écartée de la manipulation des denrées tant qu'un risque de contamination existe (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VIII).
- Comportement : on ne mange pas et on ne fume pas (cigarette électronique comprise) dans les zones de préparation.

Le personnel est sensibilisé à ces règles dès l'embauche, puis de façon continue (voir partie VII).

2. Nettoyage et désinfection

Le nettoyage et la désinfection suivent le plan ci-dessous. Pour chaque tâche, il indique la méthode, le type de produit et le numéro de l'annexe qui contient sa fiche technique et sa fiche de données de sécurité.

Règles communes

- Toujours nettoyer avant de désinfecter : un désinfectant n'agit pas sur une surface sale.
- Respecter le dosage, la température de l'eau et le temps de contact indiqués sur la fiche technique de chaque produit.

- Rincer à l'eau potable toute surface en contact avec les aliments après désinfection, sauf si la fiche technique du désinfectant indique « sans rinçage ».
- Ne jamais mélanger deux produits : risque de dégagement de gaz toxique ou de perte d'efficacité.
- Produits rangés dans leur emballage d'origine, à l'écart des denrées, jamais transvasés dans un récipient alimentaire. Gants pour tous les produits ; lunettes en plus pour les produits corrosifs (dégraissant four, produit de lave-vaisselle).
- Lavettes et torchons changés chaque jour et lavés en machine à 60 °C. Une couleur de lavette par zone.

Nettoyage quotidien (en fin de service)

Tâche	Méthode et produit	Annexe
CUISINE		
Nettoyer et désinfecter les plans de travail	Nettoyer au détergent, rincer, puis désinfecter ; après chaque production et en fin de service	1 + 2
Planches à découper	Laver au détergent, rincer, désinfecter, sécher ; une planche par famille de produits (cru, cuit, légumes)	1 + 2
Portes et poignées des réfrigérateurs	Lavette + désinfectant	2
Porte et poignée du congélateur	Lavette + désinfectant	2
Four : essuyer les portes et les poignées	Lavette + détergent, four froid	1
Plaques de cuisson : dégraisser	Grattoir + dégraissant, sur plaque tiède ou froide	7
Friteuse : filtrer l'huile ; nettoyer le panier et son support	Filtrer chaque soir ; panier et support au détergent	1
Ustensiles et batterie de cuisine (plonge manuelle)	Grattoir, puis bac d'eau chaude avec le détergent au dosage de la fiche technique ; rincer ; laisser sécher à l'air	1
Bacs de plonge et évier	Nettoyer au détergent, rincer, puis désinfecter	1 + 2
Vaisselle et petit matériel au lave-vaisselle	Lavage en machine ; produit injecté par le doseur	8
Lave-vaisselle : vider, nettoyer les filtres et les bras	Selon la notice ; porte ouverte pour sécher	–
Trancheur : démonter, laver et désinfecter	Appareil débranché ; détergent, rinçage, désinfectant ; après chaque utilisation	1 + 2
Robot et accessoires : laver après chaque utilisation	Détergent, rinçage, séchage	1
Poubelles : vider ; nettoyer et désinfecter les couvercles	Sacs fermés, évacués en fin de journée ; couvercles au désinfectant	2
Sols	Balayer, puis nettoyant sols dilué dans un seau d'eau chaude ; brosser, racler, rincer	3
Relever la température de chaque enceinte froide	Enregistrement dans registre papier	–
BAR, COMPTOIR		

Tâche	Méthode et produit	Annexe
Comptoir et plans de travail du bar	Nettoyer au détergent, rincer, puis désinfecter	1 + 2
Machine à café : buse vapeur, porte-filtres, grilles	Selon la notice ; purger et essuyer la buse vapeur après chaque utilisation	–
Lave-verres : vider, nettoyer les filtres	Selon la notice ; porte ouverte pour sécher	–
Bac à glace et pelle	Vider le bac ; laver au détergent, rincer, désinfecter, laisser sécher. La pelle est rangée hors de la glace	1 + 2
Portes et poignées des réfrigérateurs du bar	Lavette + désinfectant	2
Tireuse : becs et égouttoir	Détergent, rinçage	1
Ustensiles de bar	Détergent, rinçage, désinfectant, séchage	1 + 2
Caisse, terminal de paiement, poignées	Lavette + désinfectant, puis essuyer	2
Évier du bar	Détergent, rinçage	1
Sols du bar	Nettoyant sols dilué ; serpillière, puis rincer	3
Poubelles du bar : vider	Sacs fermés, évacués en fin de journée	–
SALLE		
Tables et chaises	Lavette + nettoyant multi-surfaces, puis séchage	2
Poignées de portes	Lavette + désinfectant	2
Sols de la salle	Balayer, puis nettoyant sols dilué ; serpillière	3
TERRASSE		
Tables et chaises de terrasse	Lavette + nettoyant multi-surfaces	2
Sol de la terrasse	Balayer ; laver à l'eau chaque semaine	–
RÉSERVE, CAVE		
Portes et poignées des réfrigérateurs de réserve	Lavette + désinfectant	2
TOILETTES		
Cuvette, lunette, lavabo, robinetterie	Papier à usage unique + nettoyant désinfectant sanitaires ; rincer	5
Miroir	Microfibre + nettoyant vitres	6
Poubelle : vider et désinfecter le couvercle	Nettoyant désinfectant sanitaires	5
Réapprovisionner savon, papier toilette et essuie-mains	Savon pour les mains	4
Sol des toilettes	Nettoyant sols dilué ; serpillière réservée aux toilettes	3

Nettoyage hebdomadaire

Tâche	Méthode et produit	Annexe
CUISINE		
Réfrigérateurs : vider, laver et désinfecter clayettes et parois	Nettoyer au détergent, rincer, puis désinfecter	1 + 2
Congélateur : vérifier le givre et l'état des joints	Dégivrer si nécessaire, après avoir transféré les denrées dans un autre appareil froid	–
Four : nettoyage complet (intérieur, portes, grilles)	Dégraissant four selon sa fiche technique ; rincer ; gants et lunettes	7
Friteuse : vidanger et nettoyer la cuve	Cuve vidée, nettoyée au dégraissant, rincée et séchée ; huile usagée dans le bidon de collecte	7
Hotte : dégraisser les filtres et les surfaces accessibles	Filtres trempés dans l'eau chaude avec le détergent, ou passés au lave-vaisselle	1
Lave-vaisselle : détartrage	Selon la notice du fabricant	–
Étagères : vider et nettoyer	Détergent, puis désinfectant	1 + 2
Poubelles : laver et désinfecter les bacs	Détergent, puis désinfectant ; rincer	1 + 2
Murs, portes et plinthes	Nettoyant sols dilué ; rincer	3
Déplacer le matériel mobile pour nettoyer dessous et derrière	Nettoyant sols dilué	3
BAR, COMPTOIR		
Machine à café : nettoyage approfondi et détartrage	Produits recommandés par le fabricant	9
Lave-verres : détartrage	Selon la notice du fabricant	–
Réfrigérateurs du bar : vider, laver et désinfecter	Détergent, rinçage, désinfectant	1 + 2
Tireuse : nettoyage des lignes	Selon la notice ou par le fournisseur	–
Poubelles du bar : laver et désinfecter	Détergent, puis désinfectant	1 + 2
SALLE		
Pieds de tables et de chaises, plinthes	Nettoyant sols dilué	3
Banquettes	Aspirateur ; taches : lavette humide	–
Vitres et miroirs	Microfibre + nettoyant vitres	6
Plafonds, luminaires, toiles d'araignée	Tête de loup, microfibre	–
RÉSERVE, CAVE		
Étagères de la réserve sèche	Détergent, puis désinfectant	1 + 2
Vérifier les dates et les étiquettes des produits entamés	Retirer les produits périmés ou non étiquetés	–

Tâche	Méthode et produit	Annexe
Réfrigérateurs de réserve : vider, laver et désinfecter	Détergent, rinçage, désinfectant	1 + 2
Sol de la réserve	Balayer, puis nettoyant sols dilué	3
VESTIAIRE DU PERSONNEL		
Vestiaire : sol, bancs, poignées et casiers	Nettoyant sols dilué ; poignées : lavette + désinfectant	3 + 2

Nettoyages et contrôles périodiques

Tâche	Fréquence	Méthode ou intervenant
Machine à glaçons : vidange, nettoyage, détartrage et désinfection	Au moins 1 fois par mois	Selon la notice, au moins 1 fois par mois ; jeter la première production de glace
Nettoyage complet de la hotte et de son conduit d'extraction	1 fois par an	Professionnel spécialisé : Entreprise de nettoyage de hottes ; attestation conservée
Détartrage du lave-vaisselle ou du lave-verres	Selon la notice	Produit recommandé par le fabricant
Visite de contrôle des nuisibles	4 fois par an	Entreprise spécialisée en dératisation ; rapport de visite conservé

3. Eau, air et déchets

- Eau : l'établissement est raccordé au réseau public d'eau potable. Seule l'eau du réseau est utilisée pour les préparations, les boissons, la plonge et la glace.
- Air : ventilation de la zone de cuisson par une hotte aspirante, dont les filtres sont dégraissés chaque semaine et le conduit nettoyé une fois par an par un professionnel ; attestation conservée.
- Tri des déchets : ordures ménagères, emballages recyclables, verre et biodéchets sont triés. Le tri des biodéchets est obligatoire pour tous les professionnels depuis le 1er janvier 2024.
- Poubelles : à pédale, équipées de sacs, vidées au moins en fin de journée, nettoyées et désinfectées selon le plan de nettoyage.
- Rangement : aucun déchet ne reste dans les zones de production ou de vente en dehors des horaires de service.
- Huiles de friture usagées : stockées dans un bidon fermé et remises à un collecteur agréé (Collecteur d'huiles alimentaires usagées) ; jamais versées dans un évier.
- Invendus : don à une association locale. Seuls les produits dont la chaîne du froid a été respectée et dont la date limite de consommation n'est pas dépassée peuvent être donnés.

4. Lutte contre les nuisibles

Pour prévenir tout risque d'infestation, l'établissement a mis en place :

- Prévention : denrées stockées dans des contenants fermés et jamais à même le sol ; aucune nourriture laissée à l'air libre ; déchets évacués chaque soir ; trous et passages de canalisations rebouchés.
- Prestataire : la dératisation et la désinsectisation sont confiées à Entreprise spécialisée en dératisation, qui pose et suit les dispositifs (pièges, appâts, gels). Leur emplacement est noté sur

un plan des locaux. Visites : 4 fois par an.

- Produits : aucun produit raticide ni insecticide n'est manipulé par le personnel.
- Contrôle : vérification visuelle chaque semaine (traces, excréments, trous, odeurs, insectes).
- Intervention : en cas de présence suspectée, le prestataire est contacté immédiatement.
- Registre : registre des interventions conservé, avec les rapports du prestataire.

III. Plan HACCP

1. Étapes sensibles et dangers

Les principales étapes sensibles sont : la réception des produits, le stockage (au froid et au sec), la décongélation, la préparation et la fabrication, la cuisson, le refroidissement, la remise en température, la friture et le service.

Danger	Exemples	Mesures de maîtrise
Biologique	Bactéries (<i>Listeria</i> , salmonelles, staphylocoques) en cas de rupture de la chaîne du froid, de mauvaise hygiène ou de cuisson insuffisante ; œufs crus ; souillures de nuisibles	Chaîne du froid, lavage des mains, nettoyage et désinfection, cuisson à cœur, respect des dates limites, lutte contre les nuisibles
Chimique	Résidus de produits d'entretien mal rincés ; acrylamide et huile de friture dégradée ; allergènes non signalés	Rinçage à l'eau potable ; produits rangés à part ; friture à 175 °C au plus, aliments dorés et non brunis ; information sur les allergènes (partie V)
Physique	Fragments d'emballage, éclats de verre, cheveux, bijoux	Déballage hors de la zone de préparation ; tenue et coiffe ; aucun verre au-dessus des plans de travail

Glace alimentaire : la glace est prise uniquement avec la pelle, jamais avec un verre ni à la main ; la pelle est rangée hors du bac. Si un verre se casse à proximité du bac, toute la glace est jetée et le bac est nettoyé et désinfecté avant d'être rempli à nouveau.

2. Points critiques et limites à respecter

Les limites ci-dessous s'appuient sur l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux commerces de détail, sur le règlement (CE) n° 853/2004 et sur le Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration. Les valeurs qui relèvent d'une règle propre à l'établissement sont signalées. Chaque contrôle est enregistré.

Étape	Limite critique	Surveillance	Action corrective
Réception	Produits réfrigérés : +4 °C au plus, ou la température de l'étiquette si elle est plus basse. Surgelés : -18 °C ou moins. Emballages intacts, dates limites suffisantes	Chaque livraison : thermomètre à sonde désinfecté et contrôle visuel	Refus du produit, mention sur le bon de livraison, information du fournisseur
Stockage au froid	Denrées périssables : +4 °C au plus ; préparations faites à l'avance : +3 °C au plus. Surgelés : -18 °C	Relevé de chaque enceinte deux fois par jour, matin et soir	Régler ou réparer l'appareil ; transférer les denrées ; jeter celles dont la sécurité n'est plus garantie ; noter l'anomalie
Décongélation	Au réfrigérateur, jamais à température ambiante ; produit consommé dans les 3 jours (règle de l'établissement)	Étiquette avec la date de mise en décongélation	Jeter un produit décongelé à l'air libre ; ne jamais recongeler

Étape	Limite critique	Surveillance	Action corrective
Cuisson	+63 °C au moins à cœur ; volailles et viandes hachées cuites à cœur, sans partie rosée ; produits de boulangerie : cuisson complète selon la recette	Contrôle à la sonde désinfectée	Prolonger la cuisson
Refroidissement	Passage de +63 °C à +10 °C à cœur en moins de 2 heures (référence du guide de bonnes pratiques, obligatoire en restauration collective), puis stockage à +3 °C	relevé de la température et de l'heure	Jeter le produit si le délai est dépassé
Remise en température	+63 °C au moins à cœur, atteints en moins d'une heure ; une seule remise en température (règle de l'établissement)	Contrôle à la sonde désinfectée	Prolonger la chauffe ; à défaut, jeter le produit
Friture	Huile à 175 °C au plus ; 25 % de composés polaires au plus (décret n° 2008-184, article 8)	Bandelettes de test ou testeur tous les 3 jours ; contrôle visuel (couleur, odeur, fumée)	Changer l'huile
Service	Produits froids hors froid : 2 heures au plus, à +10 °C au plus ; produits chauds maintenus à +63 °C au moins	Dressage à la commande ; contrôle visuel	Jeter toute préparation restée trop longtemps hors des températures de sécurité

3. Actions correctives générales

- Produits hors normes écartés, identifiés « ne pas utiliser », puis jetés ou rendus au fournisseur.
- Enregistrement de l'anomalie et de l'action menée.
- Nettoyage renforcé et vérification du matériel ; réparation si nécessaire.
- Révision des procédures si l'anomalie se répète.

IV. Traçabilité « de la fourche à la fourchette »

- Tous les produits sont achetés auprès de fournisseurs identifiés et fiables. La liste des fournisseurs (nom, coordonnées, produits) est tenue à jour.
- Le contrôle des livraisons est effectué à l'aide d'un thermomètre à sonde (voir partie III).
- Chaque produit est étiqueté à l'ouverture avec sa date d'ouverture et sa DLC ou sa DDM. Les préparations faites à l'avance portent leur nom, leur date de fabrication et leur date limite d'utilisation, fixée à 3 jours au plus.
- Méthode FIFO : premier entré, premier sorti, en tenant compte des dates limites.
- Les étiquettes (origine, numéro de lot, DLC ou DDM) sont conservées, ou photographiées, 6 mois après la DLC pour les produits frais, et 5 ans pour les produits à DDM (produits secs, conserves, surgelés).
- Les factures et bons de livraison sont conservés 10 ans, au titre des obligations comptables (article L. 123-22 du Code de commerce).
- Les huiles de friture sont contrôlées tous les 3 jours ; le résultat est enregistré.

- Le pays d'origine des viandes servies (bœuf, porc, volaille, agneau) est affiché à la clientèle (décret n° 2002-1465 modifié par le décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022).

V. Allergènes

La présence des 14 allergènes réglementaires est indiquée par écrit au client pour chaque produit vendu ou servi (décret n° 2015-447 du 17 avril 2015), sur un support consultable dans l'établissement sans avoir à le demander : mention sur la carte. L'information orale ne suffit pas.

Les 14 allergènes (règlement (UE) n° 1169/2011, annexe II) : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

- Le tableau des allergènes est mis à jour à chaque changement de recette, de produit ou de fournisseur. Les fiches et étiquettes des produits utilisés sont conservées.
- Pour un client allergique : plan de travail, ustensiles et mains propres ; aucun contact avec l'allergène pendant la préparation. En cas de doute, on ne garantit pas l'absence de l'allergène et on le dit au client.

VI. Non-conformités, retrait et rappel

- Tout produit douteux (odeur, couleur, aspect, température, emballage abîmé, date dépassée) est mis à l'écart immédiatement et identifié « ne pas utiliser ».
- Le personnel est formé à ne jamais remettre en circulation un produit suspect.
- En cas de répétition : enquête interne, vérification de la chaîne d'approvisionnement, changement de fournisseur si nécessaire.
- Retrait ou rappel d'un produit : lorsqu'un produit fait l'objet d'un retrait ou d'un rappel (information du fournisseur ou site RappelConso.gouv.fr), les lots concernés sont retirés immédiatement, isolés et identifiés, puis rendus au fournisseur ou détruits selon ses consignes ou celles des autorités ; ils ne sont jamais remis en circulation (règlement (CE) n° 178/2002, article 19).
- Si un produit dangereux a pu être vendu ou servi, le responsable informe sans délai les autorités compétentes, c'est-à-dire la DDPP du département.
- Si au moins deux clients présentent des troubles semblables (le plus souvent digestifs) après avoir consommé les mêmes produits, il s'agit d'une suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) : la DDPP et l'Agence régionale de santé (ARS) sont prévenues sans délai, et les restes des denrées et leurs emballages sont conservés au froid pour analyse.

Contact : DDPP du Rhône, 245 rue Garibaldi, 69003 Lyon.

VII. Formation du personnel

Claire Martin a suivi la formation spécifique en hygiène alimentaire de 14 heures (article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime ; décret n° 2011-731 du 24 juin 2011), auprès de l'organisme Organisme de formation enregistré auprès de la DRAAF, le 20 juin 2026. L'attestation est conservée avec ce plan.

Chaque membre de l'équipe reçoit une formation interne dès sa prise de poste, portant sur :

- l'hygiène des mains et du poste de travail ;

- les températures de conservation, de cuisson et de remise en température ;
- le nettoyage, la désinfection et l'utilisation des produits (lecture des fiches de sécurité) ;
- la traçabilité et l'étiquetage ;
- les allergènes.

Chaque formation est consignée (date, contenu, signature). Des rappels sont affichés en cuisine : lavage des mains, températures, consignes de tri, plan de nettoyage.

VIII. Enregistrements et documents à conserver

Les enregistrements prouvent que le plan est appliqué. Ils sont tenus dans registre papier et présentés en cas de contrôle. Les durées de conservation ci-dessous sont celles retenues par l'établissement, d'après les recommandations de l'administration ; celle des factures (10 ans) découle du code de commerce.

Document	Fréquence	Support	Conservation
Températures des enceintes froides	Matin et soir	Registre papier	1 an
Contrôles à réception	Chaque livraison	Registre papier	1 an
Cuissons, refroidissements et remises en température	À chaque opération	Registre papier	1 an
Contrôles des huiles de friture	Tous les 3 jours	Registre papier	1 an
Étiquettes des produits	Chaque produit	Registre papier	6 mois après la DLC ; 5 ans pour les produits à DDM
Factures et bons de livraison	Chaque achat	Comptabilité	10 ans
Anomalies et actions correctives	À chaque anomalie	Registre papier	1 an
Suivi du plan de nettoyage	Chaque jour et chaque semaine	Registre papier	1 an
Interventions nuisibles et rapports du prestataire	Chaque visite	Classeur PMS	3 ans
Attestation de nettoyage de la hotte	1 fois par an	Classeur PMS	3 ans
Attestations de formation et fiches de formation interne	À chaque formation	Classeur PMS	Tant que la personne est en poste, puis 3 ans
Fiches techniques et fiches de données de sécurité	À chaque nouveau produit	Annexes de ce plan	Tant que le produit est utilisé

IX. Liste des annexes et validation

Chaque annexe correspond à un type de produit d'entretien. Elle contient la fiche technique et la fiche de données de sécurité du produit utilisé. Pour changer de produit, on remplace ces deux fiches dans l'annexe concernée, après avoir vérifié que le nouveau produit présente les caractéristiques indiquées ci-dessous et convient au même usage (dosage, temps de contact, équipements de protection). Les dosages et temps de contact à appliquer sont ceux de la fiche technique.

Annexe	Type de produit	Caractéristiques requises	Usage dans le plan
1	Détergent pour la plonge manuelle	Apte au contact alimentaire	Vaisselle, ustensiles, plans de travail, éviers
2	Désinfectant pour les surfaces	Apte au contact alimentaire ; bactéricide (EN 1276 ou EN 13697), levuricide ou fongicide (EN 1650), virucide (EN 14476)	Plans de travail, poignées, réfrigérateurs, poubelles
3	Nettoyant pour les sols	Dégraissant concentré, adapté aux sols de cuisine	Sols, murs, plinthes, pieds de tables
4	Savon pour les mains	Savon désinfectant : norme EN 1499 (lavage hygiénique des mains)	Lavage des mains
5	Nettoyant désinfectant pour les sanitaires	Bactéricide (EN 1276)	Cuvette, lavabo, poubelle des toilettes
6	Nettoyant vitres	Prêt à l'emploi, en spray	Vitres, miroirs, vitrines
7	Dégraissant pour le four et les plaques	Dégraissant alcalin ; produit corrosif : gants et lunettes	Four, plaques, friteuse, salamandre
8	Produit pour le lave-vaisselle	Apte au contact alimentaire, adapté au doseur ; produit corrosif	Lave-vaisselle, lave-verres
9	Détartrant pour les machines	Recommandé par le fabricant de la machine	Machine à café, lave-verres, machine à glaçons

Les fiches techniques et les fiches de données de sécurité sont fournies gratuitement par le fournisseur ou téléchargeables sur le site du fabricant. Les fiches de données de sécurité sont tenues à la disposition du personnel (article R. 4412-38 du Code du travail).

Plan de maîtrise sanitaire établi à Lyon et validé le 27 octobre 2026.

Pour BDM (Brasserie du Marché)

Claire Martin, Présidente

Signature :