

Modèle de plan de maîtrise sanitaire à télécharger (Word)

Ce modèle de plan de maîtrise sanitaire (PMS) vous aide à structurer votre démarche HACCP. Il couvre l'analyse des dangers, les bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité et la gestion des non-conformités. Téléchargez-le et adaptez-le à votre activité.

Ce modèle est un outil d'aide. Il ne remplace pas une étude HACCP complète réalisée par un professionnel qualifié. Assurez-vous de respecter la réglementation en vigueur dans votre secteur.

Mode d'emploi

1. Téléchargez le fichier Word ci-dessous.
2. Personnalisez l'en-tête avec le nom de votre établissement et votre activité.
3. Remplissez chaque section en décrivant précisément vos procédures.
4. Faites valider le PMS par votre organisme de contrôle ou un consultant.
5. Mettez à jour le document régulièrement.

Contenu du modèle

Le modèle comprend : une introduction, l'engagement de la direction, la description des locaux et équipements, le plan de nettoyage et désinfection, la gestion des déchets, la formation du personnel, l'analyse des dangers (méthode HACCP), les mesures de maîtrise, la traçabilité, la gestion des non-conformités et les enregistrements.

Comment utiliser ce modèle

Remplissez chaque section avec des informations spécifiques à votre établissement. Pour l'analyse des dangers, listez chaque étape de votre processus et identifiez les dangers potentiels (biologiques, chimiques, physiques). Déterminez les points critiques (CCP) et définissez des limites critiques et des actions correctives.

Modèle prêt à adapter

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE Établissement : [Nom] Adresse : [Adresse] Activité : [Type d'activité] Date de création : [Date]
Version : [Version] 1. ENGAGEMENT DE LA DIRECTION La direction s'engage à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour garantir la sécurité sanitaire des aliments. 2. DESCRIPTION DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS [Description des locaux, plan, équipements] 3. PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION [Tableau : Zone, Fréquence, Produit, Mode opératoire, Responsable] 4. GESTION DES DÉCHETS [Procédure de tri, évacuation, fréquence] 5. FORMATION DU PERSONNEL [Thèmes de formation, fréquence, personnes formées] 6. ANALYSE DES DANGERS (HACCP) [Tableau : Étape, Danger, Mesure de maîtrise, CCP, Limite critique, Surveillance, Action corrective] 7. TRACABILITÉ [Procédure d'identification des lots, enregistrements] 8. GESTION DES NON-CONFORMITÉS [Procédure de traitement des non-conformités, gestion des retraits] 9. ENREGISTREMENTS [Liste des documents et enregistrements conservés] Signatures : Responsable : [Nom] - Date : [Date]

Checklist

- ☐ Décrire tous les locaux et équipements
- ☐ Identifier les dangers pour chaque étape
- ☐ Définir les CCP et les limites critiques
- ☐ Mettre en place des procédures de surveillance
- ☐ Former le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène
- ☐ Tracer les lots et les enregistrements
- ☐ Prévoir un plan de gestion des non-conformités

Questions fréquentes

Qu'est-ce qu'un plan de maîtrise sanitaire ?

C'est un document qui regroupe l'ensemble des mesures préventives et correctives pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, basé sur les principes HACCP.

Ce modèle est-il conforme à la réglementation ?

Ce modèle est un support générique. Il doit être adapté à votre activité et validé par un professionnel pour assurer la conformité réglementaire.

Dois-je faire une analyse des dangers pour chaque produit ?

Oui, chaque procédé de fabrication doit être analysé. Vous pouvez regrouper les produits similaires si les dangers sont identiques.