

INDEX DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET DU GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE - 1/4

OBLIGATOIRE

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE OBLIGATOIRE - GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE VOLONTAIRE

RPC-SUP-052

Renseigner la référence exacte, la version active, l'emplacement et la preuve de revue de chaque rubrique applicable.

ÉTABLISSEMENT	ACTIVITÉS COUVERTES	VERSION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE	RESPONSABLE	DATE DE REVUE
---------------	---------------------	---------------------------------------	-------------	---------------

Référence	Document / contenu à retrouver	Caractère obligatoire ou recommandé	Source / famille	Document actif / version	Emplacement	Pilote	Revue / preuve
A01	Identification, adresse, responsables et activités réelles	OBLIGATOIRE - contenu	PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE				
A02	Déclaration de manipulation de denrées d'origine animale	CONDITIONNEL selon activité	Dossier administratif				
A03	Agrément sanitaire ou dérogation et décisions reçues	CONDITIONNEL selon flux	Dossier administratif				
A04	Périmètre des familles de produits, usages et publics	OBLIGATOIRE - ANALYSE DES DANGERS ET DES POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE	PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE				
B01	Hygiène du personnel, tenue, mains, plaies et aptitude à manipuler	OBLIGATOIRE - contenu	BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE / PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE				
B02	Instruction et formation à l'hygiène adaptées aux tâches	OBLIGATOIRE - résultat	Bonnes pratiques d'hygiène / registre				
B03	Plan de nettoyage-désinfection : quoi, produit, méthode, fréquence, qui	OBLIGATOIRE - maîtrise	BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE / PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE				
B04	Enregistrements et contrôle d'efficacité du nettoyage	PROPORTIONNÉ au risque	Plan de maîtrise sanitaire / preuves				
B05	Prévention et maîtrise des nuisibles ; plan si retenu	OBLIGATOIRE - résultat	BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE / PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE				

INDEX DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET DU GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE - 2/4

OBLIGATOIRE

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE OBLIGATOIRE - GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE VOLONTAIRE

RPC-SUP-052

Renseigner la référence exacte, la version active, l'emplacement et la preuve de revue de chaque rubrique applicable.

ÉTABLISSEMENT		ACTIVITÉS COUVERTES	VERSION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE		RESPONSABLE	DATE DE REVUE	
Référence	Document / contenu à retrouver	Caractère obligatoire ou recommandé	Source / famille	Document actif / version	Emplacement	Pilote	Revue / preuve
B06	Eau, glace, vapeur, non-retour et preuves de potabilité	OBLIGATOIRE - contenu	BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE / PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE				
B07	Déchets, biodéchets, huiles, stockage et filières	OBLIGATOIRE / CONDITIONNEL	Bonnes pratiques d'hygiène / preuves				
B08	Maintenance des locaux, matériels, froid et ventilation	OBLIGATOIRE - résultat	Bonnes pratiques d'hygiène / registre				
B09	Réception : fournisseur, lot, date limite de consommation/date de durabilité minimale, température, intégrité	OBLIGATOIRE - maîtrise	Bonnes pratiques d'hygiène / registre				
B10	Stockage, rotation, séparation, températures et actions	OBLIGATOIRE - maîtrise	BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE / PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE				
B11	Produits ouverts : lot, ouverture, conservation, limite justifiée	OBLIGATOIRE - maîtrise	BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE / PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE				
B12	Congélation, décongélation, refroidissement et remise en température	CONDITIONNEL selon procédés	BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE / PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE				
B13	Allergènes : recettes, matrice, changements et contaminations croisées	OBLIGATOIRE - maîtrise	BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE / PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE				
B14	Corps étrangers, bris de verre, maintenance et libération	OBLIGATOIRE - maîtrise	BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE / PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE				

INDEX DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET DU GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE - 3/4

OBLIGATOIRE

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE OBLIGATOIRE - GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE VOLONTAIRE

RPC-SUP-052

Renseigner la référence exacte, la version active, l'emplacement et la preuve de revue de chaque rubrique applicable.

ÉTABLISSEMENT		ACTIVITÉS COUVERTES		VERSION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE		RESPONSABLE		DATE DE REVUE	
Référence	Document / contenu à retrouver	Caractère obligatoire ou recommandé	Source / famille	Document actif / version	Emplacement	Pilote	Revue / preuve		
B15	Plan des locaux et flux personnel / matières / produits / déchets	OBLIGATOIRE - à adapter	PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE						
H01	Description des produits, conservation, durée de vie et usage attendu	OBLIGATOIRE - ANALYSE DES DANGERS ET DES POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE	Étude fondée sur l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise						
H02	Diagrammes de fabrication vérifiés dans l'atelier	OBLIGATOIRE - ANALYSE DES DANGERS ET DES POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE	Étude fondée sur l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise						
H03	Analyse des dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes	OBLIGATOIRE - ANALYSE DES DANGERS ET DES POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE	Étude fondée sur l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise						
H04	Mesures de maîtrise et justification des dangers significatifs	OBLIGATOIRE - ANALYSE DES DANGERS ET DES POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE	Étude fondée sur l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise						
H05	Point critique pour la maîtrise / programme prérequis opérationnel : classement, limites ou critères d'action	CONDITIONNEL selon analyse	Étude fondée sur l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise						
H06	Surveillance : quoi, comment, fréquence, responsable	OBLIGATOIRE si point défini	Plan de maîtrise sanitaire / relevés						
H07	Corrections, action corrective et sort du produit / lot	OBLIGATOIRE si écart	Plan de maîtrise sanitaire / écarts						
H08	Validation des limites, méthodes et durées de vie	OBLIGATOIRE - justification	Étude / preuves						

INDEX DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET DU GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE - 4/4

OBLIGATOIRE

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE OBLIGATOIRE - GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE VOLONTAIRE

RPC-SUP-052

Renseigner la référence exacte, la version active, l'emplacement et la preuve de revue de chaque rubrique applicable.

ÉTABLISSEMENT		ACTIVITÉS COUVERTES		VERSION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE		RESPONSABLE		DATE DE REVUE	
Référence	Document / contenu à retrouver	Caractère obligatoire ou recommandé	Source / famille	Document actif / version	Emplacement	Pilote	Revue / preuve		
H09	Vérification, autocontrôles, tendances et revue de l'étude	OBLIGATOIRE - proportionné	Plan de maîtrise sanitaire / résultats						
T01	Traçabilité amont, interne et aval professionnel	OBLIGATOIRE	Plan de maîtrise sanitaire / registre						
T02	Procédure de retrait-rappel et coordonnées à jour	OBLIGATOIRE	PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE						
T03	Test de traçabilité / retrait-rappel et bilan	OUTIL DE VÉRIFICATION RECOMMANDÉ	Plan de maîtrise sanitaire / preuves						
T04	Archivage des étiquettes, lots, factures, bon de livraison et résultats	OBLIGATOIRE - durée adaptée	Plan de maîtrise sanitaire / archives						
G01	Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la boulangerie-pâtisserie applicable : version et chapitres utilisés	RÉFÉRENCE VOLONTAIRE	GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE						
G02	Écarts entre le guide de bonnes pratiques d'hygiène et les pratiques réelles du site	OBLIGATOIRE si guide de bonnes pratiques d'hygiène utilisé	Guide de bonnes pratiques d'hygiène / plan de maîtrise sanitaire propre						
R01	Liste maîtresse des documents, versions, pilotes et emplacements	OUTIL DE MAÎTRISE RECOMMANDÉ	Index du plan de maîtrise sanitaire						
R02	Revue après changement de produit, procédé, équipement ou incident	OBLIGATOIRE	Plan de maîtrise sanitaire / historique						