

Le sommaire du classeur PMS



Le Plan de Maîtrise Sanitaire n'est pas un document : c'est le classeur qui contient tous les autres. Cette page vérifie qu'il ne lui manque rien — et qu'on retrouve tout en une minute.

Établissement : _____ Responsable : _____

1 Le principe

- Le PMS rassemble **tout ce qui prouve votre maîtrise** : bonnes pratiques, HACCP, traçabilité, gestion des non-conformités (règlement CE n° 852/2004).
- Cochez chaque élément présent, notez **où il se trouve** (classeur, onglet, numérique) : en contrôle, chercher dix minutes revient à ne pas avoir.
- Un élément absent ? Il devient une action au registre des non-conformités — le PMS se construit pièce par pièce.

Un PMS complet mais introuvable est un PMS incomplet.

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com

Inventaire du classeur PMS

Établissement : _____ Vérifié le : _____ Par : _____



1 Documents fondateurs

- | | |
|---|------------|
| ☐ Le GBPH de votre métier (édition à jour) | Où : _____ |
| ☐ Déclaration d'activité DDPP (ou agrément) | Où : _____ |
| ☐ Attestations de formation hygiène du personnel | Où : _____ |
| ☐ Diagramme de fabrication / organisation des locaux (marche en avant) | Où : _____ |

2 Bonnes pratiques d'hygiène

- | | |
|---|------------|
| ☐ Plan de nettoyage et désinfection + fiches techniques des produits | Où : _____ |
| ☐ Plan de lutte contre les nuisibles + rapports de passage | Où : _____ |
| ☐ Instructions au personnel (tenue, lavage des mains) affichées | Où : _____ |
| ☐ Suivi de la potabilité de l'eau (si réseau privé) | Où : _____ |

3 Maîtrise des températures

- | | |
|---|------------|
| ☐ Relevés des enceintes positives et négatives | Où : _____ |
| ☐ Suivi des refroidissements rapides et remises en température | Où : _____ |
| ☐ Registre d'étalonnage des thermomètres | Où : _____ |

4 Traçabilité & alertes

- | | |
|---|------------|
| ☐ Fiches de réception + étiquettes fournisseurs | Où : _____ |
| ☐ Étiquetage interne (DLC secondaires, congélations) | Où : _____ |
| ☐ Registre des allergènes | Où : _____ |
| ☐ Registre des non-conformités et actions correctives | Où : _____ |
| ☐ Procédure de retrait-rappel / gestion TIAC (+ plats témoins si collective) | Où : _____ |