Plan HACCP pour un café

Procédures fondées sur les principes HACCP pour la préparation et la vente de boissons et la vente de pâtisseries achetées auprès de fournisseurs

Avant de commencer
Ce document est un modèle pour les cafés en France, et non un conseil juridique ni une approbation officielle. État du droit au 24/10/2026 : règlement (CE) n° 852/2004, règlement (CE) n° 178/2002, règlement (UE) n° 1169/2011 et les textes français cités dans chaque document. Un point (durée de conservation des enregistrements) n'est traité qu'au niveau de l'UE. Chaque établissement est différent : adaptez le modèle à votre offre, à votre équipement et à vos locaux, complétez vos données et vérifiez les règles nationales auprès de l'autorité locale chargée de la sécurité des aliments.

Modèle pour les cafés en France, pas un conseil juridique. État du droit au 24/10/2026. Les points marqués « niveau UE » ne reprennent que le droit de l'Union : les règles nationales correspondantes ne sont pas traitées dans ce modèle. Vérifiez-les auprès de l'autorité locale chargée de la sécurité des aliments.

1. Données de l'établissement

Exploitant (nom / raison sociale, SIRET) _____

Adresse de l'établissement _____

Responsable du plan HACCP _____

Téléphone et e-mail _____

Horaires d'ouverture _____

Date de mise en place du plan _____

Offre couverte par le plan

Groupe	Exemples	Proposé
Boissons chaudes à base de café	espresso, cappuccino, latte, café filtre	☐
Autres boissons chaudes	thé, chocolat chaud, chaï, matcha	☐
Boissons froides	café glacé, limonades, boissons en bouteille	☐
Boissons alcoolisées	vin, bière en bouteille, spiritueux	☐
Pâtisseries achetées	gâteaux, entremets, cheesecake	☐
Viennoiseries et petite restauration	croissants, croque-monsieur, sandwichs	☐
Produits préemballés	biscuits, chocolats, café à emporter	☐

Le plan suppose un établissement qui ne cuisine pas lui-même. Si vous préparez des plats chauds (croque-monsieur, soupes, gratins), ajoutez un point critique pour la cuisson et le service des plats chauds, voir CCP 3 au chapitre 5.

2. Équipe HACCP et responsabilités

Rôle	Nom	Responsable de	Signature
Responsable de l'équipe HACCP		mise en place et vérification du plan, formation, contrôle des enregistrements	
Responsable de service		relevés quotidiens des températures, contrôle à réception, actions correctives	
Barista / service		respect des procédures, hygiène personnelle, enregistrements	

3. Principes du plan

Le règlement (CE) n° 852/2004 impose à tout exploitant du secteur alimentaire de mettre en place et de maintenir des procédures fondées sur les sept principes HACCP (article 5). Pour les petits établissements, le règlement permet une approche simplifiée et proportionnée, reposant surtout sur les bonnes pratiques d'hygiène.

1. Analyse des dangers : ce qui peut nuire à la santé du client (dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes).
2. Détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP) : étapes où un danger doit être maîtrisé.
3. Limites critiques : seuils mesurables (température, durée).
4. Surveillance : qui mesure, comment et à quelle fréquence.
5. Actions correctives : ce qu'il faut faire lorsqu'une limite est dépassée.
6. Vérification : contrôle régulier du bon fonctionnement du système.
7. Documentation et enregistrements : plan, fiches d'enregistrement, attestations de formation.

Principaux textes

- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment l'article 5 (HACCP), l'article 6, paragraphe 2 (signalement de chaque établissement en vue de son enregistrement) et l'annexe II.
- Règlement (CE) n° 178/2002, article 18 (traçabilité) et article 19 (retrait des denrées dangereuses, information des autorités).
- Règlement (UE) n° 1169/2011, article 9, paragraphe 1, point c), article 44 et annexe II (allergènes).
- Code de la consommation, articles R412-12 à R412-14 (information sur les allergènes des denrées non préemballées et en restauration).
- Code rural et de la pêche maritime, articles L233-4 et D233-11 (formation en hygiène alimentaire dans la restauration commerciale).
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail (décongélation).

4. Déroulement des activités (diagramme de fabrication)

Étape	Activité	Remarque
1	Réception des marchandises	café, lait et boissons végétales, pâtisseries, viennoiseries, boissons, emballages, produits de nettoyage
2a	Stockage à température ambiante	café, thé, sucre, sirops, gobelets : au sec, à l'abri du soleil, hors sol
2b	Stockage réfrigéré	lait entamé, crème, pâtisseries, sandwichs
2c	Stockage surgelé	glaçons, viennoiseries surgelées à cuire
3	Préparation des boissons	mouture, extraction, moussage du lait, café filtre, thé
4	Préparation et service des pâtisseries et viennoiseries	découpe en portions, cuisson finale, service depuis la vitrine réfrigérée
5	Service au client	sur place ou à emporter
6	Plonge et nettoyage	lave-vaisselle ou lavage manuel, nettoyage de la machine à espresso et du moulin
7	Déchets	marc de café, emballages, restes alimentaires, huiles

5. Analyse des dangers et points critiques

Types de dangers : **B** biologiques (micro-organismes), **C** chimiques (produits de nettoyage, allergènes, contaminants), **P** physiques (éclats de verre, corps étrangers).

Étape	Danger	Mesure de maîtrise	Point
Réception	B : multiplication de micro-organismes dans les produits réfrigérés ; C, P : emballage endommagé	fournisseur fiable avec document, contrôle de la température, de la date et de l'emballage, refus d'une livraison non conforme	CCP 1
Stockage ambiant	B : moisissures, nuisibles ; P : saletés	contenants fermés, rotation FIFO, contrôle des dates, protection contre les nuisibles	PC
Stockage réfrigéré	B : multiplication de micro-organismes à température trop élevée	température selon la limite du plan, relevé 2 fois par jour, date d'ouverture sur les produits entamés	CCP 2
Préparation des boissons	B : contamination par la buse vapeur et le pichet ; C : résidus de produits de nettoyage	essuyer et purger la buse après chaque moussage, pichet propre, rinçage après nettoyage	PC
Préparation des boissons	C : allergènes (lait, boissons végétales, sirops aux fruits à coque)	pichets séparés pour les boissons végétales, information sur les allergènes sur la carte	PC
Pâtisseries et viennoiseries	B : contamination lors de la découpe ; C : allergènes	ustensiles propres, pinces, découpe sur une surface propre, fiche allergènes du fournisseur	PC
Service de plats chauds (seulement si vous en servez)	B : survie et multiplication de micro-organismes	cuisson suffisante, maintien au chaud selon la limite du plan, pas de conservation au-delà de la durée de service fixée	CCP 3
Service	P : éclats de verre abîmé	retrait de la vaisselle abîmée, contrôle avant le service	PC
Plonge	B : lavage insuffisant ; C : résidus de produits	programme du lave-vaisselle selon le fabricant, dosage des produits, contrôle du résultat	PC
Glaçons	B : contamination de la machine ou de la pelle	glace uniquement à partir d'eau potable, pelle hors de la glace, nettoyage de la machine selon le plan de nettoyage	PC

CCP = point critique pour la maîtrise, surveillé et enregistré. PC = point de contrôle maîtrisé par les bonnes pratiques d'hygiène et vérifié dans les checklists quotidiennes.

Points critiques : limites, surveillance et actions correctives

CCP	Limite critique	Surveillance	Action corrective	Enregistrement
CCP 1 Réception des produits réfrigérés et surgelés	température indiquée par le fabricant sur l'emballage, à défaut limite du plan : [ ] °C ; produits surgelés : limite du plan [ ] °C ; emballage intact ; date valide	à chaque livraison, thermomètre à sonde ou infrarouge	refuser ou réclamer la livraison, noter le motif	Fiche B – réception
CCP 2 Stockage réfrigéré	réfrigérateur et vitrine : au plus +4 °C pour les denrées très périssables, +3 °C pour les préparations culinaires élaborées à l'avance, ou la température plus basse indiquée par le fabricant (arrêté du 21 décembre 2009, annexe I) ; congélateur [ ] °C ; décongélation en enceinte réfrigérée entre 0 °C et +4 °C, à défaut de température fixée par la réglementation (arrêté du 21 décembre 2009)	2 fois par jour (ouverture, milieu de service), thermomètre dans l'appareil	rechercher la cause, déplacer les produits ; produits au-dessus de la limite évalués selon la règle du plan, en cas de doute éliminés ; appeler le réparateur	Fiche A – températures
CCP 3 Service de plats chauds (facultatif)	température minimale au service : +63 °C (arrêté du 21 décembre 2009, annexe I) ; durée de service fixée ; pas de conservation ni de réchauffage après cette durée	par sondage au thermomètre à sonde, chaque jour	réchauffer ou éliminer, adapter la procédure	Fiche A – remarque

Températures nationales (arrêté du 21 décembre 2009, annexe I, établissements de remise directe ; produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant) : denrées alimentaires très périssables +4 °C au maximum, denrées alimentaires périssables +8 °C au maximum, préparations culinaires élaborées à l'avance +3 °C au maximum ; lait pasteurisé et fromages affinés : température définie par le fabricant ; plats remis chauds au consommateur +63 °C au minimum. Une autre température n'est admise que dans les conditions de l'article 3 de l'arrêté. Décongélation en enceinte réfrigérée entre 0 °C et +4 °C à défaut de température fixée réglementairement, ou par cuisson ou remise en température sans décongélation préalable. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IX). Le lait et les boissons végétales entamés se consomment dans le délai indiqué par le fabricant ; notez la date d'ouverture.

6. Bonnes pratiques d'hygiène (prérequis)

Hygiène du personnel

- Toute personne qui manipule des denrées est encadrée et dispose d'instructions ou d'une formation en hygiène alimentaire adaptée à son activité (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre XII).
- Les établissements de restauration commerciale relevant de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services ou de la restauration de type rapide doivent compter dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en hygiène alimentaire (article D233-11 du code rural et de la pêche maritime) ; une expérience professionnelle d'au moins trois ans comme gestionnaire ou exploitant dans le secteur alimentaire vaut formation (article L233-4). Vérifiez si votre activité relève de ces secteurs.
- Niveau UE : les règles nationales sur les certificats médicaux du personnel ne sont pas traitées dans ce modèle.
- Tenue de travail propre, cheveux attachés, ni bagues ni montre lors de la manipulation des denrées.
- Lavage des mains à l'eau chaude et au savon avant le travail, après les toilettes, après avoir touché des déchets, de l'argent ou des produits crus.
- En cas de diarrhée, de fièvre, de plaie infectée ou de maladie infectieuse, la personne ne travaille pas avec les denrées et prévient son responsable.
- On ne mange pas et on ne fume pas dans la zone de travail ; les effets personnels restent à l'emplacement prévu.

Fournisseurs et traçabilité

- Nous achetons uniquement auprès de fournisseurs qui délivrent un document (bon de livraison, facture) et sont enregistrés comme exploitants du secteur alimentaire.
- Les documents sont conservés de façon à pouvoir identifier chaque fournisseur (article 18 du règlement (CE) n° 178/2002).
- Pour les pâtisseries et viennoiseries achetées, nous demandons la composition et la liste des allergènes.

Eau, glace et équipement

- Seule de l'eau potable est utilisée pour les boissons et la glace (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VII).
- Le filtre à eau de la machine est changé selon le fabricant et la dureté de l'eau ; le changement est noté.
- Les équipements et ustensiles sont en matériaux aptes au contact alimentaire ; ce qui est abîmé est retiré.

Nuisibles et déchets

- Contrôle préventif de la présence de nuisibles ; en cas de présence, faire appel à une entreprise spécialisée et noter l'intervention.
- Déchets dans des conteneurs fermés, évacués au moins une fois par jour, conteneurs nettoyés.
- Le marc de café ne s'accumule pas dans la zone de travail ; il est évacué avec les biodéchets.

Allergènes

En restauration sur place, l'information sur les allergènes est portée à la connaissance du client sous forme écrite, de façon lisible et visible, soit directement, soit par l'indication des modalités selon lesquelles elle est tenue à sa disposition (article R412-14 du code de la consommation). Procédure et modèle : **Allergènes au café**.

7. Vérification et révision

- Le responsable de l'équipe contrôle et signe les fiches d'enregistrement une fois par semaine.
- Une fois par mois, il vérifie les thermomètres (bain d'eau glacée à 0 °C, écart de ±1 °C au maximum).
- Le plan est révisé au moins une fois par an et à chaque changement d'offre, d'équipement ou d'agencement.
- Durée de conservation des enregistrements : [ ] (fixée par l'exploitant). Niveau UE : aucune durée nationale n'est reprise dans ce modèle ; renseignez-vous auprès de l'autorité locale.

Date de révision	Modification	Par	Signature

8. Formation du personnel

Chaque nouveau collaborateur est formé avant sa prise de poste à l'hygiène, à ce plan, au plan de nettoyage et à la gestion des allergènes. Rappel au moins une fois par an. Enregistrement sur la fiche E des **Fiches d'enregistrement HACCP**.

9. Annexes

- Fiches d'enregistrement HACCP : A températures, B réception, C nettoyage, D actions correctives, E formation, F nuisibles.
- Plan de nettoyage et de désinfection.
- Règles internes de fonctionnement du café.
- Allergènes au café : tableau et modèle d'affichage.

Plan approuvé par (nom, fonction) **Date** **Signature**

Sources : règlement (CE) 852/2004 (europaius.com/eu-akt/32004r0852) ; règlement (CE) 178/2002 (europaius.com/eu-akt/32002r0178) ; règlement (UE) 1169/2011 (europaius.com/eu-akt/32011r1169) ; arrêté du 21 décembre 2009 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000021699388) ; code rural L233-4 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000022657498), D233-11 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000026485283) ; code de la consommation R412-14 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000032807854). État au 24/10/2026.

Sources – texte intégral sur Europaius

- 852/2004
- 178/2002
- 1169/2011