

Modèles HACCP pour Food Trucks : Le Guide Prêt à l'Emploi

Votre Kit Essentiel pour la Conformité et la Sécurité Alimentaire

Introduction : L'HACCP simplifié pour les pros nomades

Gérer un food truck est une aventure passionnante, mais elle s'accompagne de défis uniques en matière d'hygiène. Ce guide est votre meilleur allié. Il ne s'agit pas de documentation administrative rigide, mais d'un **outil de travail conçu pour votre réalité sur le terrain**. Les modèles suivants sont des bases solides. Votre mission est de vous les approprier et de les **adapter précisément à votre menu, vos équipements et vos processus**. La sécurité alimentaire est le meilleur ingrédient de votre succès !

Partie 1 : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) - La Fondation

Ce sont les prérequis indispensables avant même de parler de CCP. Ce sont les règles de base à appliquer au quotidien.

1. Plan de Nettoyage et de Désinfection

Zone / Équipement	Produit & Dosage	Fréquence	Qui ?	Fiche d'enregistrement
Plan de travail	Détergent-désinfectant	Après chaque service	Cuisinier	Feuille d'émargement
Plancha / Friteuse	Dégraissant puissant	Chaque jour	Cuisinier	Feuille d'émargement
Réfrigérateurs / Congélateurs	Détergent-désinfectant	Chaque semaine	Gérant	Feuille d'émargement
Sol du camion	Produit de sol homologué	Chaque jour	Toute l'équipe	Feuille d'émargement
Terminal de paiement (TPE)	Lingette désinfectante	Plusieurs fois / jour	Équipier de caisse	-

2. Fiche de Contrôle à Réception des Marchandises

Date	Fournisseur	Produit	Température (°C)	État Emballage	DLC / DDM	Accepté (Oui/Non) & Signature
------	-------------	---------	------------------	----------------	-----------	-------------------------------

3. Relevé de Températures des Équipements Frigorifiques

Conseil : Imprimez ce tableau et affichez-le sur chaque frigo/congélateur.

Équipement : Mois :

Jour	Température Matin (°C)	Visa	Température Soir (°C)	Visa	Actions Correctives si besoin
1					
2					
...					

Partie 2 : Votre Plan HACCP - L'Analyse des Dangers

C'est le cœur de la méthode. On analyse les risques pour mieux les maîtriser.

1. Exemple d'Analyse des Dangers et Détermination des CCP

Produit analysé : Burger avec steak haché frais

Étape du processus	Danger identifié (P, C, B)*	Mesures préventives	Cette étape est-elle un CCP ?
Réception de la viande	B : Pathogènes (E. coli)	Contrôler la température (< 4°C), vérifier la date limite, choisir un fournisseur agréé.	Oui (CCP 1)
Stockage réfrigéré	B : Multiplication microbienne	Maintenir le frigo à la bonne température (< 4°C), enregistrer les températures.	Oui (CCP 2)
Hachage (si fait sur place)	B : Contamination croisée	Nettoyage/désinfection du hachoir avant/après usage.	Non (BPH)
Cuisson du steak	B : Survie des pathogènes	Cuire à une température à cœur > 63°C.	Oui (CCP 3)
Service (maintien au chaud)	B : Multiplication microbienne	Maintenir le produit au-dessus de 63°C .	Oui (CCP 4)

*P : Physique (morceau de plastique...), C : Chimique (produit de nettoyage...), B : Biologique (bactérie...)

2. Modèle de Fiche de Surveillance de CCP

Utilisez une fiche comme celle-ci pour chaque CCP que vous avez identifié.

Point Critique à Maîtriser (CCP) N°3 : Cuisson du steak haché

- **Limite Critique :** La température à cœur du steak doit **atteindre 63°C pendant au moins 15 secondes**.
- **Surveillance :**
 - **Quoi ?** Température à cœur.

- **Comment ?** Avec un **thermomètre à sonde** propre et désinfecté.
- **Quand ?** À chaque service, sur au moins un steak représentatif.
- **Qui ?** Le cuisinier.

Date Heure T°C Relevée Conforme (Oui/Non) Actions Correctives Engagées Signature

3. Modèle de Fiche d'Action Corrective

À utiliser dès qu'une surveillance montre que vous êtes hors des clous (limite critique non atteinte).

Date / Heure	Anomalie constatée (CCP concerné)	Cause de l'anomalie
	Exemple : T°C du steak à 58°C (CCP 3)	Exemple : Temps de cuisson trop court
Action Corrective Immédiate	Conséquence sur le produit	Responsable
Exemple : Prolonger la cuisson et revérifier la T°C.	Exemple : Produit récupéré et servi après mise en conformité.	Cuisinier

Note Finale

Ce document est un **puissant outil de départ**, mais il ne remplace ni votre jugement professionnel, ni l'obligation légale de suivre une **formation HACCP**. Faites vivre ces documents, affichez-les, et formez votre équipe. Une hygiène irréprochable est votre meilleure publicité. Bonne route et bon service !