



Le Plan de Maîtrise Sanitaire

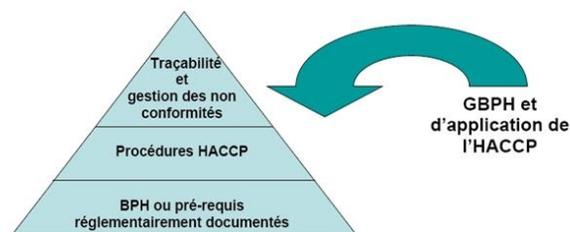
Le Plan de Maîtrise Sanitaire, ou PMS, s'inscrit pleinement dans la démarche de sécurité sanitaire des aliments. C'est un passage obligé, réglementaire : il est défini dans le « Paquet Hygiène ».

Que contient le PMS ?

Le PMS regroupe les démarches liées aux :

- . Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- . HACCP (analyse des dangers)
- . Traçabilité (et gestion des produits non-conformes).

Il s'agit d'un véritable outil qui permet d'atteindre les **objectifs de sécurité sanitaire des aliments**.



Le PMS en schéma / Source : DGAL 2007/8013

Contrôles officiels...

Les services de la DDCSPP sont particulièrement vigilants sur la mise en place et sur la bonne application des **PMS** dans les entreprises.

Un grand plan de contrôle avait été mis en place (et réalisé !) en 2013 et 2014 auprès des établissements de transformation de viande.

Afin d'assurer cette mission d'audit, le Comité Ministériel d'Audit Interne a préalablement procédé à l'audit des DDCSPP en charge des futurs audits... Ces audits préalables avaient pour vocation de mettre en place une méthodologie commune et ainsi de fixer les règles : objectifs, référentiels, bonnes pratiques.

Nul doute que ces « bonnes pratiques d'audit » sont toujours utilisées par les services officiels afin de vérifier la conformité des PMS dans les établissements agroalimentaires.

Qui est concerné ?

⇒ **La réglementation** relative à l'hygiène des denrées alimentaires est reprise dans les règlements 178-2002, 852-2004 et 853-2004 de la Commission Européenne. Elle concerne les professionnels.

Ces règlements ne s'appliquent ni à la production primaire destinée à une utilisation privée, ni à la fourniture directe de petites quantités de produits primaires au consommateur final (fruits, légumes, œufs... vendus directement à la ferme ou sur les marchés)

Faites auditer votre PMS :

Contactez-nous !

contact@acm-qualite.com

06.29.45.00.63

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Les **Bonnes Pratiques d'Hygiène** (BPH) constituent le socle de base du PMS. On parle également des Prérequis ou **PRP**.

Les BPH (ou PRP) constituent les conditions ou activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.



Salubrité ou sécurité alimentaire ?

Ces deux termes ne désignent pas la même chose, bien qu'ils soient complémentaires : ils constituent la base de l'hygiène alimentaire.

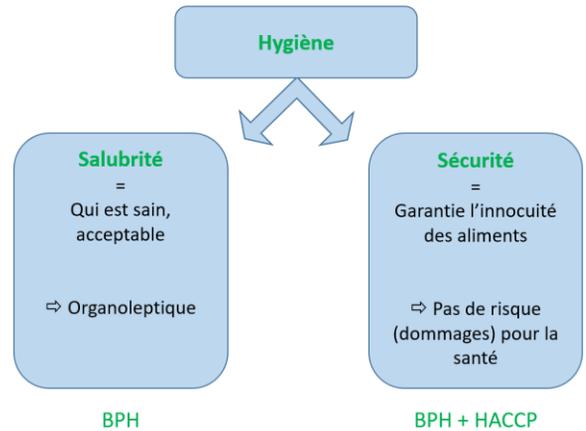
Garantir la **salubrité** c'est l'assurance de ne pas modifier les caractéristiques organoleptiques du produit.

Garantir la **sécurité** c'est l'assurance de ne pas provoquer de risque pour la santé (intoxication...). L'un ne va généralement pas sans l'autre. Les moyens et les méthodes mis en œuvre afin de garantir une parfaite hygiène doivent être appropriés en fonction de la nature des produits, de l'environnement, et des consommateurs finaux.

Les BPH en détail :

Les **BPH** concernent tout particulièrement :

- ➔ Le **personnel** (plan de formation, tenues de travail, suivi médical)
- ➔ La gestion des **locaux** (organisation de la maintenance des locaux, des équipements, du personnel)
- ➔ Les **mesures d'hygiène** préconisées (plan de nettoyage et de désinfection, instructions...)
- ➔ Le plan de lutte contre les nuisibles
- ➔ La gestion de l'**eau** (approvisionnement, contrôles)
- ➔ La maîtrise des **températures** (locaux, produits...)
- ➔ Les **contrôles** à réception et à l'expédition.



OMS : 5 clefs pour des aliments plus sûrs

L'**OMS** (Organisation Mondiale de la Santé) a élaboré des **règles universelles** en matière d'hygiène alimentaire comportant 5 clés pour promouvoir la santé.

Ces règles expliquent comment manipuler et préparer les aliments en toute sécurité. Elles ont été traduites dans plus de 30 langues, l'objectif étant d'harmoniser les règles d'hygiène dans tous les pays.

- ☞ Prenez l'habitude de la propreté
- ☞ Séparez les aliments crus des aliments cuits
- ☞ Faites bien cuire les aliments
- ☞ Maintenez les aliments à bonne température
- ☞ Utilisez de l'eau et des aliments sûrs



Organisation
mondiale de la Santé



La démarche HACCP

La démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est un système d'analyse des dangers et de points critiques en vue de leur maîtrise.

A l'origine, le concept du HACCP a été développé comme un système de sécurité microbiologique au début du programme spatial américain, dans les années 1960, pour garantir la sécurité des aliments pour les astronautes.

Les principes et la démarche sont définis dans le **Codex Alimentarius**, qui constitue la référence au niveau international.

Les 7 principes de la démarche HACCP

Les 7 principes de la démarche HACCP :

Principe 1	Procéder à l'analyse des dangers à tous les stades de la production
Principe 2	Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)
Principe 3	Fixer le (s) seuil(s) critique(s)
Principe 4	Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP
Principe 5	Déterminer les mesures correctives à prendre
Principe 6	Appliquer les procédures de vérification
Principe 7	Etablir la documentation

PRPO ou CCP ?

Un **PRPO** est un PRP spécifique, identifié par l'analyse des dangers, comme **essentiel** à l'obtention de la sécurité des produits alimentaires. Par conséquent il nécessite une validation, une surveillance ainsi qu'une vérification.

Un **CCP** est une étape critique à laquelle on peut appliquer et surveiller en temps utile une mesure de maîtrise **indispensable** à la sécurité des produits alimentaires. Ces mesures de maîtrise indispensables doivent être validées, surveillées et vérifiées.





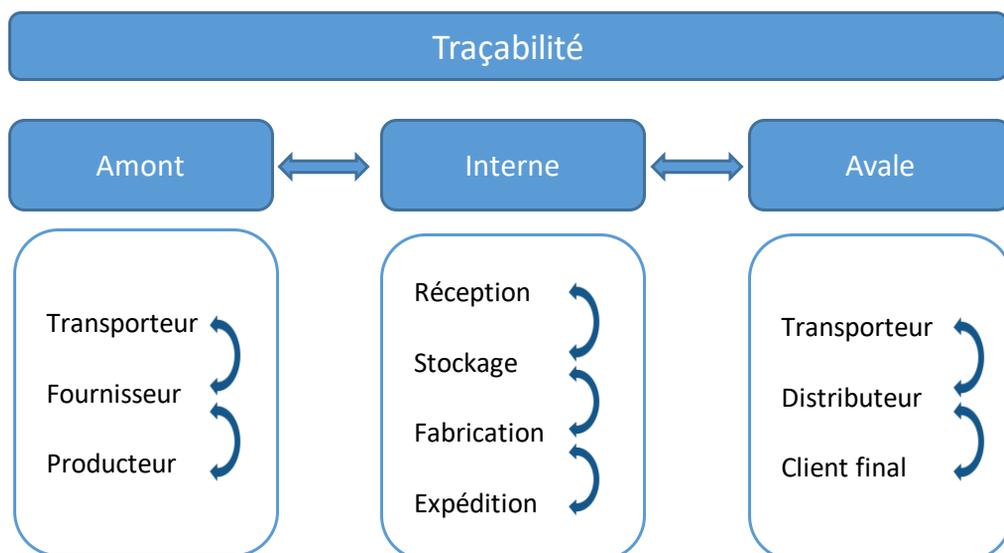
La traçabilité

La traçabilité est une exigence réglementaire à appréhender pour optimiser le fonctionnement de l'entreprise. Le système de traçabilité doit être un véritable outil, indispensable pour :

- . Identifier les failles au sein des processus
- . Obtenir rapidement les causes d'un dysfonctionnement process
- . Optimiser son organisation grâce à des indicateurs de performance fiables
- . Gérer efficacement le **retrait/rappel** de produits



On parle souvent de traçabilité **amont** et **avale**, mais on oublie bien trop souvent la **traçabilité interne**. Il y a donc bien 3 typologies de traçabilité à maîtriser.



Les 4 conditions indispensables pour une bonne traçabilité

Une bonne gestion de la traçabilité implique :

- ➔ **L'identification des produits** : De l'achat des matières premières jusqu'aux livraisons clients
- ➔ **Une gestion documentaire** : Comprenant l'acquisition, le stockage, l'exploitation (production) avec un bon archivage des données
- ➔ **Une gestion des liens** : Entre les lots et avec le système de management de la qualité existant dans l'entreprise
- ➔ **Une bonne communication** : Entre tous les acteurs (fournisseurs, interne entreprise, clients, prestataires)

Pour en savoir plus, contactez-nous :
contact@acm-qualite.com – 06.29.45.00.63