

## A-2 : Plan de maîtrise sanitaire

Mise à jour : Septembre 2012

### Références réglementaires :

- Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

### I - Dispositions générales

**Le Plan de Maîtrise Sanitaire** regroupe les mesures visant à réduire le risque sanitaire au sein de l'établissement (par ex : procédures de nettoyage désinfection, formation du personnel, qualité de l'eau, etc). **Tout établissement** non agréé, dérogatoire à l'agrément ou agréé **est tenu de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire**.

Les trois éléments constitutifs d'un plan de maîtrise sanitaire sont :

- La mise en place de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) générales et spécifiques
- La mise en place de procédures fondées sur le principe de l'HACCP, en particulier les conclusions de l'analyse de danger conduite individuellement (entreprise) ou collectivement (GBPH\*)
- La mise en place d'un système de traçabilité et de retrait/rappel (voir annexe A-3 **ci-dessous**)

Il doit être entièrement documenté et de manière très précise pour un établissement agréé (« dossier d'agrément ») ; dans un établissement non agréé, **le document doit également être formalisé mais de manière plus simple en s'attachant à décrire notamment certaines procédures** pour en faciliter la mise en oeuvre (par ex, si plusieurs personnes sont responsables du nettoyage des locaux, créer une procédure pour le nettoyage).

Les services de contrôle vérifient que tout ce qui est exigé dans le PMS est **bien mis en oeuvre sur le terrain**, ce qui peut s'accompagner d'un minimum de preuves écrites (par ex, enregistrement de la température des enceintes froides).

Enfin, les professionnels ont à leur disposition des **\*Guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) par secteur d'activité**, validés par les organismes professionnels et les services de contrôle de l'Etat.

La liste des GBPH actuellement disponibles est sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture :

<http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-d,10454>

## II - Formation

Concernant la formation du personnel, le chapitre XII de l'annexe II du règlement n°852/2004 indique :

"Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

- à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle;

- à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1\*, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP,

- au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

\* L'article 5 décrit les grands principes HACCP repris ci-dessous. Pour les formations en ce domaine, les producteurs peuvent se renseigner auprès de la chambre d'agriculture ou de leurs syndicats professionnels.

**Le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 modifiant le code rural, oblige les restaurants traditionnels, les cafétérias et autres libres-services ainsi que les restaurants de type rapide à disposer dans leur effectif d'au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité. Le contenu et la durée de la formation (14 heures) sont fixés par arrêté en date du 5 octobre 2011. Les détenteurs des diplômes et titres à finalité professionnelle figurant dans la liste annexée à l'arrêté du 25 novembre 2011 sont réputés satisfaire à cette obligation.**

### III - Principes de l'HACCP

Les principes HACCP sont les suivants :

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;
- b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable;
- c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;
- d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle;
- e) établir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé;
- f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ,  
et
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f) .

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis.

### IV - Composition d'un plan de maîtrise sanitaire

1/ Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

**1.1 Personnel :**

Fonction et formation du personnel

Tenue de travail

Suivi médical

Instructions au personnel concernant l'état de santé

**1.2 Plan de maintenance des locaux et équipements**

**1.3 Plan de nettoyage et désinfection**

Produits utilisés et mode d'emploi

Procédures de nettoyage

**1.4 Plan de lutte contre les nuisibles (insectes et rongeurs)**

**1.5 Gestion de l'approvisionnement en eau**

**1.6 Maîtrise des températures (hors CCP)**

**1.7 Contrôle à réception et à expédition**

2/ Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP

**2.1 Champ d'application de l'étude HACCP**

**2.2 Analyse des dangers et mesures préventives**

**2.3 Maîtrise des points critiques**

**2.4 vérification du plan de maîtrise – plan d'auto-contrôles**

3/ Procédures de **traçabilité** et de gestion des produits non conformes (Voir **annexe A-3** ci-dessous)