

FICHE

LE PLAN DE MAÎTRISE

SANITAIRE



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Région Auvergne-Rhône-Alpes

Les principes à respecter

Que devez-vous faire concrètement pour mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire ?

Le PMS permet de respecter les exigences réglementaires du Paquet Hygiène. Il est obligatoire pour tous les établissements manipulant des denrées alimentaires, même s'ils ne sont pas soumis à agrément.

Pour réaliser un PMS complet, il faut :

- Suivre les bonnes pratiques d'hygiène ou « prérequis »,
- Mettre en place un plan HACCP*, le valider et le mettre à jour régulièrement. Vous pouvez utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène de votre profession.
- Mettre en place un système de traçabilité.

*HACCP : Sigle anglais « Hazard Analysis Critical Control Point », ce qui signifie en français « Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise ».

Pour réaliser un PMS complet, il faut mettre en place un certain nombre de documents.

1- Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène ou « prérequis » concernant :

→ Le personnel :

Liste du personnel
Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
Tenue vestimentaire : descriptif, entretien
Organisation du suivi médical ...

→ L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel :

Contrats de maintenance
Justificatifs et / ou compte-rendu d'intervention ...

→ Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la préparation :

Plan de nettoyage et désinfection adapté au site
Affichage des instructions relatives à l'hygiène, au lavage des mains ...

→ Le plan de lutte contre les nuisibles :

Plan de localisation des appâts dans les locaux
Compte-rendu d'intervention du prestataire ...

→ L'approvisionnement en eau :

Analyses de potabilité de l'eau ...

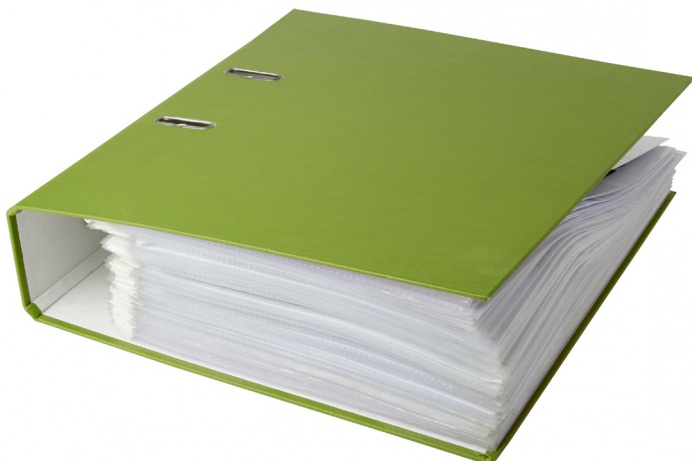
→ La maîtrise des températures :

Relevé des températures de stockage grâce à des thermomètres à lecture directe ou à des afficheurs de température installés dans les enceintes de stockage (au moins 1 fois par jour pour toutes les enceintes)
Relevé des températures de fin de cuisson et refroidissement ...

Le saviez-vous ?

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est un document obligatoire pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires. Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.





Le saviez-vous ?

Le PLAN DE MAITRISE SANITAIRE est un document important à réaliser puis à tenir à jour. Il vous permet de justifier votre travail dans le respect de la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires, vis-à-vis des Services Officiels de Contrôles.

→ Les vérifications à réception et à expédition :

Contrôle des matières premières et des produits finis : aspect, durée de vie, températures en cas de doute. Il est nécessaire d'annoter les bons de livraisons en cas d'anomalie à réception et de garder une trace écrite des contrôles à expédition / mise en vente. ...

→ Les analyses microbiologiques :

Résultats d'analyses micro biologiques et de contrôles de surface.

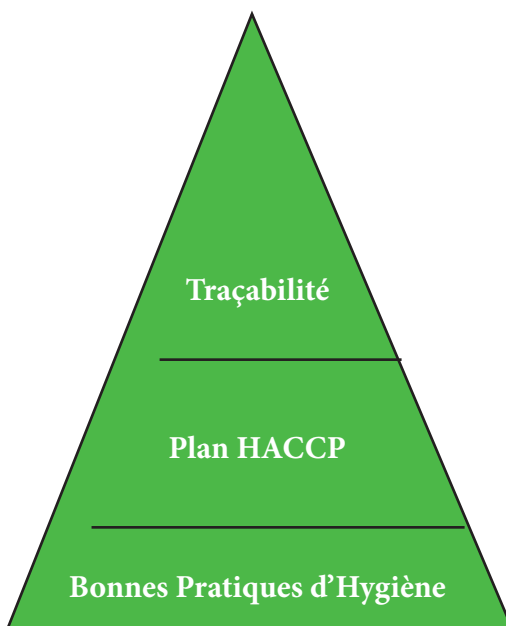
2- Le plan HACCP :

La réglementation (Article 5 du Règlement CE 852/2004) impose que les entreprises du secteur alimentaire mettent en place un plan HACCP afin de déterminer les dangers et les points critiques pour leur maîtrise. Ce plan étant relativement fastidieux à mettre en place, une souplesse est accordée pour les petites entreprises afin de faciliter cette approche.

Ainsi, il est possible de se procurer et de suivre les instructions du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) de votre secteur d'activité. Il s'agit d'un document d'application volontaire, élaboré par les professionnels, pour les professionnels dont le contenu est validé par les autorités compétentes. Le GBPH comprend une analyse de dangers et rassemble les recommandations, dont l'application des principes de l'HACCP, qui aident au respect des règles d'hygiène fixées par le « paquet hygiène ». Les démarches ainsi réalisées répondent aux exigences des contrôles officiels.

3- Le système de traçabilité :

→ Bien conserver les justificatifs de traçabilité des matières premières : étiquettes sanitaires des produits, liste des fournisseurs et des clients (autres que les



A lire également

- Règlement CE 852/2004
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène de votre profession (vous pouvez vous le procurer auprès de votre syndicat professionnel ou sur le site internet de la documentation française : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/>)
- Les autres fiches techniques de la collection
- Arrêté du 8 juin 2006 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.

