



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



Le plan de maîtrise sanitaire (1^{ère} partie) : Bonne Pratiques d'Hygiène et HACCP

Karine BOQUET

Chargée d'études

Bureau des établissements de restauration et de distribution

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments

DGAL



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Plan



- 1. Objectifs**
- 2. Définitions Générales**
- 3. Responsabilité des professionnels**
- 4. Responsabilité des services de contrôle**
- 5. Synthèse et conclusion**



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

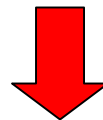
Objectifs



Réglementation Paquet Hygiène
Caractéristique d'obligation de résultat



Mise en place de mesures de maîtrise
choisies par le professionnel pour atteindre
les objectifs du paquet hygiène



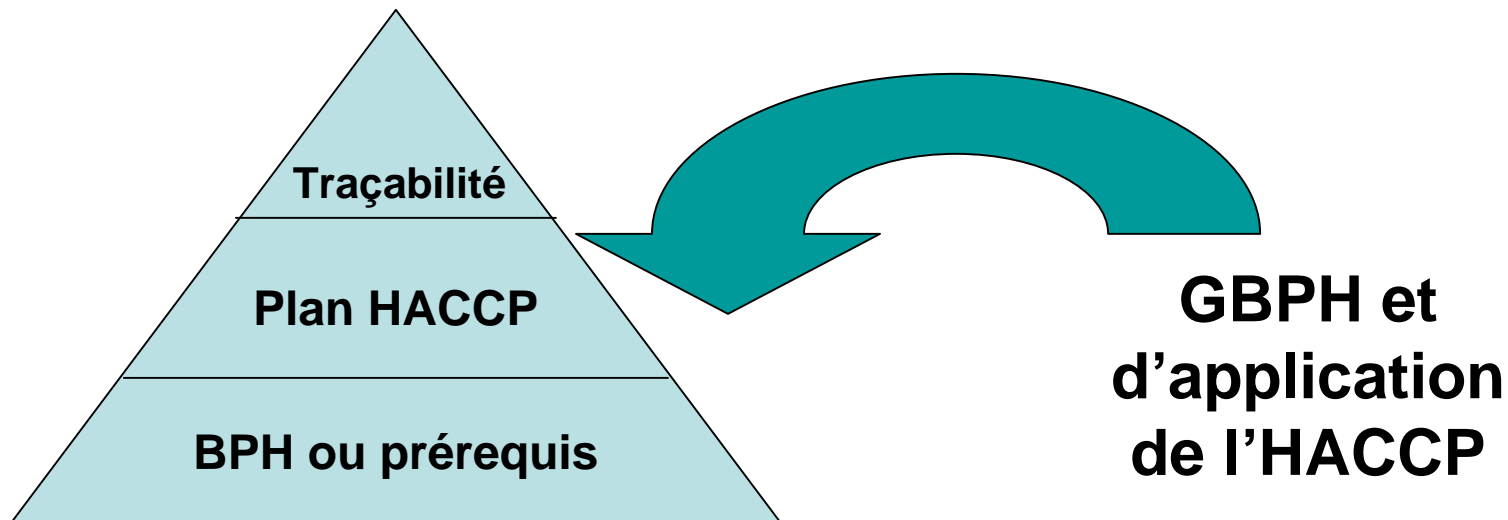
Construction d'un plan de maîtrise sanitaire à
l'origine du référentiel interne de
l'établissement

Définition générale



Le plan de maîtrise sanitaire 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.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Responsabilité des professionnels



Les pré-requis ou BPH

À la base du plan de maîtrise sanitaire

Des procédures définies dans le cadre du paquet hygiène

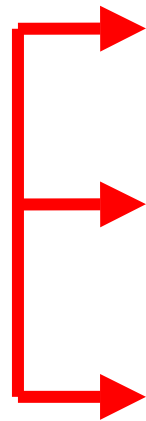
1. le plan de nettoyage et de désinfection
2. le plan de lutte contre les nuisibles / Santé publique
3. le plan de formation du personnel
4. autres procédures documentées...



I'HACCP

Outil caractérisé par 7 principes pour maîtriser
la sécurité sanitaire des produits
(non applicable à la production primaire)

Une analyse des
dangers clé



Mise en œuvre individuellement ou
collectivement dans un GBPH

Complète = dangers biologiques,
chimiques et physiques

Débouche sur les CCP et les mesures
de maîtrise associées (préventives et
correctives)



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Responsabilité des professionnels



I'HACCP

7 principes

P1 : analyse des dangers

P2 : détermination des CCP

P3 : établir les limites critiques pour chaque CCP

P4 : établir un système de surveillance pour chaque CCP

P5 : établir des mesures correctives

P6 : établir des procédures de vérification

P7 : établir un système d'enregistrement et de documentation



La flexibilité



Cadre de l'HACCP

Flexibilité

En lien avec le document HACCP de la commission
(en cours)

flexibilité

**Priorité à
l'analyse des
dangers**

**Pas
nécessairement
de CCP si
justification**

**Alors les pré-
requis peuvent
suffire dans
certains cas**

**Plan
HACCP
générique**



Harmonisation des méthodes d'inspection



- **Règlement (CE) N°882/2004**
- **Accréditation COFRAC iso 17020**

(démarche interne au ministère de l'Agriculture et de la Pêche)

Outils en élaboration :

- **Guide général d'inspection**
- **Grille générale d'inspection**
- **Rapport d'inspection**
- **Des vade-mecums sectoriels**
- **Formation des agents**

Synthèse



Identification des responsabilités professionnels Service de contrôle



L'entreprise :

- valide l'analyse des dangers
- valide ses mesures de maîtrise

Les services de contrôle :

- vérifie que le professionnel a validé les dangers et les mesures de maîtrise

- applique son PMS et vérifie son efficacité

- vérifie que le professionnel :
 - applique son PMS
 - vérifie l'efficacité du plan

Outils GBPH, docs de centres techniques,...



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Conclusion



- **Outil pour maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits mis sur le marché**
- **Référentiel mis en place par l'entreprise et contrôlé par les autorités compétentes**
- **Les GBPH et d'application de l'HACCP s'attachent à détailler le contenu**