



DEFINITION

- 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.
- Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :
 - des **bonnes pratiques d'hygiène** ou prérequis
 - du **plan HACCP** fondé sur les 7 principes ❶ retenus par le règlement (CE) n°852/2004
 - de la **gestion des produits non conformes** (procédure de retrait/rappel)
 - de la mise en place d'un système de **traçabilité**

Plan de maîtrise sanitaire

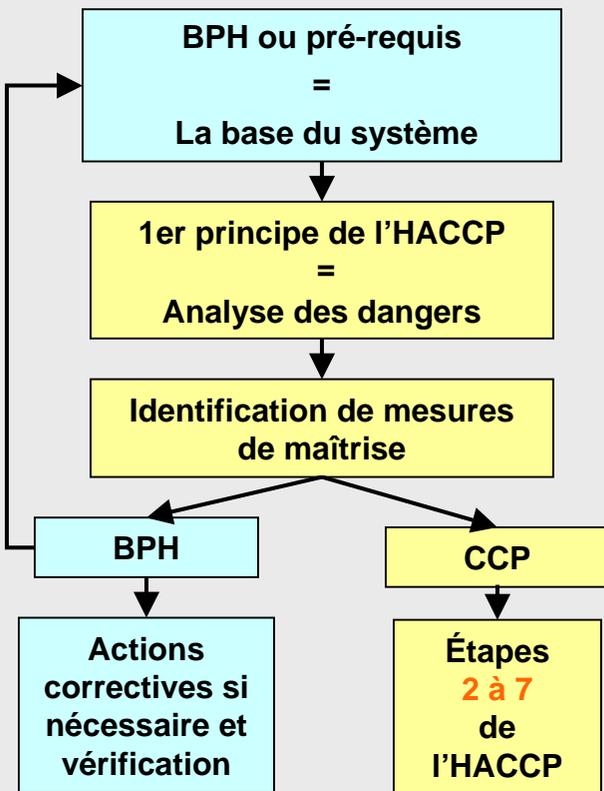
- **Objectif** : outil pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et notamment ceux des règlements (CE) n°178/2002, n°852/2004 et n°853/2004



- **Réglementation** : il sera défini dans le cadre de l'arrêté agrément (en cours de rédaction)

- **Entrée en application** : le 1^{er} janvier 2006

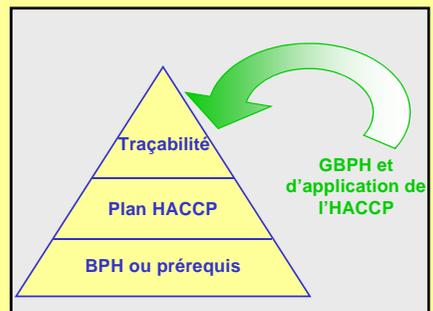
❶ IDENTIFICATION DES MOYENS DE MAITRISE



❷ Les 7 principes de l'HACCP

- P1 : analyser les dangers
- P2 : déterminer les CCP
- P3 : établir les limites critiques pour chaque CCP
- P4 : établir un système de surveillance pour chaque CCP
- P5 : établir des mesures correctives (préventives et correctives)
- P6 : établir des procédures de vérification
- P7 : établir un système d'enregistrement et de documentation

LES MOYENS DE MAITRISE POUR LES PROFESSIONNELS ❶



• Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

Les BPH concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'**hygiène**, c'est-à-dire la **sécurité** et la **salubrité** des aliments. Elles comportent des opérations dont les conséquences sur le produit fini ne sont pas mesurables.

Les BPH sont un **préalable indispensable** dont le respect scrupuleux conditionne l'efficacité du plan HACCP.

Exemples : organisation du suivi médical du personnel, plan de lutte contre les nuisibles (impact santé publique), plan de nettoyage et désinfection, instructions relatives à l'hygiène...

• Le plan HACCP ❷ :

Il a son application limitée à la **sécurité** des aliments.

Il repose sur le fait que les mesures de maîtrise ont des effets mesurables sur le produit fini.

- Procédures de traçabilité et gestion des produits non conformes (mise en place de procédure de retrait/rappel).

IDENTIFICATION DES RESPONSABILITES DES PROFESSIONNELS ET DES SERVICES DE CONTROLE



L'exploitant :

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

- applique son plan de maîtrise sanitaire et vérifie son efficacité

Outils : GBPH, documents des centres techniques,...

Les services de contrôle :

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

- vérifie que le professionnel :
 - applique son plan de maîtrise sanitaire
 - en vérifie l'efficacité

Outils (en cours d'élaboration) : guide général d'inspection, grille générale d'inspection, vade-mecums sectoriels,...