

3° Le plan de maîtrise sanitaire

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 :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis ;
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les 7 principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

3.1.1. Le personnel :

- * Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments :
 - * catégories de personnel concernées
 - * objectifs et contenu général
- * Hygiène personnelle
- * Tenue vestimentaire : descriptif, entretien (fréquence de changement, modalités de nettoyage)
- * Etat de santé du personnel :
 - instructions au personnel concernant l'état de santé : blessures, toux ...
 -

3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.

- * Description des modalités prévues pour assurer la maintenance des locaux et équipements : quoi, qui, comment, à quelle fréquence, modalités de suivi
 - enregistrement des opérations de maintenance réalisées
 -

3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production.

- * Plan de nettoyage-désinfection :
- * Organisation (interne ou prestataire)
 - * instructions de nettoyage/désinfection après la production: pour chaque local, il s'agit de lister l'ensemble des surfaces (murs, plafond, sol, huisseries) et du matériel à nettoyer/désinfecter et de déterminer pour chacun la fréquence de nettoyage/désinfection, le nom du produit utilisé, les modalités de nettoyage (dosage du produit, temps de contact, température de l'eau, brossage, rinçage), le nom du responsable du nettoyage
 - * procédures de nettoyage du matériel pendant la production
 - * modèle de support d'enregistrement de la réalisation du nettoyage/désinfection
 - * plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage : responsable, fréquence, méthode, enregistrement, procédure de gestion des non-conformités
 - * plan de contrôle microbiologique
- * Instructions relatives à l'hygiène :
 - hygiène du personnel et des manipulations avant, pendant et après la production : lavage des mains et du matériel, modalités d'accès à certaines zones ...
 -

3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles (rongeurs, insectes volants et rampants).

- * Plan des locaux avec disposition des appâts numérotés, des moustiquaires, des lampes UV, des sas ...
- * modalités de la mise en œuvre de la lutte contre les nuisibles : qui, fréquence et nature des contrôles ou contrat de dératisation/désinsectisation
- * Modèle des fiches de contrôles utilisées

3.1.5. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable/eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires.

- * Plan de l'établissement à l'échelle lisible faisant apparaître les différents points d'eau numérotés (lave-mains, dispositif de lavage du matériel ...), la description d'un éventuel dispositif de traitement de l'eau
- * Attestation de raccordement au réseau d'eau public ou copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau d'une autre origine avec résultats des analyses effectuées
- * Plan d'autocontrôles de la qualité de l'eau en cas de ressource privée
- * Adjoindre une déclaration relative à la non-utilisation d'eau d'une autre origine en dehors des utilisations prévues réglementairement si utilisation du réseau public
- * Procédure de gestion des non-conformités

3.1.6. La maîtrise des températures.

- * Lister les locaux sous température dirigée en précisant les températures recherchées et les températures à ne pas dépasser
- * Décrire le système et le matériel de surveillance des températures, les modalités d'enregistrement, d'alertes en cas d'anomalies et les mesures correctives
- * Indiquer le modèle de support d'enregistrement des contrôles

3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition.

Contrôle à réception :

- * Décrire les modalités du contrôle à réception : quels produits (matières premières, conditionnement ...), fréquence de
- * Procédure de gestion des non-conformités
 - * critères de refus, actions correctives

Contrôle à expédition :

- * Préciser les modalités de contrôle des produits avant expédition (procédure)

3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

3.2.1. Le champ d'application de l'étude.

- * Lister les différents plan HACCP « produits/procédé de fabrication » homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers.

3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et les mesures de maîtrise associées (principe n° 1).

- * L'analyse des dangers doit être complète : elle doit prendre en compte les dangers biologiques (germes pathogènes, parasites, toxines ...), chimiques (résidus de produits lessiviels, résidus de médicaments et contaminants de l'environnement, allergènes ...) et physiques (verre, ...)
- * Le choix des dangers doit être justifié (guide de bonnes pratiques validés, avis des centres techniques, bibliographie scientifique)
- * Pour chaque danger et à chaque étape du procédé, identifier les causes de contamination, multiplication ou survie (l'utilisation de la méthode des 5M (milieu, matériel, méthode, main d'œuvre, matière) est la plus fréquente).
- * A chaque étape, hiérarchiser les dangers et les causes identifiés en fonction de la probabilité d'apparition, de la gravité, de la détectabilité.
- * Pour chaque cause du danger, définir les mesures de maîtrise à mettre en œuvre

L'analyse des dangers peut être présentée sous la forme suivante :

ETAPE	Le danger	Apport/contamination Multiplication Survie	Causes (5M)	Mesure de maîtrise des dangers (renvoi éventuel à un document)	CCP ?
-------	-----------	--	----------------	---	-------

Analyse des dangers à faire à chaque étape du diagramme de fabrication

Il est possible de se référer à un GBPH validé pour cette analyse des dangers sous réserve que le diagramme de fabrication corresponde à ce qui est appliqué au sein de l'établissement.

3.2.3. Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (points critiques pour la maîtrise pour les CCP ou niveau de seuil de maîtrise sanitaire pour les PRPo) :

- * La liste argumentée des points déterminants (dont CCP, PRPo) précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ;

Rappel définition du CCP :

Un CCP est une étape du procédé ou une procédure au niveau de laquelle :

- *une mesure préventive permettant de diminuer ou d'éliminer un danger est appliquée*
- *l'application de cette mesure préventive est mesurable ou observable : il est possible de mesurer un critère (temps, température, pH, ...) dont la valeur est corrélée à la probabilité de maîtrise du danger à un niveau acceptable pour la santé du consommateur*
- *on doit pouvoir associer la valeur mesurée du critère à un ou plusieurs lots de fabrication (notion de surveillance permanente)*

- * Pour chaque point déterminant :
 - la validation des limites critiques pour les CCP et les objectifs/niveaux de seuils pour les PRPo (principe n° 3)
 - les procédures de surveillance (principe n° 4)
 - la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ; définir les actions correctives (procédé et produit) en cas de dépassement des limites critiques
 - les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 7).

Le suivi du CCP peut être présenté sous la forme du tableau suivant :

CCP	Limite critique	Procédure de surveillance	Mesures correctives	Enregistrement
-----	-----------------	---------------------------	---------------------	----------------

Pour le sui des PRPo

PRPo	Objectifs/niveau de seuil de maîtrise	Procédure de surveillance (référence du document)	Actions correctives/corrections	Enregistrement
------	---------------------------------------	---	---------------------------------	----------------

3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

* Modalités de vérification :

- de la mise en œuvre du PMS : responsable, fréquence, modalités pratiques (audit, suivi des enregistrements...)+ contrôle métrologique des appareils de mesure
- de l'efficacité du PMS :
 - * plan d'autocontrôles microbiologiques
 - * analyse réclamations clients
 - * exploitation des résultats

* Support d'enregistrement de cette vérification (date de la vérification, par qui, résultat)

* Gestion des suites à donner : mise à jour du plan HACCP

* Gestion de la documentation (principe n°7) : modalités de mise à jour du PMS et de l'archivage des documents

3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

- * Description du système de traçabilité
- * Procédure de gestion des produits non conformes
- * Procédure de mise en œuvre d'un retrait/rappel des produits en cas de défaut identifié

4° Cas particulier des marchés de gros et des halles de criée

Le règlement intérieur élaboré par l'exploitant de l'établissement reprenant les principales règles d'hygiène que les vendeurs et les acheteurs doivent respecter et décrivant les modalités d'utilisation des parties communes. Ce règlement intérieur est porté à la connaissance des usagers de l'établissement.

La composition, comprenant l'identification des responsables, des entités propriétaires et des entités chargées de l'exploitation.

La liste des utilisateurs et le type de leur relation avec ces entités.

5° Cas particulier des centres d'emballage d'œufs

Conformément aux dispositions des règlements (CE) n° 1907/90 et n° 2295/2003 :

- la description détaillée de l'ensemble des locaux, de l'équipement technique approprié pour le mirage, le tri et le calibrage des œufs ;
- les procédures de fonctionnement, permettant le classement des œufs par catégorie de qualité et de poids.