

3. LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Cette réglementation Hygiène impose à toutes les unités de restauration, quelle que soit sa typologie, de mettre en place un **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**, s'appuyant sur **des procédures de maîtrise écrites¹** (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**) et un **système probatoire** concernant la traçabilité, pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire.

Basé sur le principe de transparence, ces textes rendent obligatoire l'utilisation de la **méthode HACCP** et l'**utilisation des guides de bonnes pratiques Hygiène (GBPH)**. Le professionnel doit alors faire des **autocontrôles** afin de vérifier la conformité sanitaire – de l'arrivée des marchandises jusqu'à la consommation – soit en utilisant le GBPH stricto sensu spécifique à sa filière (Guide du restaurateur pour la restauration commerciale, GBPH spécifique par branche professionnelle pour les autres types de restauration) soit **en rédiger un spécifique à son unité** et le faire valider par la DDCSPP.

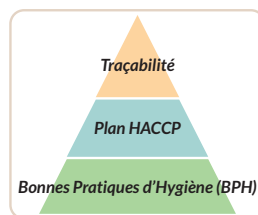
3.1. PRÉSENTATION DU PMS

Le plan de maîtrise sanitaire² 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.

L'ensemble des textes réglementaires impose de développer un plan de maîtrise sanitaire avec une obligation d'enregistrement d'informations à destination des organismes de contrôles :

- ▶ **Déclaration auprès de la DDCSPP** pour toutes les cuisines autonomes et « Agrément communautaire » pour les cuisines centrales pour les livraisons extérieures (entreprises, écoles, maison de retraite...). Déclaration et mises à jour régulières : après 3 mois renouvelables, obtention provisoire une fois, renouvellement tous les 2 ans ;
- ▶ **Coordonnées de tous les fournisseurs** et de leur conformité (agrément) ;
- ▶ **Coordonnées de tous les « clients » desservis** pour les cuisines centrales, avec notamment l'obligation de bons de livraison joints aux produits livrés comportant les indications suivantes : nature des produits livrés (repas, menus ou nom du plat), les quantités et les dates de livraison, le mode de conservation et de conditionnement ;
- ▶ **Traçabilité totale des DOA ou DA** en contenant (Auto-contrôle et enregistrements de toutes les fluctuations du couple Temps/températures).

- ▶ **Une recommandation de la traçabilité de la variété des denrées d'origine végétale** (fruits et légumes), c'est-à-dire que nous arrivons maintenant à une traçabilité totale des DOA ET DOV ;
- ▶ **Une recommandation de la traçabilité des numéros de lots** des marchandises livrées ;
- ▶ **Obligation de formation du personnel** (au moins une personne à l'HACCP et au GBPH et une équipe complète pour les UCP) ;
- ▶ **La conservation des étiquetages originels de toutes les denrées utilisées pour la transformation sur une durée de 24 semaines (6 mois)** en restauration collective à disposition des consommateurs pour informations ou de l'ISV lors d'un contrôle. La conservation des étiquettes se fait, suivant la taille de l'entreprise, par photocopie, scannérisation ou photographie numérique (ou saisie informatique pour UCP).
- ▶ **La conservation des bons de livraison six mois après la DLC** des produits (document généralement conservé au moins pendant six ans dans les entreprises (obligation/DDCCRF) soit par scannérisation, soit par photographie numérique (ou à défaut pour les petits établissements par photocopies).
- ▶ **L'obligation de la traçabilité des viandes bovines jusqu'aux consommateurs finaux**, c'est-à-dire jusqu'à la chambre du malade ou aux seniors dans la maison de retraite par exemple...
- ▶ **Les dispositions plus spécifiques prises dans certains secteurs de production sur les informations et les durées de conservation prévalent** (OGM, viande bovine, etc.).
- ▶ **Une obligation de maîtrise de tous les risques biologiques (et microbiologiques), chimiques et physiques à travers un ensemble de procédures Hygiène préventives, correctrices établies selon la démarche HACCP.** Il comprend donc :



- ▶ **Les procédures nécessaires à la mise en place des Bonnes Pratiques d'Hygiène ou Pré-requis Hygiène (BPH ou PRP) ;** Ces prérequis sont détaillés dans l'annexe I du règlement CE n° 852/2004 et l'annexe III du règlement CE n° 853/2004 (pour les denrées animales ou d'origine animale) ;
- ▶ **Les procédures de maîtrise des fabrications dits « Pré-requis opérationnels (PRPo) » et Points critiques (CCP)** définis en développant la méthodologie HACCP fondé sur les 7 principes retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 ;

.....
1. Elles contribuent à la notion de traçabilité de la salubrité dans l'entreprise et à la constitution d'un système de preuve (probatoire) à fournir aux inspecteurs de la DDP lors d'un contrôle Hygiène. L'ensemble des procédures d'auto-contrôle ainsi développées doivent : Être écrites, dûment documentées et conservées à disposition des services officiels lors de contrôles.

2. 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.

- ▶ Les procédures d'auto-contrôles sur l'ensemble de la chaîne de production-distribution ;
- ▶ Les procédures de la gestion des produits non-conformes (procédure de retrait/rappel) et de la mise en place d'un système de traçabilité.

3.2. CONTENU DU PMS



Les principales procédures de maîtrise à développer au sein de TOUTES les entreprises de restauration – qui découlent de l'application du PMS et du GBPH pour garantir la sécurité sanitaire des aliments – sont classifiées en cinq thématiques (ou 5 dossiers) :

1. Le dossier sur le plan de nettoyage et de désinfection (ou PND) avec :

- ▶ Les procédures de nettoyage (mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production) pour chaque zone d'activités, local et matériel, camion, de la production à la distribution incluse, indiquant la fréquence, le jour et moment de la journée, les produits utilisés et leur dilution, le mode opératoire, le responsable de l'opération (Qui ? – Quoi ? – Quand ? – Comment ? – Avec ? – Méthode ?) ;
- ▶ La traçabilité des opérations de nettoyage désinfection avec émargement ;
- ▶ Conservation des fiches techniques de chacun des produits utilisés ;
- ▶ Les auto-contrôles internes de prélèvement de surface ;
- ▶ Les analyses de surfaces obligatoires (minima 1/mois) ;
- ▶ Le contrôle de la qualité et de l'état du matériel (plan de maintenance) ;
- ▶ La réalisation d'un plan de lutte contre les nuisibles (volants, rampants...) ;
- ▶ Mesure de la qualité de l'approvisionnement en eau.

2. Le dossier de gestion du personnel avec :

- ▶ Les certificats médicaux annuels d'aptitude au travail des D.O.A pour tous les personnels ;

- ▶ La rédaction de fiches de synthèse sur les règles d'hygiène individuelle à respecter (hygiène corporelle et vestimentaire). Peuvent être incluses dans le livret d'accueil remis à chaque salarié ;
- ▶ La rédaction de fiches de postes de tous les personnels avec responsabilité hygiène explicitées ;
- ▶ Mise en place d'un plan de formation avec enregistrement des actions de formation concernant l'ensemble du personnel ;
- ▶ Les règles d'hygiène de base et tenue du personnel (auto-contrôles) ;
- ▶ Enregistrement des accidents de travail et absence supérieurs à 2 mois ;
- ▶ Rédaction du livret d'accueil avec les procédures d'hygiène corporelle, de tenue, de fréquence de changement de tenue, des principales températures à respecter, des principaux microbes à éviter et leurs sources principales de contamination, les points clés de l'analyse des risques pour la maîtrise des points critiques, etc. ;
- ▶ Nomination d'un référent HACCP et d'une équipe HACCP (UCP) ;

3. Le dossier des procédures d'auto-contrôles : il s'agit de l'ensemble des procédures – rédigées sous forme écrite – d'auto-contrôle mises en place dans le cadre du Paquet Hygiène relatifs à la chaîne alimentaire (de la réception à la consommation et circuits connexes (laverie, déchets...) :

- ▶ Procédure de respect strict des circuits (marche en avant) ;
- ▶ Procédure d'auto-contrôles à la réception des marchandises (fournisseurs, état des marchandises, relevé de température des produits à risque (1 relevé par livraison), échantillonnages (analyses sur matières premières)) ;
- ▶ Procédure de relevé de températures de stockage 2 fois/jour des chambres froides ;
- ▶ Procédure de conservation des étiquetages – le plus souvent sous photographie numérique – (origine, DLC, marque de salubrité, N° lot (relevé à l'ouverture lors du déconditionnement), qualité, quantité... à conserver a minima 6 mois) ;
- ▶ Procédure d'auto-contrôles du stockage des marchandises et des DLC (Procédure FIFO) ;
- ▶ Procédure d'auto-contrôles du travail à T° ambiante (règle de la demi-heure) ;
- ▶ Procédure d'auto-contrôles des temps/températures de cuisson ;
- ▶ Procédure d'auto-contrôles des procédures techniques spécifiques (mixés, tranchages des rôtis) ;
- ▶ Procédure d'auto-contrôles des temps/températures de refroidissement ;
- ▶ Procédure d'auto-contrôles des temps/températures de stockage des produits ;
- ▶ Procédure d'auto-contrôles des temps/températures de la remontée ou du maintien en température des produits destinés à la consommation ;
- ▶ Procédure d'auto-contrôles de la qualité hygiénique des produits finis (échantillons témoins (100 g ou une ration) à conserver durant 5 jours) et procédures d'analyses bactériologiques régulières (env. 4 mensuelles dont 1 prélèvement de surface) ;