

Plan de maitrise sanitaire (PMS)

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) appelé également « Paquet Hygiène » est un outil de gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans l'IAA.

Il s'agit d'un document écrit obligatoire qui décrit l'ensemble des mesures mises en place pour garantir l'hygiène alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation.

Le PMS est composé d'éléments en interaction les uns avec les autres, tels que l'HACCP, les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), la traçabilité et la gestion des produits non conformes.

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Définition

Les bonnes pratiques d'hygiène sont un ensemble de conditions et de règles qui permettent de contrôler et d'assurer l'innocuité des aliments dans chacune des étapes de la chaîne alimentaire.

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) est un document de référence, évolutif, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les opérateurs de son secteur. Ces guides ont pour objectif d'aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et à respecter leurs obligations réglementaires.

Architecture d'un GBPH

Pour garantir l'efficacité des mesures proposées, il est essentiel de se concentrer sur des aspects fondamentaux tels que :

Hygiène et formation du personnel

- ✓ Hygiène corporelle et vestimentaire.
- ✓ Etat de santé
 - Un certificat médical « apte à la manipulation des denrées alimentaires ».
 - Les personnes présentant des symptômes : signalement
 - Toute personne présentant une coupure ou une blessure : pansement adéquat
- ✓ Comportement approprié
- ✓ Formation du personnel en matière d'hygiène alimentaire

Locaux : ils doivent être

- ✓ propres et en bon état d'entretien.
- ✓ Conçus de manière à permettre un nettoyage et/ou une désinfection appropriée,
- ✓ Ventilation adéquate et suffisante
- ✓ Dispositifs adéquats pour le nettoyage et la désinfection
- ✓ Eclairage naturel et/ou artificiel suffisant

Matériels et équipements

- nettoyés et, si nécessaire, désinfectés régulièrement
- conçus, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
- entretien et la maintenance des installations

Approvisionnement en eau

- ✓ Eau potable et en quantité suffisante
- ✓ Eau non potable séparée des systèmes d'eau potable

Nettoyage et désinfection

- ✓ Définir et appliquer un plan de nettoyage et désinfection.
- ✓ Ne pas réaliser les opérations de nettoyage et désinfection en présence de denrées alimentaires
- ✓ Choisir des produits de nettoyage et désinfection
- ✓ Utiliser du matériel adéquat
- ✓ Vérifier l'efficacité du nettoyage et désinfection
- ✓ Laver et désinfecter en respectant le principe du TACT
 - ✓ T : Température
 - ✓ A : Action mécanique
 - ✓ C : Concentration
 - ✓ T : Temps d'action

Gestion des déchets : éliminer et isoler

- Des déchets retirés rapidement des locaux contenant des denrées alimentaires
- Placer dans des conteneurs dotés d'une fermeture adéquate
- Zones de stockage des déchets propres et d'animaux et de parasites.

Prévention et lutte contre les nuisibles

Minimiser les risques d'invasion par des nuisibles par

- ✓ Veiller à limiter les sources d'humidité
- ✓ Assurer un rangement méthodique des denrées stockées
- ✓ Les ouvertures doivent être dans la mesure du possible maintenues hermétiquement fermées.
- ✓ Les paniers siphons des grilles d'évacuation doivent être en place et maintenus propres.
- ✓ Les trous bouchés ou colmatés.
- ✓ Placer des pièges et appâts, moustiquaires et des insecticides

Fonctionnement (méthodes)

- La marche en avant
 - ✓ La marche en avant dans l'espace
 - ✓ La marche en avant dans le temps
- Maitrise des températures lors des liaisons froides et chaudes

✓ La chaîne du chaud (liaison chaude) maintenir la température des plats, depuis la fin de la cuisson jusqu'à la consommation, à une valeur supérieure ou égale à +63 °C.

✓ La chaîne du froid (liaison froide) permet d'augmenter la date limite de consommation (DLC) des plats sur une période de 1 à 3 jours au maximum.

Après cuisson, la température des aliments doit être abaissée brutalement de +63°C à +10°C en moins de 2 heures. Les aliments sont ensuite stockés et transportés jusqu'au lieu de consommation à des températures comprises entre 0 et +3°C.

Avant leur consommation : réchauffement rapide jusqu'à +63°C en moins de 1 heure.

- **Gestion des DLC et DLUO**

Date limite d'utilisation optimale (DLUO) :

- Concerne les produits stabilisés.
- garantie des qualités organoleptiques et nutritives de l'aliment.
- annoncée par la mention « A consommer de préférence avant le ... » ou « A consommer de préférence avant fin... » ou « A consommer de préférence dans un délai de ... après la date figurant ... »
- Après une DLUO les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles ne sont plus garanties.

Produits à date limite de consommation (DLC) :

- La date jusqu'à laquelle le produit garde ses qualités sanitaires dans les conditions de conservation définies. Elle concerne les produits réfrigérés périssables.
- annoncée par la mention « A consommer jusqu'au ... »
- durabilité du produit et sa DLC dépendent de la température de conservation.
- Si DLC atteinte : distribution INTERDITE, sanction (pénalité)
- Avant destruction, isoler les produits à DLC dépassée avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser ».

La méthode HACCP

Définition

HACCP est l'acronyme pour *Hazard Analysis Critical Control Point* ce qui se traduit en français par **Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise**. C'est une méthode utilisée dans le secteur agroalimentaire qui permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les risques liés aux denrées alimentaires.

Il s'agit de la maîtrise des dangers identifiés si possible dès leur source par la prévention en s'appuyant sur des CCP (points critiques de contrôle).

Mise en place la méthode HACCP

Application obligatoire ou recommandée en fonction des réglementations et des normes propres à chaque pays. La mise en place diffère en fonction de plusieurs facteurs tels :

- La nature des produits travaillés
- La quantité de production
- Le type d'établissement

L'application de la méthode HACCP s'articule autour de 12 étapes, dont 5 étapes préliminaires et les 7 dernières représentent les 7 principes de l'HACCP.

Etape 1 : Constituer l'équipe HACCP

- Petite équipe : 5 à 7 personnes sélectionnées sur la base de leurs connaissances et expériences
- Pluridisciplinaire
- Equipe non hiérarchique

Etape 2 : Décrire le produit fini

Une description complète du produit fini :

- Le nom du produit ;
- La composition
- L'origine des ingrédients et des matières premières,
- La structure et les caractéristiques physico-chimiques
- La nature du traitement ou de la transformation
- L'emballage et l'étiquetage,
- Les conditions d'entreposage et de distribution, y compris le transport et la manutention ;
- La durée de conservation (DLC, DLUO)
- Le mode d'emploi,
- Tout critère microbiologique ou chimique applicable.

Etape 3 : Détermination de l'utilisation prévue par le client et les groupes cibles de consommateurs

Prendre en considération l'adaptation du produit à des utilisations particulières :

- Utilisation familiale
- Etablissements de restauration collective
- Voyageurs, etc.,

Groupes sensibles :

- Par rapport à des convictions religieuses
- Par rapport à des sensibilités particulières

Etape 4 : Établir un diagramme de fabrication

Description du processus à partir de la réception des matières premières jusqu'à la livraison des produits finis. Il doit être clair, précis et suffisamment détaillé.

Etape 5 : Confirmer sur place le diagramme des opérations à toutes les étapes et à tout moment du processus.

Etape 6 - Principe 1 : Analyse des dangers

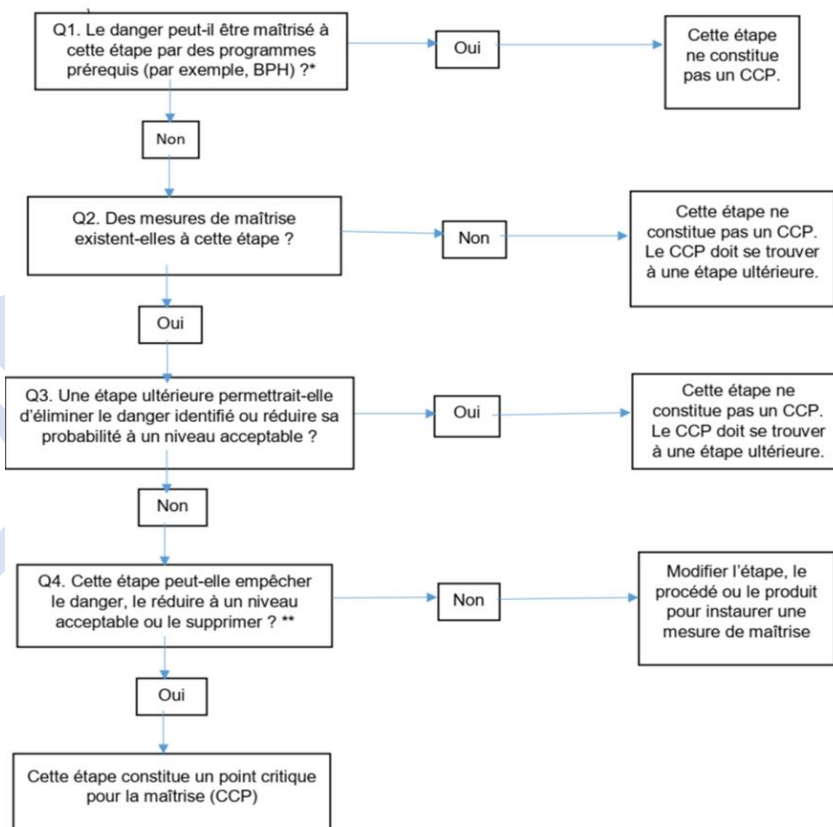
La liste de tous les dangers biologiques, chimiques ou physiques que l'on peut s'attendre à retrouver dans un produit devrait être établie. On peut avoir recours à l'outil "5 M". Il peut être utile de consulter une source externe d'information :

- déterminer là où l'on peut s'attendre à ce que ces dangers potentiels se produisent à chaque étape du processus
- catégoriser les dangers en fonction de leur criticité selon les critères:
 - Gravité
 - Probabilité d'apparition
 - Probabilité de détection

Etape 7 - Principe 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP : Critical Control Point).

Un CCP est une étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité sanitaire des aliments ou le ramener à un niveau acceptable. À ces CCP, des actions de surveillance permettent de s'assurer de la mise en œuvre effective des mesures de maîtrise et, à défaut, d'entreprendre des actions correctives.

Dans cette étape, un arbre de décision est utilisé par l'équipe HACCP dédiée pour trouver de tels CCP.



Exemple d'arbre de décision sur les CCP (proposé par le Codex)

Etape 8 - Principe 3 : Fixer les seuils et limites critiques : pour définir les niveaux acceptables et inacceptables.

Des seuils critiques sont établis pour les facteurs tels que la température, la durée de l'opération ou la concentration de chlore. Si les valeurs de ces paramètres sont contenues dans les limites établies, on a la confirmation qu'un danger donné est maîtrisé à un CCP donné.

Etape 9- Principe 4 : Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP

Le processus de mesure des CCP est décrit en détail et comprend les informations et responsabilités suivantes :

- Procédure de mesure
- Temps de mesure
- Responsabilité de la mesure
- Fréquence de mesure

Etape 10- principe 5 : Déterminer les actions correctives

Etablir et décrire les actions correctives nécessaires pouvant être mises en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.

Etape 11- Principe 6 : Vérifier le fonctionnement du système

Faire l'objet de vérifications et mises à jour régulières pour savoir s'il fonctionne correctement. On vérifie alors deux aspects :

- ✓ Que le système mis en place est **conforme** au système HACCP
- ✓ Que ce système est **efficace** pour la sécurité

Etape 12- Principe 7 : Constituer un dossier et tenir des registres

Résumer l'intégralité des étapes de la méthode HACCP dans un document spécifique.

Avantages de la HACCP

- Assurer la sécurité alimentaire
- Réduire les coûts
- Respecter les réglementations
- Renforcer la confiance des consommateurs
- Favoriser le commerce international
- Améliorer la traçabilité

Traçabilité

Définition

La traçabilité est la capacité à suivre un produit tout au long de la chaîne, de l'approvisionnement en matière premières à la mise au rebut, en passant par la production et la consommation, afin de clarifier « quand, où et par qui le produit a été fabriqué »

La traçabilité consiste ainsi à :

- Déterminer très précisément l'origine de l'ensemble des ingrédients de base ou intermédiaires ;
 - Lister les différents intermédiaires, du producteur au distributeur ;
- Diffuser des informations précises sur chaque produit.

Importance de la traçabilité

- Garantit la transparence, la fiabilité de l'information et la confiance dans la qualité des produits.
- Contribue à la sécurité des aliments
- Permet d'isoler les produits non conformes sans remettre en cause toute une production,
- Faciliter la vérification d'informations spécifiques sur le produit ;

Types de traçabilité alimentaire

- Traçabilité ascendante (en amont) : remonter depuis un produit jusqu'à ses matières premières.
- Traçabilité descendante (en aval) : permet de retrouver la destination d'un produit.
- Traçabilité interne : établir une connexion entre les matières premières et les produits finis

Informations à conserver

Celles obligatoires

- Nom et adresse de tous ses fournisseurs, nature des produits fournis par ces derniers,
- Nom et adresse de tous ses clients professionnels, nature des produits livrés à ces derniers,
- Date de la transaction/livraison.

Celles recommandées

- ✓ Les numéros de lots,
- ✓ Les données sur les volumes et les quantités,
- ✓ La description des produits (préemballés ou non...).

La durée de conservation de ces informations peut varier selon les réglementations locales.

Mise en place du système de traçabilité

En partant de la matière première jusqu'aux produits finis :

- Identifier les fournisseurs et collecter les informations nécessaires pour pouvoir les contacter
- Contrôler et enregistrer les réceptions de matières premières
- Conserver les bons de livraison et estampilles sanitaires
- Gérer les produits entamés
- Suivre et enregistrer la température des denrées alimentaires

- Contrôler la qualité microbiologique des produits finis.
- Identifier les clients dans la mesure du possible
- Conserver les factures des fournisseurs.
- Conserver les étiquettes des matières premières utilisées
- Effectuer l'étiquetage des produits lors du reconditionnement ou du conditionnement sous-vide,

Outils de traçabilité

Les entreprises ont la responsabilité de choisir les systèmes de traçabilité qui conviennent le mieux à leurs évaluations des risques et à leurs contraintes économiques.

Gestion des produits non-conformes ou des non-conformités

Le PMS doit décrire la procédure de gérer des produits qui ne seraient pas conformes aux règles précédemment établies. En somme, Il faut décrire ce qui passe lorsqu'un produit est jugé non conforme

Le retrait : mesure de prévention qui consiste à retirer des rayons ou des lieux d'entreposage des produits non encore vendus, pour en empêcher leur distribution.

Le professionnel en informe ses clients professionnels et/ou ses fournisseurs mais pas d'obligation d'informer les consommateurs.

Le rappel : mesure supplémentaire qui intervient quand le produit n'est pas conforme aux lois en vigueur et menace la sécurité alimentaire et que la non-conformité est détectée après la mise sur le marché du produit.

Il consiste à demander aux consommateurs de détruire ou de rapporter les produits défectueux, afin d'empêcher leur consommation après distribution. Les professionnels informent les consommateurs via les médias et des affichages dans les points de vente.