

# PMS - Plan de maîtrise sanitaire

---

Le plan de maîtrise sanitaire est composé d'un **ensemble de documents** décrivant les moyens mis en œuvre par un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions par rapport aux dangers microbiologiques, physiques, chimiques et sans oublier le danger allergène.

Il comprend :

1 - Des **Bonnes Pratiques d'Hygiène** ou des prérequis obligatoires.

2 - D'un **plan HACCP** validé et mis à jour régulièrement.

3 - D'un **système de traçabilité**.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend aussi l'ensemble des documents qualifiés mis en place dans l'établissement (**classeur qualité**). Ces documents permettent de prouver et justifier du bon fonctionnement du système de maîtrise sanitaire (les enregistrements qualifiés, les cahiers des charges fournisseurs, les autocontrôles : analyses bactériologiques, ...)

Le plan de maîtrise sanitaire est donc un dossier important à constituer, ou à tenir à jour. Il permet de justifier votre travail vis-à-vis des services officiels de contrôles et il reste obligatoire dans tout établissement de l'alimentaire.

## 1 – BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)

---

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène reprennent l'ensemble des conditions et des règles à mettre en place dans une structure afin d'assurer la sécurité et la salubrité de ses aliments et de sa production. GBPH « Restaurateur » a été réalisé par la confédération française des hôteliers, restaurateurs

### GBPH Restaurateur – Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Le personnel
- Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments.
- Descriptif de la tenue vestimentaire professionnelle ainsi que la méthode d'entretien
- Organisation du suivi médical
- Organisation de la maintenance des locaux et des équipements (Justifier par des contrats de maintenance)
- Mesure d'hygiène au quotidien
- plan de nettoyage et de désinfection.
- Affichages des instructions relatives à l'hygiène
- Affichette reprenant le lavage des mains, les plats témoins pour les cuisines...
- Plan de lutte contre les nuisibles (Animaux indésirables comme cafards, rats, insectes...)
- Approvisionnement en eau
- Maîtrise des températures (Quel matériel utilisez-vous ? Thermomètres, quels documents d'enregistrements et contrôles faire ?)
- Contrôle à réception (Les documents d'enregistrement, agrément de vos fournisseurs, ...)

## 2 - L'HACCP

---

Le plan de maitrise sanitaire reprend le principe de la méthode HACCP et entre autre la mise en place d'une équipe HACCP ...

### DEFINITION

L'HACCP ( Hazard Analysis Critical Control Point) en français « analyse des risques et maîtrise des points critiques » est une méthode qui vous permet d'augmenter la sécurité alimentaire des productions. Le système HACCP peut être appliqué à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production primaire, à la consommation finale (consommateur).

L'HACCP permet d'identifier les risques et les dangers spécifiques à une structure, de les évaluer, et de mettre en place les moyens pour les maîtriser. L'HACCP est une méthode réglementaire mais n'est pas une norme. Cependant, elle s'intègre dans différentes normes telles que : Paquet hygiène 2006, ISO 9001/9002 et ISO 22000, IFS, BRC ...

### LA MISE EN PLACE DU PLAN HACCP :

La réalisation d'un plan HACCP suit 7 principes, détaillés en 12 étapes :

<u>Les 7 principes</u>	<u>En 12 étapes</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Réaliser l'analyse des risques.</li><li>• Déterminer les points critiques (CCP).</li><li>• Définir les limites critiques.</li><li>• Établir un système de surveillance des CCP.</li><li>• Établir des actions correctives à appliquer quand la surveillance indique une déviation par rapport à la limite critique définie.</li><li>• Établir les procédures de vérification du bon fonctionnement du système HACCP.</li><li>• Établir un système documentaire .</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Constituer l'équipe HACCP</li><li>• Description complète du produit.</li><li>• Utilisation attendue du produit.</li><li>• Élaboration du diagramme de fabrication.</li><li>• Vérification des diagrammes de fabrication.</li><li>• Procéder à l'analyse des risques.</li><li>• Identifier et classer les CCP.</li><li>• Établir les limites / seuils critiques CCP.</li><li>• Mettre en place un plan de surveillance et contrôle.</li><li>• Définir un plan d'actions correctives.</li><li>• Validation et vérification du plan HACCP.</li><li>• Mise à jour du plan.</li></ul>

## 3 - Traçabilité

---

La traçabilité doit être mise en place avec tous les acteurs de la structure: Production, qualité, logistique, magasiniers, achats .

### ***Les éléments indispensables pour mettre en place la traçabilité ?***

Bien connaître ses matières premières (origine...), sa production, la composition des emballages (primaire et secondaire). Maîtriser son procédé de fabrication (ou diagramme de production ) et maîtriser parfaitement la conservation des produits, le transport, la distribution des produits finis et le retour client (service consommateurs...).

# Proposition de composition du classeur PMS

## **1 - Historique des Révisions du PMS**

### **2 - Présentation de l'activité de l'établissement**

- Réalisation d'une fiche de présentation

### **3 – Hygiène du personnel**

- Affichage mural : État de santé + lavage de mains + maintien du poste de lavage des mains + tenue vestimentaire du personnel + entretien tenue vestimentaire + tenue vestimentaire des personnes extérieures
- Fiche de suivi du personnel / Contrôle médecin du travail

### **4 - Plan de maintenance du matériel**

- Fiche de maintenance des machines

### **5 – Protocoles de nettoyage**

- Affichage mural : plan de nettoyage (locaux de production, vestiaire, plonge, cuisson, etc.)
- Fiche de suivi : nettoyage après le service, nettoyage mensuel.
- Fiche technique des produits de nettoyage et de désinfection
- Fiche autocontrôles de vérification des nettoyages et désinfections

### **6 – La congélation**

- Fiche de suivi de la congélation et décongélation
- Affichage / Méthodes de décongélation

### **7 – Les protocoles GBPH (Guide des bonnes pratiques d'hygiène)**

- Protocole d'utilisation des poissons crus
- Protocole d'utilisation des œufs en coquille
- Protocole d'utilisation des planches de découpe
- Protocole de tranchage, hachage et râpage
- Protocole de cuisson
- Protocole de conditionnement sous vide
- Protocole de gestion des produits entamés
- Protocole de gestion des produits finis non vendus
- Protocole stockage en chambre froide positive
- Protocole déstockage et/ou déconditionnement
- Protocole des instruction avant et après la fabrication
- Protocole pour définir un produit en excédent

### **8 – La gestion des nuisibles**

- Protocole contre les nuisibles
- Fiche de suivi (absence de traces de nuisibles)
- Plan de lutte contre les nuisibles

### **9 – Approvisionnement unique en eau du réseau public**

- Déclaration sur l'honneur.

### **10 – Les relevés de températures**

- Fiches de suivi sur tous les appareils
- Fiche d'action corrective en cas de panne

### **11 – Le refroidissement rapide**

- Affichage du protocole de refroidissement et de durée de vie des PCEA
- Fiche de suivi du refroidissement rapide
- Fiche de suivi de la remise en température
- Protocole

### **12 – La réception des marchandises**

- Affichage réception des matières premières
- Affichage réception des matières premières
- Fiche de suivi de la réception des matières premières
- Fiche de refus des produits non conformes (action corrective)

### **13 – Les huiles de fritures**

- Affichage du protocole des huiles de fritures
- Fiche de suivi des huiles usagées

### **14 – Les diagrammes de fabrication des productions**

- Réalisation de fiches diagramme

### **15 – Archivage de la traçabilité**

- Affichage de la fiche de procédure
- Mise en place de la procédure avec présentation de cette dernière

### **16 – Les allergènes**

- Fiche de suivi des production à disposition de la clientèle