Spécial Alimentaire

PLAN de MAÎTRISE SANITAIRE

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) permet de répondre aux exigences réglementaire du paquet hygiène. Il met en place un plan HACCP* afin de déterminer les dangers et les points critiques pour les maîtriser.

Le PMS s'appuie sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité. Pour mettre en place plus facilement un PMS, il suffit de suivre les instructions de ce guide.

LES PRINCIPES À RESPECTER

Pour réaliser un PMS complet, il faut :

- Suivre les bonnes pratiques d'hygiène ou les prérequis
- Mettre en place un plan HACCP*, le valider et le mettre à jour
- Mettre en place un système de traçabilité
- Mettre en place un système documentaire pour justifier des actions mises en place auprès des autorités compétentes

**HACCP : «Hazard Analysis Crtical Control Point» ce qui signifie «Analyse des dangers et des points critiques»*

DOCUMENTS RELATIFS AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE OU PRÉREQUIS

- Le personnel
  - Liste du personnel
  - Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
  - Tenue vestimentaire (descriptif, entretien...)
  - Organisation du suivi médical...
- Organisation de la maintenance des locaux
  - Contrats de maintenance
  - Justificatifs et/ou compte-rendus d'interventions...
- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la préparation
  - Plan de nettoyage et désinfection adapté au site
  - Affichage des instructions relatives à l'hygiène, au lavage des mains...
- Plan de lutte contre les nuisibles
  - Plan de localisation des appâts dans les locaux
  - Compte-rendus d'interventions du prestataire...
- Approvisionnement en eau
  - Analyse de la potabilité...

LE SAVIEZ-VOUS ?

- **Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)** est obligatoire pour tout établissement détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires, quelque soit sa taille ou son statut.

  Il se compose d'un ensemble de documents décrivant les moyens pris par l'entreprise pour assurer le niveau d'hygiène et de sécurité alimentaire requis vis-à-vis des dangers chimiques, physiques, bactériologiques et des allergènes.

- Maîtrise des températures
  - Relevé des température de stockage grâce à des thermomètres à lecture directe ou à des afficheurs installés dans les enceintes de stockage (au moins une fois par jour dans toutes des enceintes)
  - Relevé des températures de fin de cuisson et refroidissement...
- Vérifications à réception et à expédition
  - Contrôle des matières premières et des produits finis : aspect, durée de vie, températures en cas de doute. Il est nécessaire d'annoter les bons de livraison en cas d'anomalie à réception et de garder une trace écrite des contrôles à expédition / mise en vente...
- Analyses microbiologiques
  - Résultats d'analyses micro biologiques et de contrôles de surface.

A NOTER

- **Le Plan de Maîtrise Sanitaire est un document important à réaliser puis à tenir à jour.**

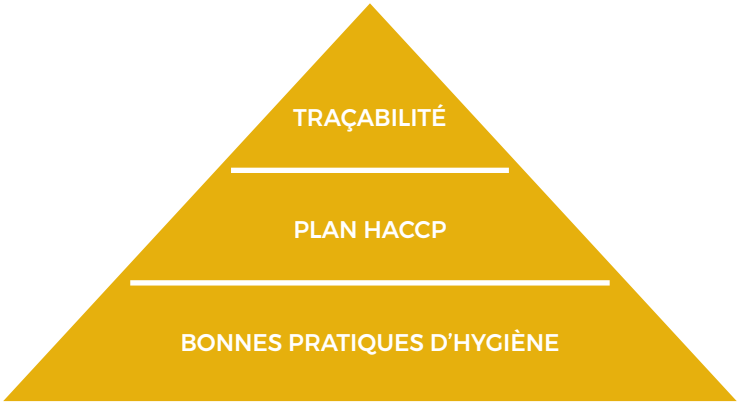
  Il permet de justifier du respect de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurié des denrées alimentaires vis-à-vis des services officiels de contrôle.

SYSTÈMES DE TRAÇABILITÉ

- Bien conserver les justificatifs de traçabilité des matières premières : étiquettes sanitaires des produits, liste des fournisseurs et des clients

PLUS D'INFORMATIONS

- Règlement 852/2004
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène de votre profession (disponible auprès des syndicats professionnels ou sur ladocumentationfrancaise.fr)
- Gestion des eaux usées issues des métiers de bouche (guide de recommandations à l'usage des conseillers des entreprises - CNIDEP 2007)
- Arrêté du 8/06/2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale



Rédaction et conception : CRMA Auvergne-Rhône-Alpes - Septembre 2019