



SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS: COMMENT DONNER CONFIANCE ?

PARIS, VAL DE GRACE, CALYXIS,
27 OCTOBRE 2015

LE GUIDE MILITAIRE DES BONNES PRATIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Patrick PERRIN
Vétérinaire Général Inspecteur
Inspecteur Technique
des
Services Vétérinaires des Armées

Olivier CABRE
Vétérinaire en chef
Responsable Qualité
des
Services Vétérinaires des Armées

Contexte...

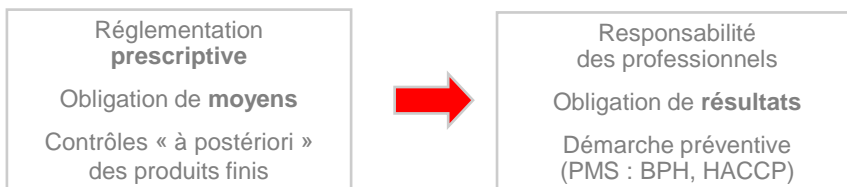
**SECURITE SANITAIRE
DES ALIMENTS**

LEGISLATEUR

DONNER CONFIANCE

Contexte...

EVOLUTION
DE
L'APPROCHE REGLEMENTAIRE



*Pourquoi
et
comment
en est-on arrivé là?*

Pourquoi a-t-on abandonné la réglementation
fondée sur les obligations de moyens

25 MARS 1957

TRAITE DE ROME



COMMUNAUTE ECONOMIQUE EUROPEENNE

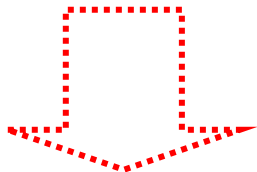


**LIBRE CIRCULATION
DES MARCHANDISES
ET
DES PERSONNES**

Pourquoi a-t-on abandonné la réglementation
fondée sur les obligations de moyens

1^o JUILLET 1968

**ABOLITION
DES
TARIFS DOUANIERS
ENTRE ETATS MEMBRES**



LEVÉE DES BARRIÈRES NON TARIFAIRES

... ET LES BARRIÈRES TECHNIQUES !!!

**Pourquoi a-t-on abandonné la réglementation
fondée sur les obligations de moyens**

JUILLET 1969

**LANCEMENT DU
PROGRAMME
D'HARMONISATION
DES
REGLEMENTATIONS**



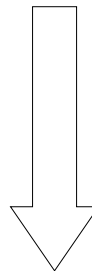
**REDACTION DES TEXTES
PAR SECTEUR D'ACTIVITE**



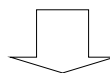
**APPROCHE
VERTICALE**

**Pourquoi a-t-on abandonné la réglementation
fondée sur les obligations de moyens**

**DIFFERENCES D'APPRECIATION
SUR LA QUALITE DES PRODUITS**



STAGNATION DES HARMONISATIONS



MESURES PROTECTIONNISTES

Pourquoi a-t-on abandonné la réglementation fondée sur les obligations de moyens

ANNEES 80

SEULEMENT 16
SECTEURS
D'HARMONISATION
SUR LES 50
RETENUS
EN 1969 ONT ABOUTI

*LE PRINCIPE DE
RECONNAISSANCE
MUTUELLE
FONDEE SUR UNE
APPROCHE
VERTICALE
A ATTEINT
SES LIMITES*



Pourquoi a-t-on abandonné la réglementation fondée sur les obligations de moyens

ABANDON DE
L'**APPROCHE VERTICALE**
AU PROFIT D'UNE
APPROCHE HORIZONTALE

nouvelle approche

DORENAVANT LES DISPOSITIONS CONCERNANT LES
DENREES ALIMENTAIRES NE TRAITERONS QUE DES
EXIGENCES ESSENTIELLES

PROTECTION SANTE PUBLIQUE

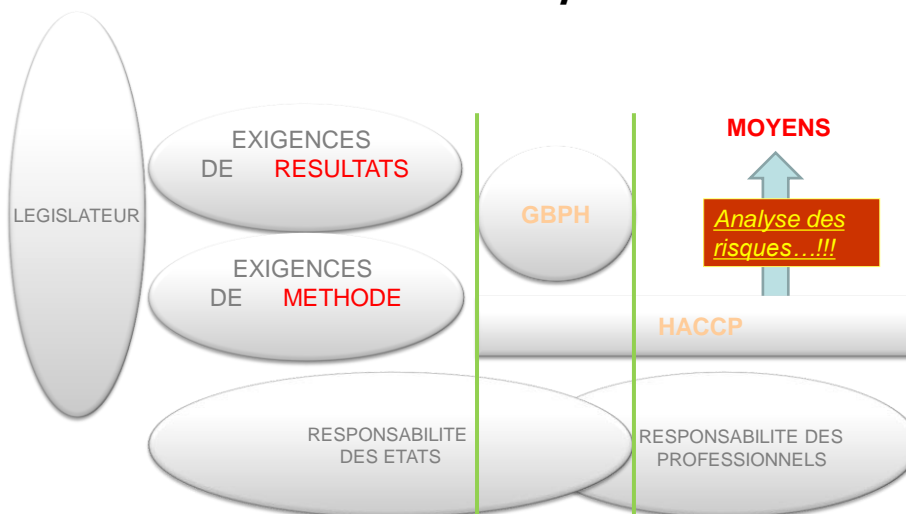
LOYAUTE DES TRANSACTIONS
COMMERCIALES

BESOIN INFO CONSOMMATEUR

ASSURER UN CONTRÔLE PUBLIC

Comment répondre à cet enjeu?

PREMIERE RÉPONSE : DIRECTIVE 93/43



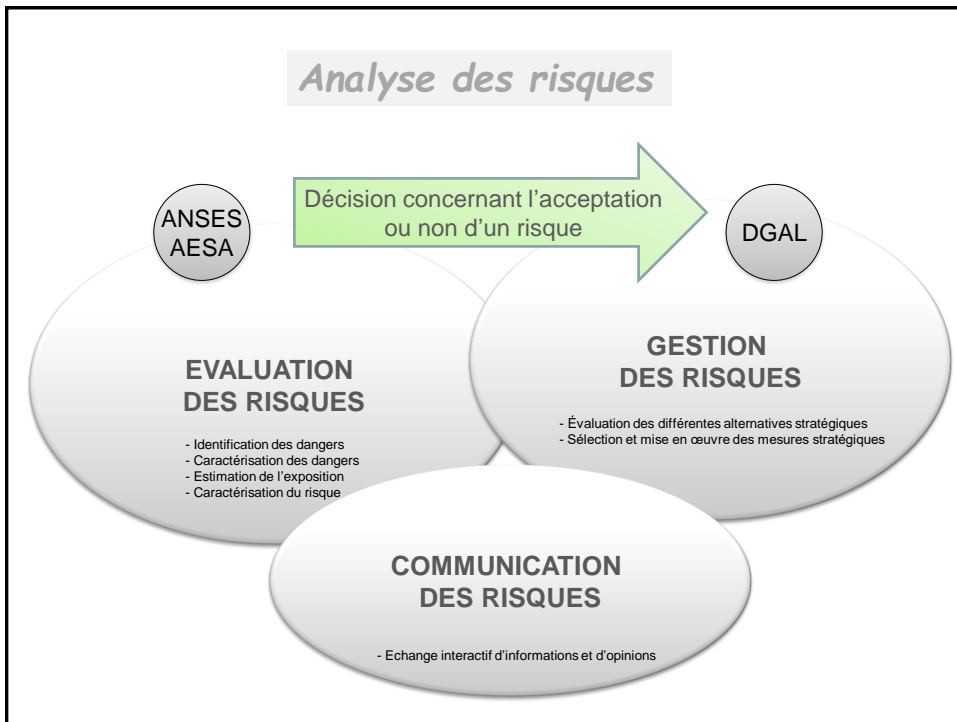
DEUXIEME RÉPONSE: PAQUET HYGIENE

178/2002, art.6 : « Afin d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, la législation alimentaire se fonde sur **l'ANALYSE DES RISQUES.... »**

852/2004, art.7: « Les états membres encouragent l'élaboration et la diffusion de **GBPH et d'application des principes HACCP... »**

- ANALYSE DES RISQUES

- GBPH
et d'application des
principes
HACCP



Analyse des risques

ACCEPTATION D'UN RISQUE

ALOP
(APPROPRIATE LEVEL OF PROTECTION)

- **Niveau approprié de protection**
- Corrélé à l'appréciation des risques



(...évaluation scientifique de la probabilité d'occurrence et de la gravité d'effets néfastes pour la santé de l'exposition de l'homme à des dangers présents dans l'aliment.)

- Prérogative des gouvernementsANSES pour la France / EFSA pour l'Europe
- Morbidité/mortalité acceptable...!!!

Analyse des risques

ACCEPTATION D'UN RISQUE

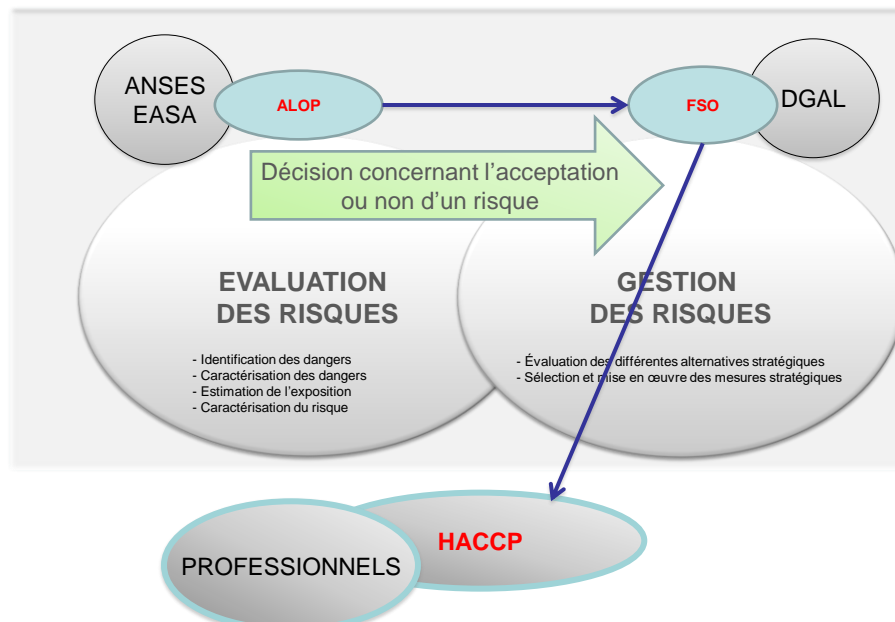
FSO

(FOOD SAFETY OBJECTIVE)



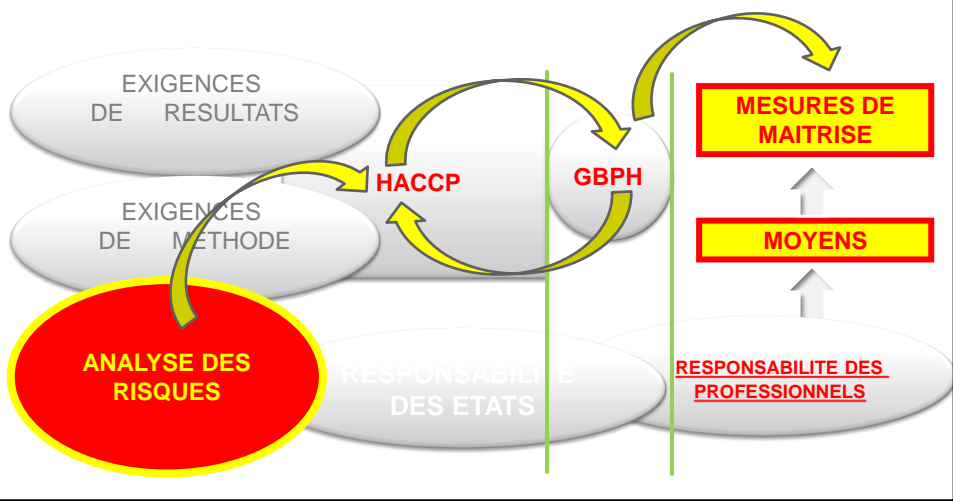
- **Objectif de sécurité**
- Fréquence et/ou concentration maximale du danger dans un aliment et qui procure le niveau approprié de protection sanitaire ou y contribue
- Prérogative de gestionnaire des risques

Analyse des risques



Analyse des risques

...préalable à la démarche HACCP....!



Analyse des risques

ABSENCE DE
ALOP
FSO



**Méthodologie HACCP
dévoyée**

Analyse des risques

... pertinence de l'exigence réglementaire...!!!

PLAN de MAITRISE ANITAIRE:
Arrêté du 8 juin 2006

E DE LA MISE EN PLACE DES BPH
ANALYSE DES DANGERS ET DES CCP
S PRODUITS NON CONFORMES ET DE LA TRACABILITE

Tracabilité
Procédures de
retrait/rappel

Démarche HACCP

Bonnes pratiques d'hygiène

j'ai rien à
me matra !!!

*GBPH
et d'application des
principes
HACCP*

GBPH et d'application des principes HACCP

Document de référence conçu
par une branche professionnelle
et pour les professionnels de son secteur
en concertation avec les autres parties concernées
(administration de contrôle, associations de consommateurs, filières partenaires)

Le guide recommande des moyens ou des méthodes adaptées,
des procédures, en particulier d'autocontrôle.
Il précise les BPH
Il peut proposer des plans HACCP adaptables

GBPH et d'application des principes HACCP

SPECIFICITE DE LA RESTAURATION

Variabilité :

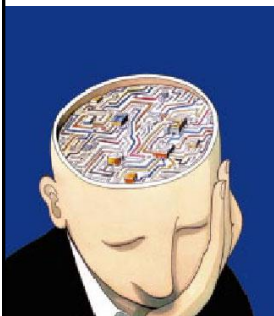
- des matières premières !!!
- des procédés de fabrication !!!
- des produits finis !!!

GBPH et d'application des principes HACCP

COMPETENCES

Pour être appliqué avec succès, le système HACCP requiert...une approche pluridisciplinaire devant comprendre, dans la mesure du possible, une expertise dans le domaine

- de l'agronomie,
 - de la santé vétérinaire,
 - de la production,
 - de la microbiologie,
 - de la médecine,
 - de la santé publique,
 - de la technologie de l'alimentation,
 - de l'hygiène de l'environnement,
 - de la chimie
- et de l'ingénierie »



CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003

GBPH et d'application des principes HACCP

LES SOLUTIONS:

- Recours a des conseils externes



- Plans HACCP génériques

« Les plans génériques HACCP sont acceptés s'ils sont détaillés dans un GBPH »
(NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2006)



- Recours a des guides ... GBPH ou ... autre !!!

IMPACT ECONOMIQUE DE L'ACCES AUX COMPÉTENCES



22 ANS APRES
LA DIRECTIVE 93/43
ET MALGRE
LA PARUTION DU
PAQUET HYGIENE...
...et des discussions sans fin...

**TOUJOURS AUCUN
GBPH
« RESTAURATION
COLLECTIVE »
VALIDE**

GBPH et d'application des principes HACCP

ABSENCE DE
GBPH
« RESTAURATION
COLLECTIVE »

GRAVES
CONFUSIONS
SEMANTIQUES
ET
METHODOLOGIQUES

- INTERPRÉTATION DES
TEXTES

- DIALOGUES ENTRE
PROFESSIONNEL ET
INSPECTEUR

GBPH et d'application des principes HACCP

Schéma
DGAL

MESURES DE MAITRISE
À L'INITIATIVE DES **PROFESSIONNELS**

- valide son analyse des dangers et ses mesures de maîtrise,
- applique son PMS,
- vérifie l'efficacité de son PMS.

Sans
GBPH

CONFORMITE
METHODOLOGIQUE ?

CONFORMITE DES
MOYENS ?

CONTRÔLE DU « RÉSULTAT »
À LA CHARGE DES **SERVICES DE CONTRÔLE**

vérifient :

- que le professionnel a validé son analyse des dangers et ses mesures de maîtrise,
- que le professionnel applique son PMS,
- que le professionnel vérifie l'efficacité de son PMS.

LES GBPH AUJOURD'HUI

ON PARLE LA MÊME
LANGUE, MAIS ON NE DOIT
PAS PARLER LE MÊME
LANGAGE.



Leurs mise en œuvre et leurs contrôles demain ...?

**COMMENT SORTIR
DE L'IMPASSE ?**



ETABLIR UN OUTIL
DE DIALOGUE CONSTRUCTIF
EN PROPOSANT UN CHOIX DE
MOYENS PERTINENTS
RESPECTANT NEANMOINS
L'ESPRIT DES TEXTES



PRP

PRP

BPH

PRP

PRP

Souvenez-vous....!
Qui a dit:

« Il convient de reconnaître, dans
certaines entreprises,
...il n'est pas possible d'identifier des
CCP,....
...dans certains cas, les BPH peuvent
remplacer la surveillance de CCP »

LE LEGISLATEUR EUROPEEN



CONSIDÉRANT 15
DU RÉGLEMENT CE N°852/2004

Qui a dit:

« Dans certains cas, les prérequis ou BPH peuvent suffire: l'analyse des dangers peut aboutir à la conclusion que les **BPH suffisent pour maîtriser les dangers et qu'il n'y a pas de CCP** »

Pour certaines activités (comme la restauration) les guides peuvent décrire de manière simple les **mesures de maîtrise à mettre en œuvre sans détailler le description des dangers**

LA DIRECTION GENERALE DE L'ALIMENTATION



NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2006

CONCLUSION

**GUIDE PRAGMATIQUE
POUR LA MISE EN PLACE
D'UN PMS
EN RESTAURATION COLLECTIVE
MILITAIRE**

CONCLUSION

GUIDE PMS EN RESTAURATION COLLECTIVE

DOCUMENT « CONTRACTUEL »

INTERACTIF D'EVOLUTION PERMANENTE
Professionnels/comité d'experts SSA

PRIVILEGIE LES MOYENS
BPH/BPF

EXPLICITE LA METHODE
HACCP/Microbiologie

ENCOURAGE LE MANAGEMENT
22000

GUIDE PMS : POURQUOI

Constats de « terrain » côté « inspecteur »

- Manque d'efficacité des contrôles
- Déséquilibre croissant entre le contrôle documentaire et le contrôle des BPH
- Progression lente des organismes
- Difficultés de dialogue avec les exploitants
- Harmonisation des inspecteurs difficile

GUIDE PMS : POURQUOI

Constats de « terrain » côté «exploitant»

- Démunis
- Incompréhension sur les « attentes » réglementaires (PMS ? Procédure ? Plan HACCP ?)
- Déficit de la formation continue
- Inspections mal vécues, et perçues comme « inspecteur dépendant »
- Documentation perçue comme une charge

GUIDE PMS : POURQUOI

- Projet régional de « guide » PMS
- Projet national de GBPH en restauration collective militaire
- Transformation en projet de guide national pour l'établissement d'un PMS

GUIDE PMS : QUOI

- Tout organisme restauration Ministère de la Défense
- Diversité : dispositions spécifiques CPA et LFR
- Application volontaire
- Respect des recommandations = présomption de conformité
- Ensemble d'outils pour les professionnels
- 4 parties et 13 annexes (V3 du 01/08/15)

GUIDE PMS : QUOI

I - Management

- Engagement de la direction
- Politique de sécurité alimentaire
- Déclaration d'activités
- Responsabilité et autorité / sous traitance
- Mise à disposition des ressources
- Management de la sécurité des produits
 - Responsable de la sécurité des aliments
 - Préparation aux situation d'urgence
 - Revue de direction

GUIDE PMS : QUOI

II – Bonnes pratiques d'hygiène

Ex : plan de maintenance des matériels et locaux

- En quoi consiste la maintenance ?
- Pourquoi est-elle fondamentale ?
- Qui peut la réaliser ?
- Quels locaux et matériels sont concernés ?
- Quand la mener ?
- Comment la mener ?
- Quelles BPH applicables aux opérations ?
- Quels documents doit-on détenir dans le cadre du PMS ?

GUIDE PMS : QUOI

II – Bonnes pratiques d'hygiène

-Fiches pratiques « questions – réponses »

-Bases possibles pour élaborer un document du PMS, adapté au fonctionnement et aux spécificités de l'organismes

GUIDE PMS : QUOI

II - Bonnes pratiques d'hygiène

– Locaux et équipements

- Plan de maintenance
- **Vérification des moyens de mesure**
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Gestion des produits dangereux
- Gestion des déchets
- Maîtrise des nuisibles

GUIDE PMS : QUOI

II - Bonnes pratiques d'hygiène

– Personnel

- État de santé et aptitude médicale
- Hygiène corporelle et comportement
- Hygiène vestimentaire
- **Formation**

GUIDE PMS : QUOI

II - Bonnes pratiques d'hygiène

– Exigences techniques spécifiques

- **Traçabilité**
- Réalisation des plats témoins
- Conduite à tenir en cas de suspicion de TIAC
- Information sur l'origine des viandes bovines
- **Prise en compte des allergies alimentaires**
- **L'eau en restauration collective**

GUIDE PMS : QUOI

III - Bonnes pratiques de fabrication

- Egalement fiches pratiques
- Mesures de maîtrise : PRP, PrPO ou CCP
- Propositions de **mesures de surveillance**
- Propositions de **valeurs limites**
- Propositions d'**actions correctives**

GUIDE PMS : QUOI

III - Bonnes pratiques de fabrication

- Mesures de maîtrise par étape

- Achats des matières premières
- Contrôle à réception (PrPO)
- Stockage des matières premières (PrPO)
- Déboitage et déconditionnement
- Prétraitement des végétaux (PrPO)
- Décongélation

GUIDE PMS : QUOI

III - Bonnes pratiques de fabrication

- Mesures de maîtrise par étape (suite)

- Gestion des entamés
- Prétraitement (marquage, braisage, rôissage)
- Préparations froides
- Utilisation des œufs en coquille
- Cuisson (PrPO / CCP)
- Huiles de friture
- Refroidissement rapide (PrPO)

GUIDE PMS : QUOI

III - Bonnes pratiques de fabrication

- Mesures de maîtrise par étape (suite et fin)

- Congélation (PrPO)
- Congélation des produits décongelés (PrPO)
- Remise en température (PrPO)
- Stockage et distribution des produits finis (PrPO)
- Gestion des restes
- Transport des denrées (PrPO)
- Autocontrôles microbiologiques

GUIDE PMS : QUOI

III - Bonnes pratiques de fabrication

- Recommandations relatives à l'environnement de travail

- Règles de base
- Construction et installation
- Locaux

- Recommandations relatives aux matériels / équipements

GUIDE PMS : QUOI

IV - Analyse des dangers – HACCP

- Généralités

- BPH = préalables indispensables
- Analyse des dangers : obligatoire pour les organismes soumis à agrément
- Autres organismes : report aux fiches du guide (surtout pour les BPF) pour constituer un PMS adapté
- Vérification du PMS : obligatoire

- Préparation à l'analyse des dangers

- Approche par étapes recommandée

GUIDE PMS : QUOI

IV - Méthode : analyse des dangers – HACCP

- Analyse des dangers

- Identification des dangers et réalisation de l'analyse des dangers
- Établissement des PrPO
- Établissement des CCP

- Conformité des produits

- Surveillance du respect des mesures de maîtrise
- Libération des lots
- Procédures de retrait et de rappel

- Validation, vérification et amélioration du système

- Organisation
- Validation des mesures de maîtrise
- Vérification du PMS
- Amélioration continue du système

- Documentation et archivage

GUIDE PMS : QUOI

ANNEXES (exemples)

- Principaux agents d'intérêt en sécurité des aliments
- Éléments d'analyse des dangers (mécanisme des TIAC...)
- Mise en œuvre et interprétation des résultats d'analyses microbiologiques
- Propositions de supports d'enregistrement pour le PMS
- Identification des allergènes présents dans une denrée alimentaire

GUIDE PMS : COMMENT

- Boîte à outils à multiples compartiments
 - Utilisable par tout organisme de restauration
 - Du chalet de montagne au CPA
 - Utilisable en totalité ou partiellement
 - Application volontaire
 - Cas de la sous-traitance – contractuel
 - Ce n'est pas un PMS générique
- Il doit être décliné dans chaque organisme**

GUIDE PMS : COMMENT

- Mise à disposition
 - Hébergé sur le site Intranet de la DCSSA / Bureau Activités Vétérinaires
 - Création d'un lien depuis le site du SCA
 - Mises à jour : exploitants / inspecteurs

GUIDE PMS : POUR QUI

- Etablissement de restauration collective
 - Management du cercle
 - Directeur
 - Responsable qualité
 - Gérants et Opérateurs
- Responsables de formation
- Responsables de marchés
- Inspecteurs (antennes vétérinaires)

CONCLUSION

- Amélioration de la maîtrise
- Restauration du dialogue
- Harmonisation & efficacité contrôles
- Outil de formation
- Reconnaissance
 - Mission OAV 2014
 - Ministère de l'agriculture / DGAI
- Base du futur vade-mecum d'inspection ?