

VETHYQUA

Formation Audit Conseil en Sécurité Sanitaire des Aliments



PREFECTURE DE LA RÉGION
D'ÎLE-DE-FRANCE

Direction Régionale et Interdépartementale
de l'Agriculture et de la Forêt



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Journée du

CERVIA 

Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire
Paris Ile-de-France

Mardi 21 octobre 2008 au



Plans de maîtrise sanitaire : aspects pratiques de leur mise en œuvre.



JPh. CLAUDE, Dr Vétérinaire



- Pilote du Premier Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène validé & publié au JORF en 1993
- Membre du Comité Permanent de la Restauration Collective

- Créateur de **VETHYQUA**



- 50% Restauration Collective / 50% Agro-Alimentaire
- 600 jours sur sites par an - 5 Ingénieurs Qualité
- 20° Plans de Maîtrise Sanitaire mis en œuvres

Directeur de Publication du site **Paquet**
.....**Hygiène.com**

Objectifs de la Réglementation SSA

- Santé Publique

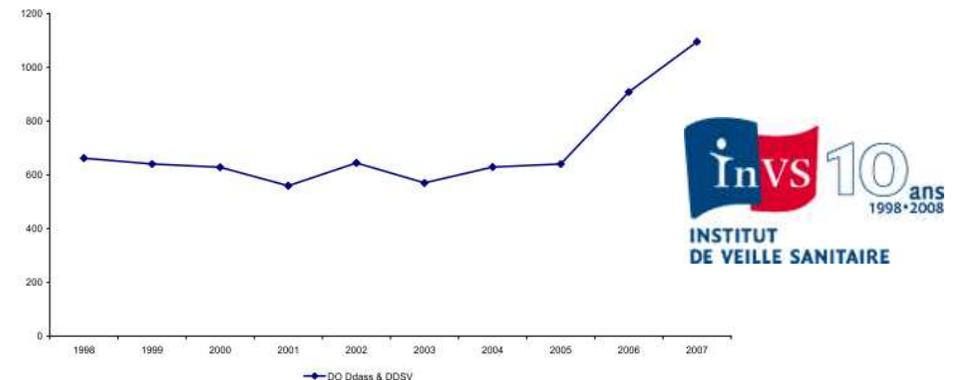
- 16 enfants hospitalisés en 2005 en SHU (E.coli O157-H7)
- TIAC encore d'actualités
- 18 sept 2008 : Nantes



- Santé Economique

- Crises de confiance
- Distorsion de concurrence

Figure 1 : Evolution du nombre de Tiac déclarées en France entre 1998 et 2007



Le Paquet Hygiène **CE** ← Crises sanitaires des années 90

Répartition des Responsabilités entre les Exploitants et les Autorités de contrôle

- L'exploitant
 - **valide** l'analyse de ses dangers
 - **valide** ses Mesures de Maîtrise
 - applique son Plan de Maîtrise Sanitaire
 - s'assure de son efficacité
- Les Services de contrôle vérifient
 - que le Professionnel a validé ses dangers & MM
 - que le Professionnel respecte son PMS
et qu'il en vérifie l'efficacité

D'après Doc. DGAL 7 nov 2005

Architecture du Paquet Hygiène

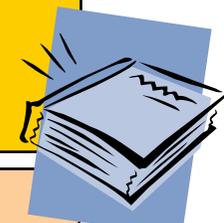
 Janvier 2005 **Règlement 178/2002 « Traçabilité »**

 Janvier 2006 **Règlement 2073 /2005 Critères Microbiologiques Harmonisés**

Janvier 2006 **Règlement 852/2004**
Règles générales d'hygiène
Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène
et d'application de l'HACCP
de la Production primaire
à la Remise aux consommateurs

Janvier 2006 **Règlement 853/2004**
Règles spécifiques d'hygiène
Denrées d'Origine Animale
(remise directe exclue)

 **Arrêté du 8 juin 2006**
Nouvel Agrément Sanitaire CE
& Agrément Cuisine Centrale



 **Note de Service DGAL 8013 (janv. 2007) Dossier d'Agrément et Plan de Maîtrise Sanitaire**

 **Arrêté du 27 Avril 2007 : Dispense d'Agrément Sanitaire + mäj AM 8 juin 2006**

 **Arrêté « Aval » Remise directe**
Artisans - Commerce de détail - GMS
Restauration Collective et Sociale
Restauration Commerciale - Transport

 **Arrêtés Sectoriels « Amonts »**
Abattage – Découpe
Toutes Transformations Industrielles

AM du 8 juin 2006 : Agrément Sanitaire CE

LES PIÈCES DU DOSSIER POUR LE NOUVEL AGRÉMENT (annexe 2 de l'A.M. du 8 juin 2006)

1. Note de présentation

- Organisation générale.
- Organigrammes fonctionnels et répartition du personnel.



2. Description des activités

- Préparations regroupées en familles : produit - process - conditionnement - D.L.C. - distribution.
- Matières premières, ingrédients, matériaux de conditionnement et d'emballage.
- Circuits d'approvisionnement et de distribution.
- Diagrammes d'organisation des fabrications.
- Nombre de repas annuels et capacité journalière de production maxi et mini.
- Procédures de gestion des déchets.
- Capacité de stockage des matières premières et des produits finis.
- Plan de situation (délimitations, accès et abords).
- Plan de masse (bâtiments, voirie, arrivée et évacuation des eaux).
- Plan de l'établissement (agencement des locaux).
- Description détaillée des locaux, équipement et matériel et fonctionnement.

3. Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) composé des :

Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène :

- Personnel : plan de formation ; tenue vestimentaire ; suivi médical.
- Organisation de la maintenance (locaux, équipements et matériel).
- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production : plan de nettoyage-désinfection ; instructions relatives à l'hygiène.
- Plan de lutte contre les nuisibles.
- Approvisionnement en eau.
- Maîtrise des températures.
- Contrôle à réception et à expédition.

Procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

- Champ d'application (modes de production et de distribution).
- Analyse des dangers biologiques, physiques et chimiques, mesures préventives.
- Liste argumentée des C.C.P. en précisant les limites critiques validées, procédures de surveillance, actions correctives et enregistrements.
- Procédure de vérification du plan HACCP.

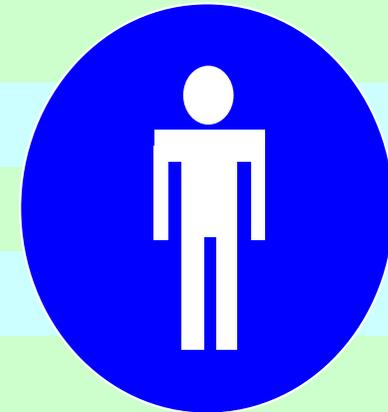
Procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes. ■

PMS = Pyramide bien Montée = Sécurité ! ?



C. 1 PMS - Vos Bonnes Pratiques d'Hygiène.

12. Plan de formation du personnel à la sécurité sanitaire des aliments
13. Tenues vestimentaires et entretien.
14. Organisation du suivi médical.
15. Organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel.
16. Instructions relatives à l'hygiène
17. Plan de nettoyage et désinfection
18. Plan de lutte contre les nuisibles
19. Approvisionnement en eau
20. Maîtrise des températures
21. Contrôle à réception et à expédition





C. 2 PMS - Votre Plan HACCP.

22. Définition du champ d'application de votre étude HACCP

23. Analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n°1)

24. Liste des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n°2)

25. La validation des limites critiques pour chaque CCP (principe n°3)

26. Les procédures de surveillance de chaque CCP (principe n°4)

27. Les actions correctives de chaque CCP (principe n°5)

28. Les enregistrements de la surveillance des CCP pour chaque CCP (principe n°7)

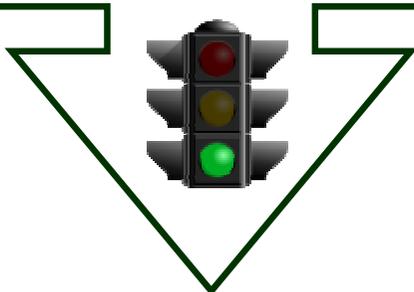
29. Les enregistrements des actions correctives pour chaque CCP (principe n°7)

30. Les documents relatifs à la vérifications de système (principe n°6)

HACCP = 12 étapes pour la confiance

1. Analyse des Dangers

1. Équipe HACCP
2. Descriptif du produit
3. Utilisation attendue
4. Diagramme Fabrication
5. Vérification sur site
6. Dangers et prévention



SECURITE...

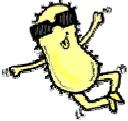
7. Identifier CCP
8. Critères cibles
9. Surveillance
10. Mesures correctives
11. Documentation
12. Vérification

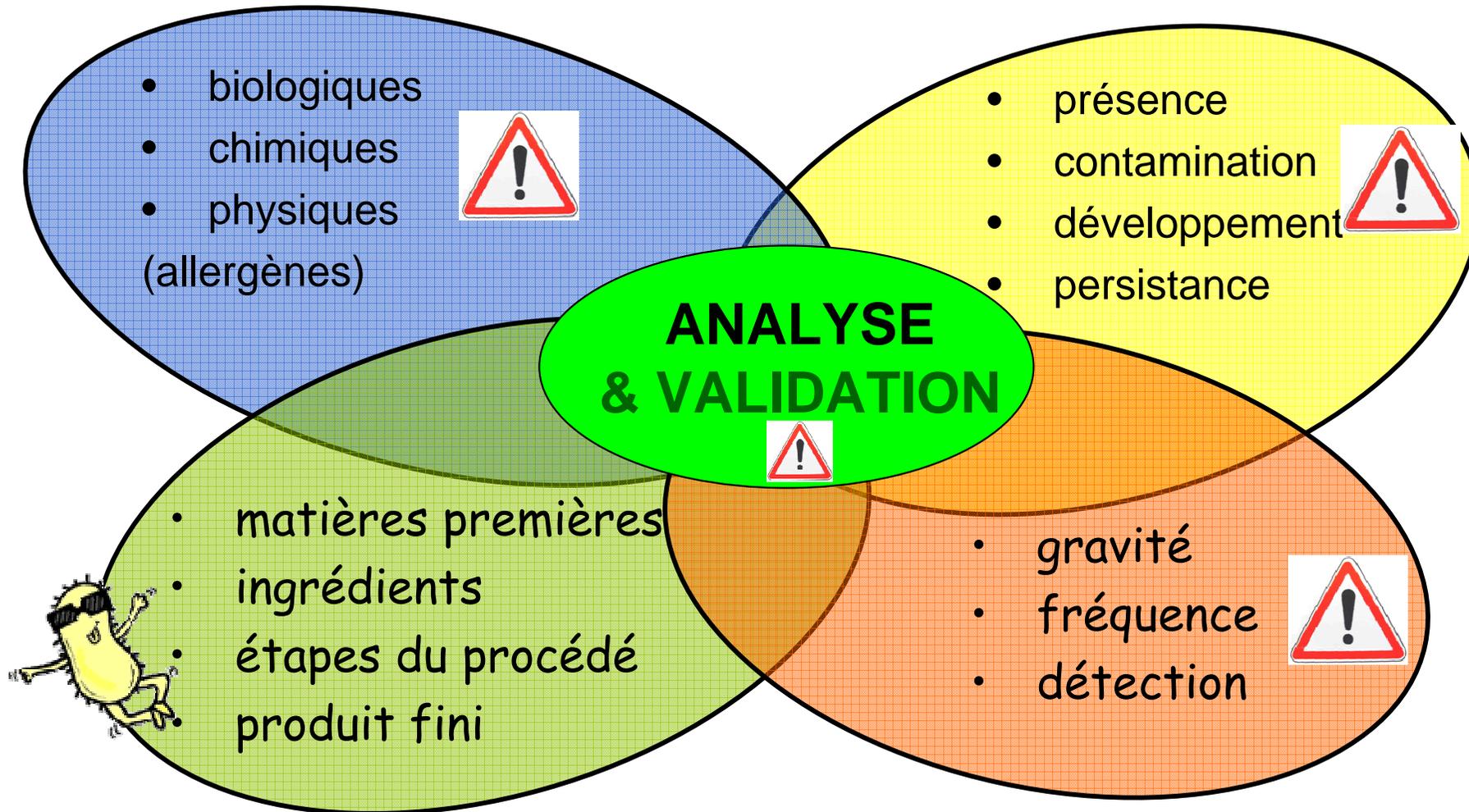
2
3
4
5
6
7



... garantie !

HACCP : Analyse des dangers RENFORCEE

De 1993 à 2006 :  Contamination / Développement / Survie



C . 3 PMS - Votre Traçabilité et Gestion des Non Conformités.

31. 3.3. Les procédures de traçabilité

1

2

32. 3.3. Les procédures de gestion des produits non conformes (retrait, rappel, ...)

Objectifs de la Traçabilité

- Faciliter la gestion des alertes sanitaires
- Eviter les crises sanitaires médiatisées

- Favoriser RETRAITS

→ DISTRIBUTION

- Limiter RAPPELS

→ CONSOMMATION

Traçabilité à Double sens

- **Traçabilité DESCENDANTE :**
 - . 1/2 heure pour retrouver une denrée suspecte
 - + Retrait de consommation si pas encore dégusté

- **Traçabilité ASCENDANTE :**
 - . Si suspicion de TIAC
 - retrouver les denrées suspectées
 - ET remonter l'info dans la filière
 - + Retrait du circuit si il en reste encore



L'étape préliminaire de la mise en place de votre PMS

- Etat des lieux (« DSV-like »)
 - **Evaluation du système documentaire**
 - Procédures, Historique démarche HACCP...
 - **Audit des pratiques et du respect des contrôles**
 - Toutes les étapes, toutes les périodes...
 - **Examen des enregistrements**
 - Surveillance des CCP, traitement des NC...
- Bilan + plan d'actions hiérarchisées
- L'aide du  : L' A.R.A.Q. Diagnostic

Evaluation du PMS : exemple / PréRequis

Les bonnes pratiques d'hygiène

- 0. j Formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène
- 0. k Connaissance des règles de base de l'hygiène alimentaire
- 0. l Propreté des locaux
- 0. m Respect des principes de marche en avant
- 0. n Respect des méthodes et fréquence de lavage des mains
- 0. o Respect des conditions d'hygiène des tenues de travail
- 0. p Méthodes et fréquences de nettoyage et désinfection appropriées
- 0. q Sectorisation et protection des denrées
- 0. r Maîtrise des couples temps / température

Motivation et engagement du personnel

- 0. s Engagement de la direction autour du système HACCP
- 0. t Sensibilisation et engagement du personnel autour du système HACCP
- 0. u Implication d'un responsable ou référent dans le système HACCP
- 0. v Moyens de communication interne autour du système HACCP

Evaluation du PMS : exemple / Démarche HACCP

ETAPE 5: Vérification des diagrammes des procédés

- 5. a Absence d'écarts entre réalité des procédés et diagrammes de fabrication
- 5. b Diagrammes de fabrication régulièrement vérifiés
- 5. c Mises à jour effectuées en cas d'évolution des procédés

ETAPE 6: Démarche d'identification, d'analyse des dangers et d'études des mesures de maîtrise

- 6. a Identification des dangers par étape et par denrée
- 6. b Evaluation des risques fondées sur le critère de gravité
- 6. c Evaluation des risques fondées sur le critère de l'occurrence
- 6. d Evaluation des risques fondées sur le critère de la détectabilité
- 6. e Existence d'une hiérarchisation des dangers
- 6. f Pertinence de la hiérarchisation des dangers
- 6. g Existence de mesures de maîtrise

Evaluation du PMS : exemple / Démarche HACCP

DEMIERE MODIFICATION :

ETAPE 8: Limites critiques pour chaque CCP établies

- | | | |
|----|---|---|
| 8. | a | Existence de valeurs cibles et tolérances pour tous les CCP identifiés |
| 8. | b | Détermination pertinente des valeurs cibles et tolérances |
| 8. | c | Moyens mis en œuvre lors de l'investigation pour la détermination des valeurs cibles et tolérances |
| 8. | d | Connaissances approfondies des valeurs cibles et tolérances des CCP identifiés pour l'ensemble du personnel |
| 8. | e | Existence d'une signalétique appropriée à l'entreprise |

ETAPE 9: Un système de surveillance établi pour chaque CCP

- | | | |
|----|---|--|
| 9. | a | Existence de systèmes de surveillance pour chaque CCP |
| 9. | b | Existence de systèmes de surveillance pertinents |
| 9. | c | Fréquence des opérations de surveillance adéquate |
| 9. | d | Respect des systèmes de surveillance |
| 9. | e | Systèmes de surveillance gérés par les personnes compétentes |
| 9. | f | Existence de l'enregistrement des systèmes de surveillance |
| 9. | g | Archivage conforme des documents d'enregistrement |

Evaluation du PMS : exemple / Démarche HACCP

ETAPE 10: Actions correctives établies		
10.	a	Existence de consignes claires relatives au dépassement des limites critiques
10.	b	Connaissance par le personnel concerné des consignes en cas de dépassement des limites critiques
10.	c	Existence d'actions curatives établies (devenir des produits)
10.	d	Existence d'actions correctives (retour du système à un niveau de maîtrise efficace)
10.	e	Existence de documents de traçabilité consignnant la gestion des non-conformités
10.	f	Utilisation conforme de l'enregistrement des non-conformités
10.	g	Archivage conforme des documents d'enregistrement des non-conformités

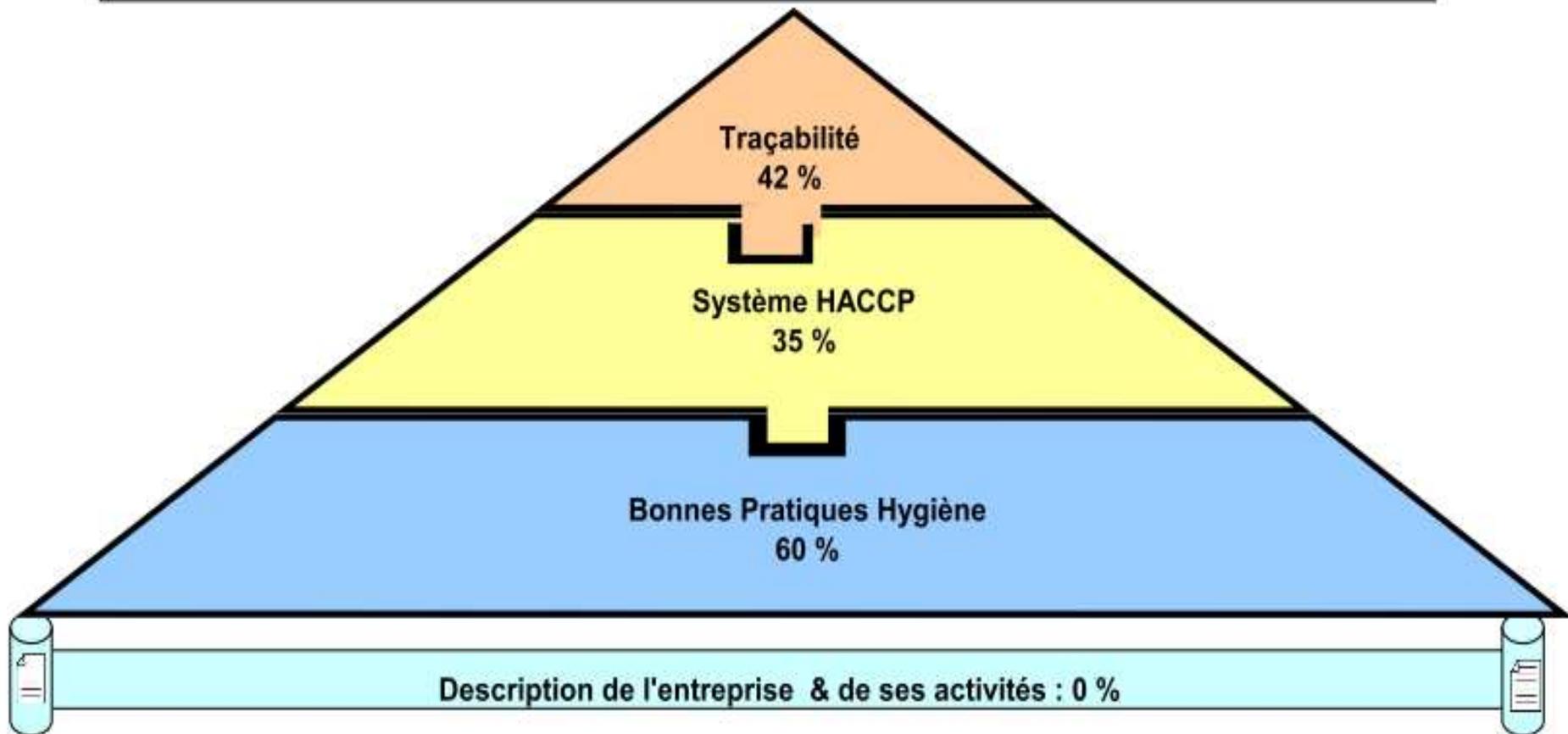
ETAPE 11: Procédures de vérification établies		
11.	a	Existence d'une vérification périodique du respect du système HACCP
11.	b	Existence d'une vérification périodique de l'efficacité du plan HACCP
11.	c	Existence d'analyses régulières permettant de valider l'efficacité du plan HACCP

Extrait de restitution Diagnostic PMS

Missions		Remarques	Evaluation					
3.1.6	La maîtrise des températures	Un document récapitulatif l'ensemble des zones de stockage, ainsi que les températures cibles et de tolérance est à créer. Il convient de décrire comment est contrôlée la température et à quelle fréquence.	x	x	x	x		
3.1.7	Le contrôle à réception et à expédition	Une fiche de contrôle à réception qui reprend l'ensemble des critères à évaluer est à créer et à mettre en place au niveau de la zone de réception.	x	x	x			
3.2.1	Champ d'application de l'étude	Le champ d'application de l'étude HACCP est à définir : locaux, personnel et produits.						
3.2.2.1	Liste de tous les dangers biologiques, chimiques et physiques potentiellement liés à chaque étape (principe n°1)	L'analyse des dangers existe mais celle-ci est à valider et à compléter pour y faire apparaître les 3 dangers.	x	x				
3.2.2.2	Analyse des dangers	L'analyse des dangers existe mais celle-ci est à valider et à compléter pour y faire apparaître les 3 dangers.	x	x	x			
3.2.2.3	Mesures de maîtrise des dangers	Les mesures de maîtrise sont à formaliser dans le document d'analyse des dangers.	x	x	x			
3.2.2.3	La liste argumentée des CCP (principe n°2)	Les CCP sont à lister.						
3.2.3.1	Limites critiques argumentée pour chaque CCP (principe n°3)	Les limites critiques pour chaque CCP, même si elles sont connues, doivent être indiquées dans l'analyse des CCP.						
3.2.3.2	Procédures de surveillance pour chaque CCP (principe n°4)	Les procédures de surveillance de chaque CCP sont à reprendre et à compléter.	x	x				
3.2.3.3	Détermination des actions correctives pour chaque CCP (principe n°5)	Les actions correctives, même si elles sont connues doivent être formalisées dans les procédures.						
3.2.3.4	Existence et archivage des enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n°7)	Tous les autocontrôles liés aux CCP ne sont pas en place.	x	x				
3.2.4	Procédures de vérification (principe n°6)	Il convient de décrire les indicateurs de suivi d'efficacité du système de maîtrise sanitaire défini : analyses microbiologiques, audit...	x	x				
3.3	Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes	La procédure décrivant le système de traçabilité et de gestion des non-conformes est à formaliser.	x					

Extrait de restitution Diagnostic PMS

Bilan Conformité Dossier d'Agrément CE et PMS



Pré-requis à la mise en place d'un PMS

- **Evaluer les actions à mener pour la mise en place du PMS**



- **Identifier les problématiques /contraintes liés au site/process...**



- **Constituer une équipe HACCP pluridisciplinaire**
- **Organiser les temps de travail à la formalisation du PMS et à sa mise en place sur le terrain**



Le Suivi du Système de Maîtrise Sanitaire



Indicateurs de Suivi d'Efficacité du PMS mise en place

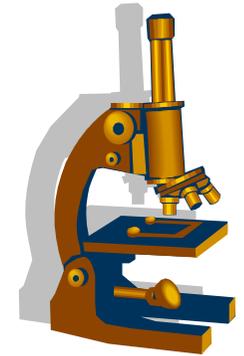
➤ Apportent la **preuve de l'efficacité du PMS** en garantissant la sécurité sanitaire des denrées

- ⇒ 1) Identifier les indicateurs
2) Organiser leur suivi
3) Communiquer les résultats
et les actions correctives



Les indicateurs

- ✓ *Analyses microbiologiques des denrées*
- ✓ *Analyses microbiologiques des surfaces*
- ✓ *Audit de suivi*
- ✓ *Réclamations clients*
- ✓ *Fiche de non-conformité*
- ✓ *Mise à jour documentaire....*

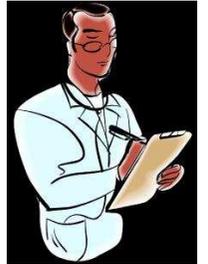


=> Définir un **Plan d'échantillonnage** :

Quoi : denrées, surfaces, zones...

Fréquence, à adapter en fonction des dangers et historique

L'organisation du suivi des indicateurs



- ✓ *Responsable du suivi*
(Responsable qualité, production, opérateurs, prestataire...)
- ✓ *Organisation*
(Procédure de prélèvements, procédure d'audit...)
- ✓ *Enregistrement des résultats*
(Bulletins d'analyses, grilles d'audit...)

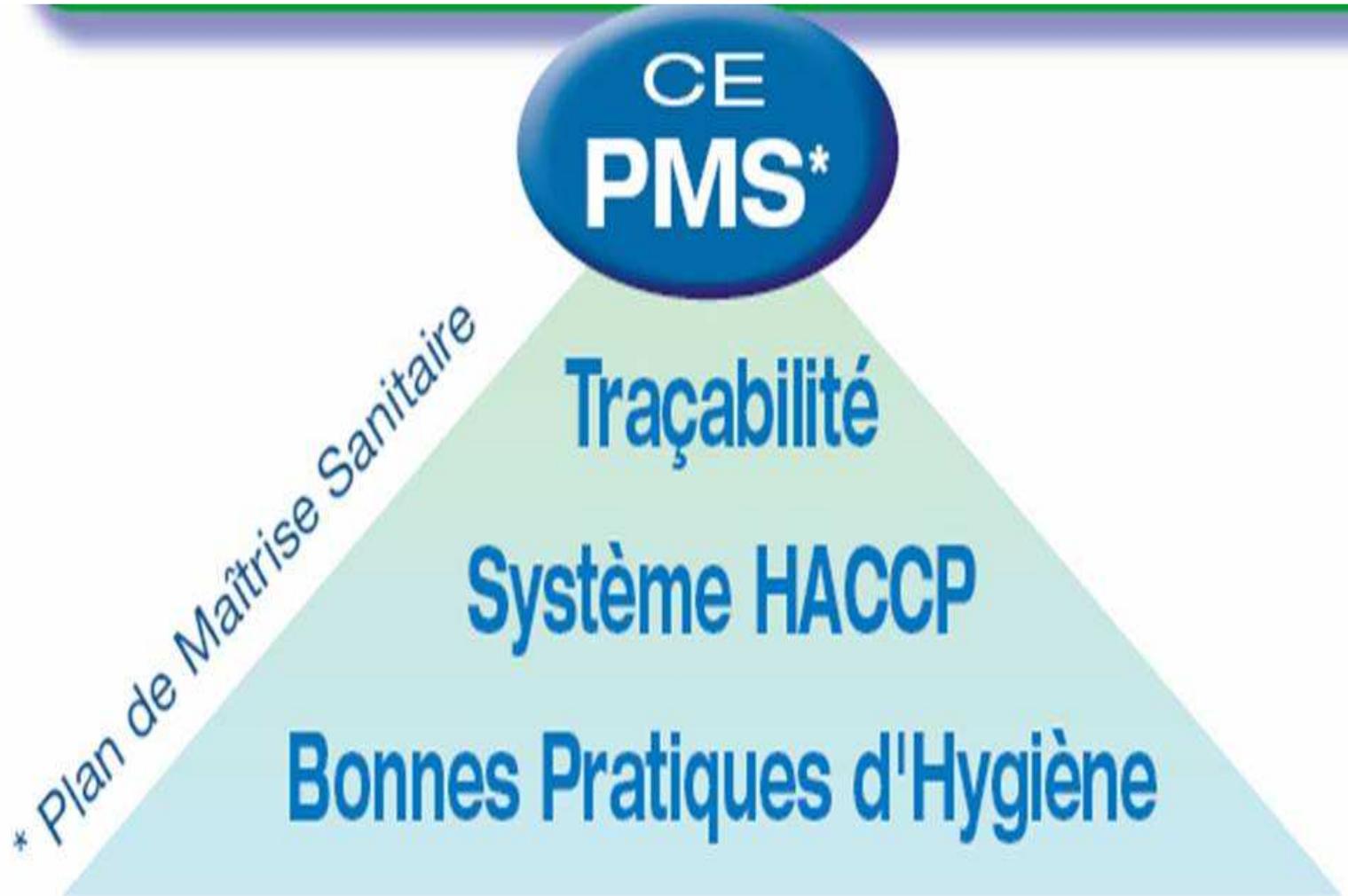


Analyse des Résultats et Communication

- ✓ *Analyse des résultats*
- ✓ *Définition des actions correctives*
- ✓ *Information du personnel:*
réunion, affichage...
- ✓ *Mise en place des actions correctives*
- ✓ *Synthèse des résultats*



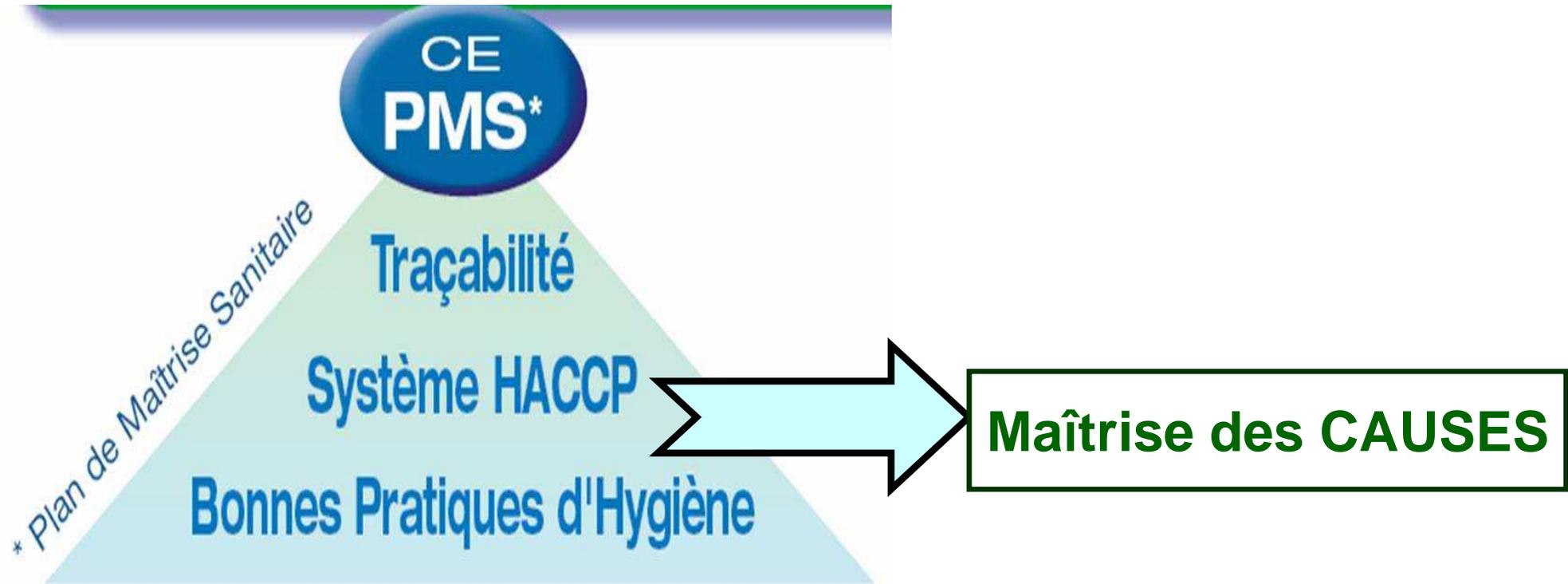
PMS : pour conclure



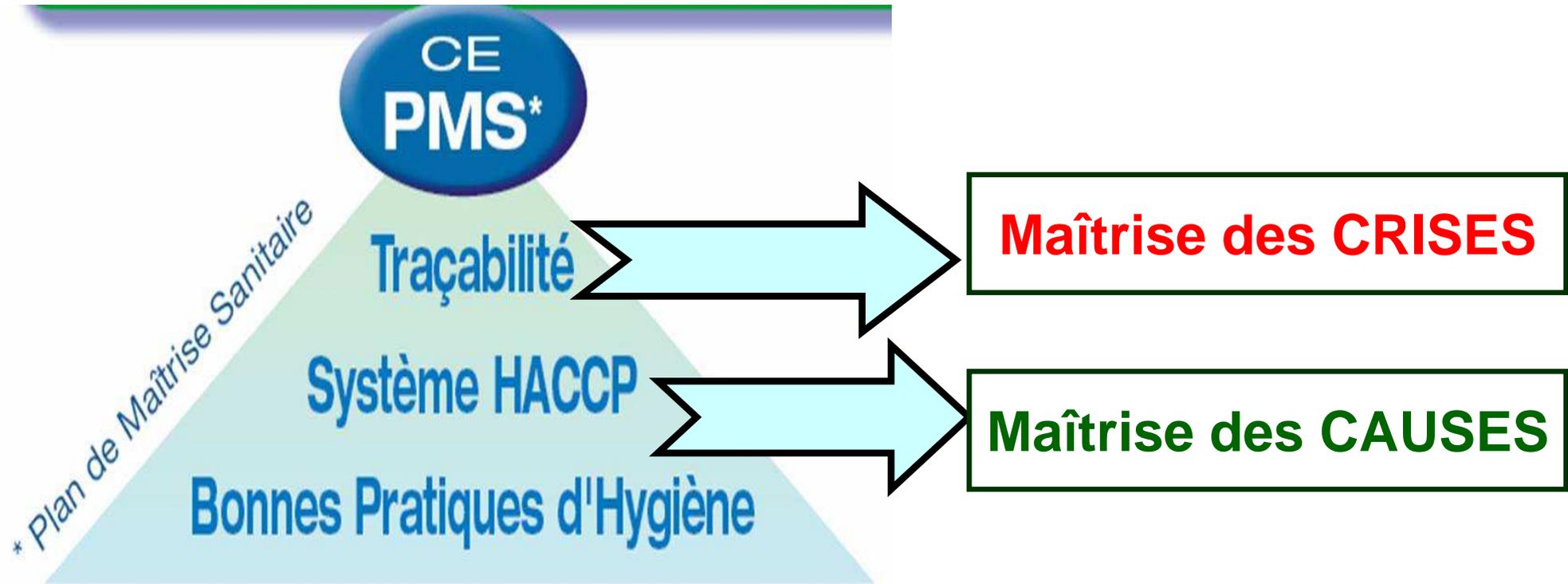
Le PMS et le nouvel HACCP !



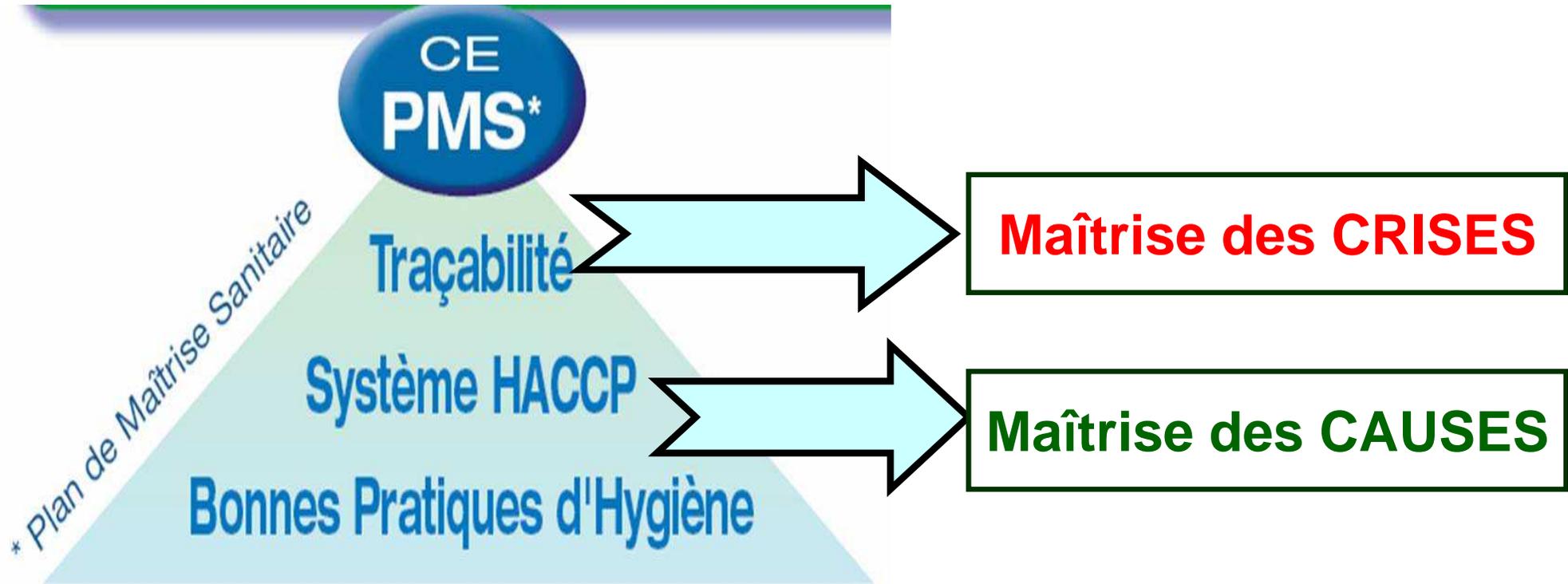
Le PMS et le nouvel HACCP !



Le PMS et le nouvel HACCP !



Le PMS et le nouvel HACCP !



Haltes **A**ux **C**auses et **C**rises **P**réjudiciables !

Avec le CERVIA et VETHYQUA, Profitez du Diag PMS et de l'expertise d'auditeurs externes



VETHYQUA

Organisme dirigé par **JP CLAUDE, Dr Vétérinaire**
Directeur de Publication de

Paquet
.....**Hygiene.com**

34 rue Camille Pelletan 92300 LEVALLOIS
Tél. : 01 47 39 07 07 • Email : HACCP2006@vethyqua.fr