

Le Plan de Maîtrise Sanitaire Pourquoi ? Comment ? – 1er volet

admin



Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) s'applique « à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ». Il est défini dans l'arrêté du 8 juin 2006 et concerne tous les établissements, qu'ils disposent d'un agrément sanitaire ou pas, car il regroupe les exigences principales du Paquet-Hygiène. Petites ou grandes structures, la restauration collective n'y échappe donc pas.

Les objectifs

Les objectifs, pour chaque établissement, sont d'assurer la salubrité et la sécurité sanitaire des productions vis-à-vis des dangers biologiques (bactéries, virus, moisissures...), physiques (morceaux de verre, de métal...) ou chimiques (produits d'entretien, pesticides...).

Les dangers biologiques, s'ils ne sont pas maîtrisés, peuvent entraîner des intoxications alimentaires et des symptômes caractéristiques : diarrhées, vomissements, malaises, fièvre..., voire décès chez des sujets fragiles. 25,4% des cas d'intoxications alimentaires collectives déclarées (TIAC) ont pour origine la restauration collective (restauration scolaire, instituts médico-sociaux, restaurants d'entreprise, prisons...). Le nombre important de repas servis augmente le risque. Le Plan de Maitrise Sanitaire est donc indispensable pour prévenir ces intoxications.

L'analyse des dangers est le premier point de la méthode HACCP, mais elle doit être pertinente : il ne faut retenir que les dangers inhérents à l'établissement et aux produits travaillés.

Comme le précise Laurence Giuliani, de la DGAL, « des mesures de validation, surveillance et vérification doivent être définies dans le PMS pour démontrer l'efficacité du dispositif mis en œuvre pour garantir l'hygiène des denrées alimentaires produites et mises sur le marché. »

Les outils à disposition

Le Plan de Maitrise sanitaire est l'un des maillons du « Paquet-Hygiène », composé de cinq textes principaux concernant les denrées alimentaires: Les règlements (CE) numéros 178/2002 (appelé aussi « Food Law », il est le socle de base de la législation alimentaire), 853/2004 (règles spécifiques aux denrées animales), 882/2004 (relatif aux contrôles officiels), 852/2004 (hygiène des denrées alimentaires), 854/2004 (règles spécifiques d'organisation des contrôles)

Le « Food Law » définit les obligations de traçabilité, de retrait des produits susceptibles d'être dangereux pour le consommateur et les obligations d'information des services de contrôle (les DDPP ou DDCSPP).

Ces textes sont complétés par des règlements d'application (règlements CE numéros 2073/2005, 2074/2005) précisant la mise en œuvre pratique des mesures du Paquet-Hygiène. Ils détaillent entre autres les critères microbiologiques applicables aux aliments (règlement (CE) n°2073/2005).

Une obligation de résultat

La réglementation européenne fixe des objectifs à atteindre pour assurer la protection de la santé des consommateurs mais les professionnels ont le choix des moyens. A partir du moment où vous prouvez que vous faites bien les choses et que vous maîtrisez l'hygiène des procédés, vous pouvez tout faire (ou presque !). Les procédures fondées sur la méthode HACCP doivent ainsi être mises en place. Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP sont des outils très pratiques pour vous guider dans ces démarches (voir article de septembre 2013). La formation du personnel fait également partie des obligations du Paquet-Hygiène.

La responsabilité du professionnel

Chaque professionnel doit établir son propre Plan de Maitrise Sanitaire, adapté à son établissement (procédés et produits) et mis à jour régulièrement. Il devra également apporter la preuve que son système est pertinent et effectif par l'intermédiaire d'un plan d'autocontrôles, et que les résultats sont atteints (résultats d'analyses microbiologiques, relevés de températures etc...). Dans le règlement (CE) n° 178/2002, il est stipulé qu'« Un exploitant du secteur alimentaire est le mieux à même d'élaborer un système sûr de fourniture de denrées alimentaires. » La responsabilité juridique primaire de veiller à la sécurité des denrées alimentaires lui incombe donc.

Laurence Jaffré-Le Bouquin

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou Pré-requis

Les 10 points-clefs à maîtriser en matière d'hygiène sont listés dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) Restaurateur et peuvent être appliqués en collectivité. Ils sont les piliers du PMS.

1. Hygiène des manipulateurs (hygiène corporelle, lavage des mains, tenue adaptée et propre...)
2. Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel (avec l'élaboration d'un plan de nettoyage et désinfection adapté).
3. Organisation du travail (marche en avant dans l'espace ou/et séparation des activités dans le temps).
4. Disposition des postes de travail (pour éviter les contaminations croisées).
5. Vérifications à réception (contrôle qualitatif et quantitatif, contrôle des températures, fiches de non-conformité si besoin...)
6. Rangement rationnel des chambres froides.
7. Maîtrise de la chaîne du froid (avec relevés des températures et maintenance adéquate).
8. Gestion des déchets et des poubelles.
9. Cuisson et refroidissement (cuisson à plus de : ou respect des couples temps/températures, refroidissement à moins de 10°C en moins de deux heures, réchauffage à plus de 63°C en moins d'une heure).
10. Maîtrise des méthodes de conservation : congélation, décongélation, conditionnement et cuisson sous-vide, stérilisation (conservation).

L'HACCP au cœur du PMS

Tous ces points-clefs feront l'objet de protocoles lors de la réalisation et de la mise en place du système HACCP. De l'approvisionnement (par des fournisseurs obligatoirement agréés, mais il peut y avoir quelques dérogations précisées sur <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements>) jusqu'à l'assiette du convive, chaque étape doit être décrite, analysée et bien sûr maîtrisée.

Lors d'une inspection, tous les documents concernant le Plan de Maitrise Sanitaire vous seront demandés : procédures HACCP, plans de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, plan de formation du personnel etc... mais nous reviendrons plus en détail sur les modalités de ces contrôles le mois prochain, dans le deuxième volet consacré au PMS.

Des obligations bien définies

Le Plan de maîtrise Sanitaire, mis en place par les professionnels, repose sur trois grands axes obligatoires : la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène ou Pré-requis, qui repose sur le respect de procédures permanentes assurant de bonnes conditions générales d'hygiène (plan de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les nuisibles...) L'élaboration et l'application de procédures fondées sur les principes de la méthode HACCP, qui permettent d'exercer une surveillance permanente sur des étapes critiques pour la maîtrise des dangers. Un système de traçabilité et de gestion des non-conformités. Ces trois axes doivent être en cohérence de façon hiérarchisée. Il est impossible de mettre en place la méthode HACCP si les bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas connues et appliquées.