

## DEFINITION

- Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.
- Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :
  - des **bonnes pratiques d'hygiène** ou prérequis
  - du **plan HACCP** fondé sur les 7 principes ❶ retenus par le règlement (CE) n°852/2004
  - de la **gestion des produits non conformes** (procédure de retrait/rappel)
  - de la mise en place d'un système de **traçabilité**

# Plan de maîtrise sanitaire

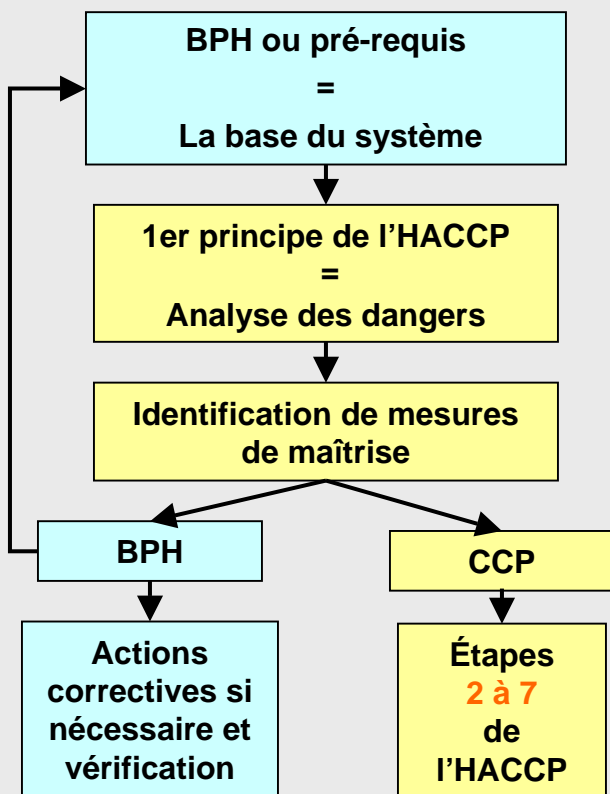
▪ **Objectif** : outil pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et notamment ceux des règlements (CE) n°178/2002, n°852/2004 et n°853/2004



▪ **Réglementation** : il sera défini dans le cadre de l'arrêté agrément (en cours de rédaction)

▪ **Entrée en application** : le 1<sup>er</sup> janvier 2006

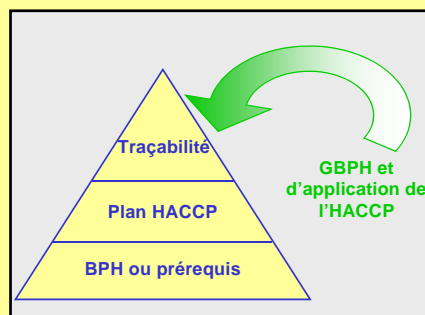
## ❶ IDENTIFICATION DES MOYENS DE MAITRISE



## ❷ Les 7 principes de l'HACCP

- P1 : analyser les dangers  
 P2 : déterminer les CCP  
 P3 : établir les limites critiques pour chaque CCP  
 P4 : établir un système de surveillance pour chaque CCP  
 P5 : établir des mesures correctives (préventives et correctives)  
 P6 : établir des procédures de vérification  
 P7 : établir un système d'enregistrement et de documentation

## LES MOYENS DE MAITRISE POUR LES PROFESSIONNELS ❶



### • Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

Les BPH concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'**hygiène**, c'est-à-dire la **sécurité** et la **salubrité** des aliments. Elles comportent des opérations dont les conséquences sur le produit fini ne sont pas mesurables.

Les BPH sont un **préalable indispensable** dont le respect scrupuleux conditionne l'efficacité du plan HACCP.

Exemples : organisation du suivi médical du personnel, plan de lutte contre les nuisibles (impact santé publique), plan de nettoyage et désinfection, instructions relatives à l'hygiène...

### • Le plan HACCP ❷ :

Il a son application limitée à la **sécurité** des aliments.

Il repose sur le fait que les mesures de maîtrise ont des effets mesurables sur le produit fini.

• **Procédures de traçabilité et gestion des produits non conformes** (mise en place de procédure de retrait/rappel).

## IDENTIFICATION DES RESPONSABILITES DES PROFESSIONNELS ET DES SERVICES DE CONTROLE

