



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



Le plan de maîtrise sanitaire (1^{ère} partie) : Bonne Pratiques d'Hygiène et HACCP

Anne-Laure GRUNWALD

Chef du service sécurité sanitaire des aliments

DDSV 53



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Plan



- 1. Objectifs**
- 2. Définitions Générales**
- 3. Responsabilité des professionnels**
- 4. Responsabilité des services de contrôle**
- 5. Synthèse et conclusion**

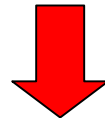
Objectifs



Réglementation Paquet Hygiène
Caractéristique d'obligation de résultat



Mise en place de mesures de maîtrise
choisies par le professionnel pour atteindre
les objectifs du paquet hygiène

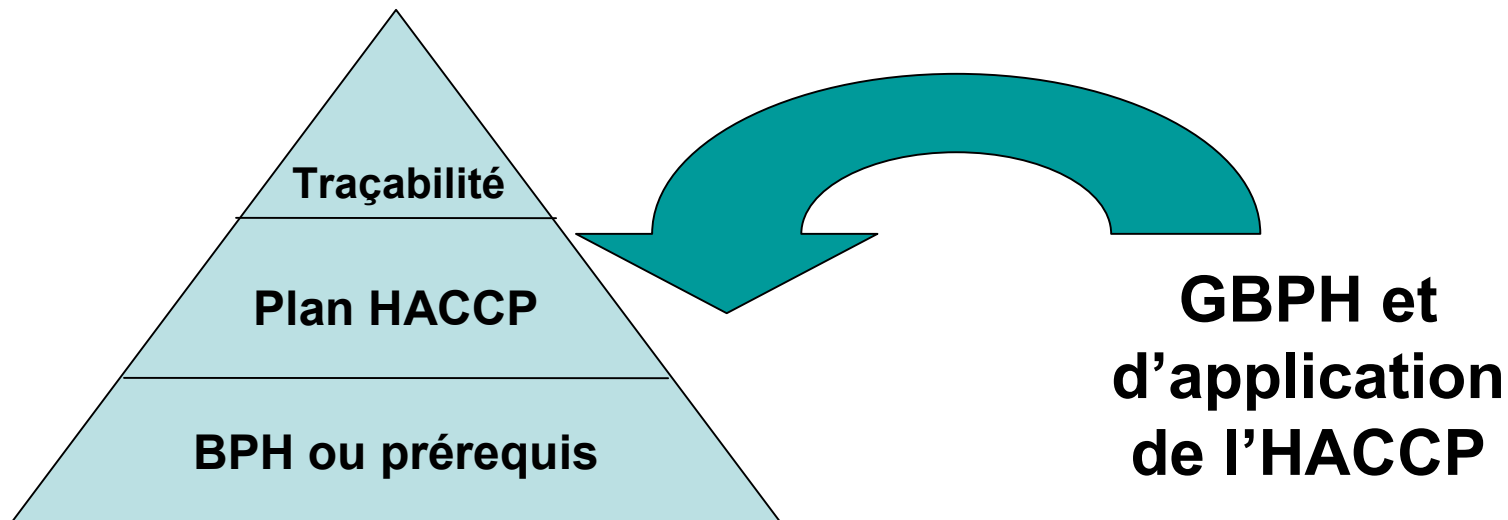


Construction d'un plan de maîtrise sanitaire à
l'origine du référentiel interne de
l'établissement

Définition générale

Le plan de maîtrise sanitaire 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 :





Responsabilité des professionnels



Les pré-requis ou BPH

À la base du plan de maîtrise sanitaire

Des procédures définies dans le cadre du paquet hygiène

1. le plan de nettoyage et de désinfection
2. le plan de lutte contre les nuisibles / Santé publique
3. le plan de formation du personnel
4. autres procédures documentées...

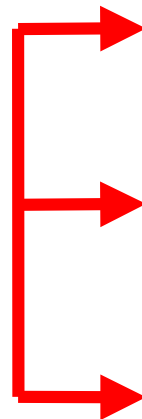
Responsabilité des professionnels



l'HACCP

Outil caractérisé par 7 principes pour maîtriser
la sécurité sanitaire des produits
(non applicable à la production primaire)

Une analyse des
dangers clé



Mise en œuvre individuellement ou
collectivement dans un GBPH

Complète = dangers biologiques,
chimiques et physiques

Débouche sur les CCP et les mesures
de maîtrise associées (préventives et
correctives)



Responsabilité des professionnels



l'HACCP

7 principes

P1 : analyse des dangers

P2 : détermination des CCP

P3 : établir les limites critiques pour chaque CCP

P4 : établir un système de surveillance pour chaque CCP

P5 : établir des mesures correctives

P6 : établir des procédures de vérification

P7 : établir un système d'enregistrement et de documentation

La flexibilité



Cadre de l'HACCP

Flexibilité

En lien avec le document HACCP de la commission
(en cours)

flexibilité

**Priorité à
l'analyse des
dangers**

**Pas
nécessairement
de CCP si
justification**

**Alors les pré-
requis peuvent
suffire dans
certains cas**

**Plan
HACCP
générique**

Responsabilité des services de contrôle

Harmonisation des méthodes d'inspection



- **Règlement (CE) N°882/2004**
- **Accréditation COFRAC iso 17020**

(démarche interne au ministère de l'Agriculture et de la Pêche)

Outils en élaboration :

- **Guide général d'inspection**
- **Grille générale d'inspection**
- **Rapport d'inspection**
- **Des vade-mecums sectoriels**
- **Formation des agents**

Synthèse



Identification des responsabilités professionnels Services de contrôle



L'entreprise :

- valide l'analyse des dangers
- valide ses mesures de maîtrise

Les services de contrôle :

- vérifie que le professionnel a validé les dangers et les mesures de maîtrise

- applique son PMS et vérifie son efficacité

- vérifie que le professionnel :
 - applique son PMS
 - vérifie l'efficacité du plan

Outils GBPH, docs de centres techniques,...



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Conclusion



- **Outil pour maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits mis sur le marché**
- **Référentiel mis en place par l'entreprise et contrôlé par les autorités compétentes**
- **Les GBPH et d'application de l'HACCP s'attachent à détailler le contenu**



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE



Plan de maîtrise sanitaire (2^{ème} partie) : Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

Anne-Laure GRUNWALD

Chef du service sécurité des aliments

DDSV 53



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le GBPH : un document de référence



- **par les professionnels pour les professionnels**
- **à toutes les étapes de la chaîne**
- **pour tous les dangers**



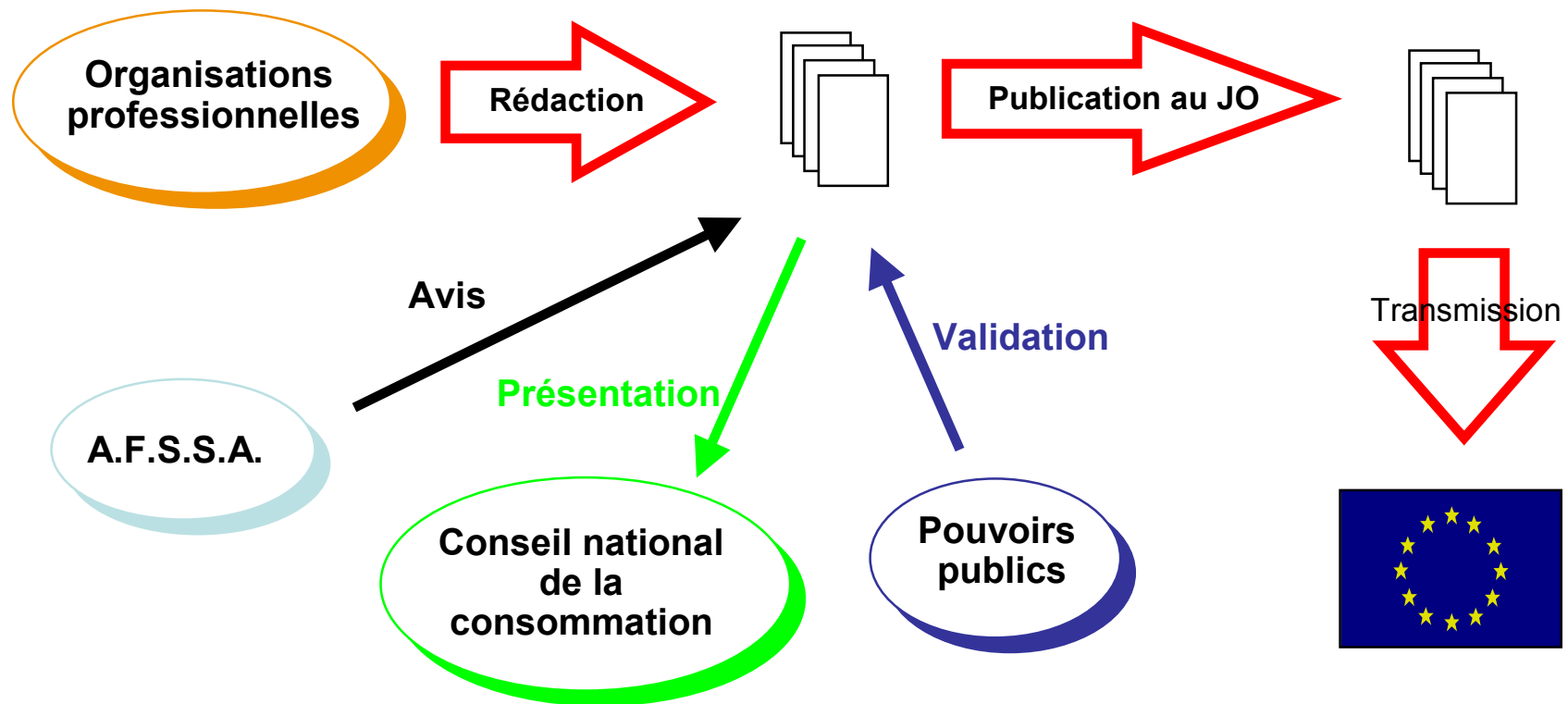
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Validation et révision des guides



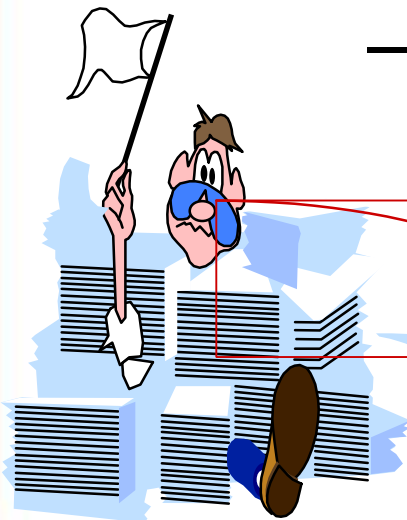
- **Elaboration**
- **Evaluation**
- **Information**
- **Validation**
- **Révision**

Validation des guides



Ce qu'il est pour les professionnels :

- Un ouvrage rédigé par les professionnels pour les professionnels
- réaliser une démarche de type HACCP au niveau collectif plutôt qu'individuel
- faciliter l'application de la réglementation
- Un outil de réflexion sur leur activité
- Une formalisation du "savoir-faire"



Là, je crois que j'ai un peu trop formalisé !

• Ce qu'il est pour l'administration :

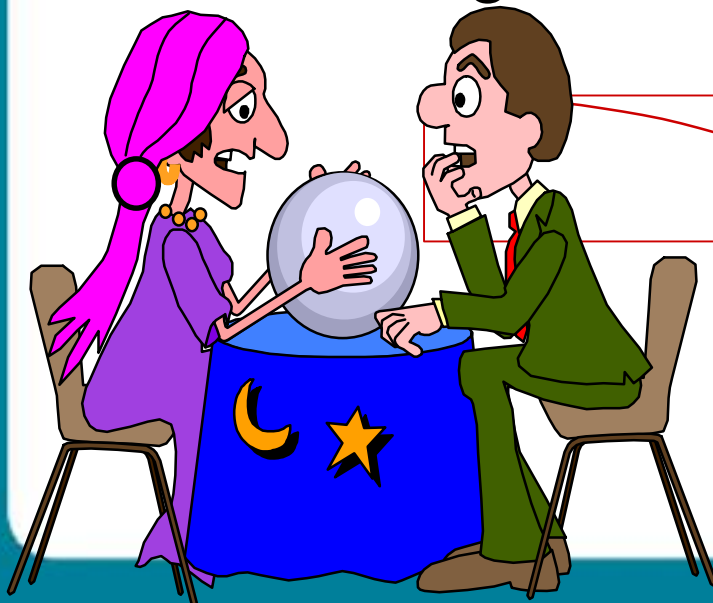
- Un outil de dialogue avec le professionnel
- Un moyen d'évaluer les risques propres à une filière
- Un moyen de mieux appréhender les problèmes spécifiques du secteur concerné
- Son application sera pris en compte lors des contrôles



**Appréhendons,
appréhendons...**

- Ce qu'il n'est pas :

- Un ouvrage rédigé par l'administration
- De la réglementation déguisée
- De l'assurance de la qualité au rabais
- Un manuel qui recèle des recettes infaillibles
- Un moyen efficace de contourner la réglementation



**Ma boule de bonnes pratiques
m'indique que les Services Vétérinaires
vont passer demain pour visiter votre
entreprise**



- **Remarques**
- L'agent de contrôle tient compte de l'utilisation des **GBPH validés**
- Les professionnels sont incités à rédiger, faire valider et utiliser des GBPH



La révision des guides



Modifications :

- **Réglementaires**
- **Technologiques**
- **Scientifiques**



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

La révision des guides



- **les professionnels**
- **l'administration**
- **l'AFSSA**