

Le Plan de maîtrise sanitaire

Lundi 15 mars 2021



**ACADÉMIE
DE NANCY-METZ**

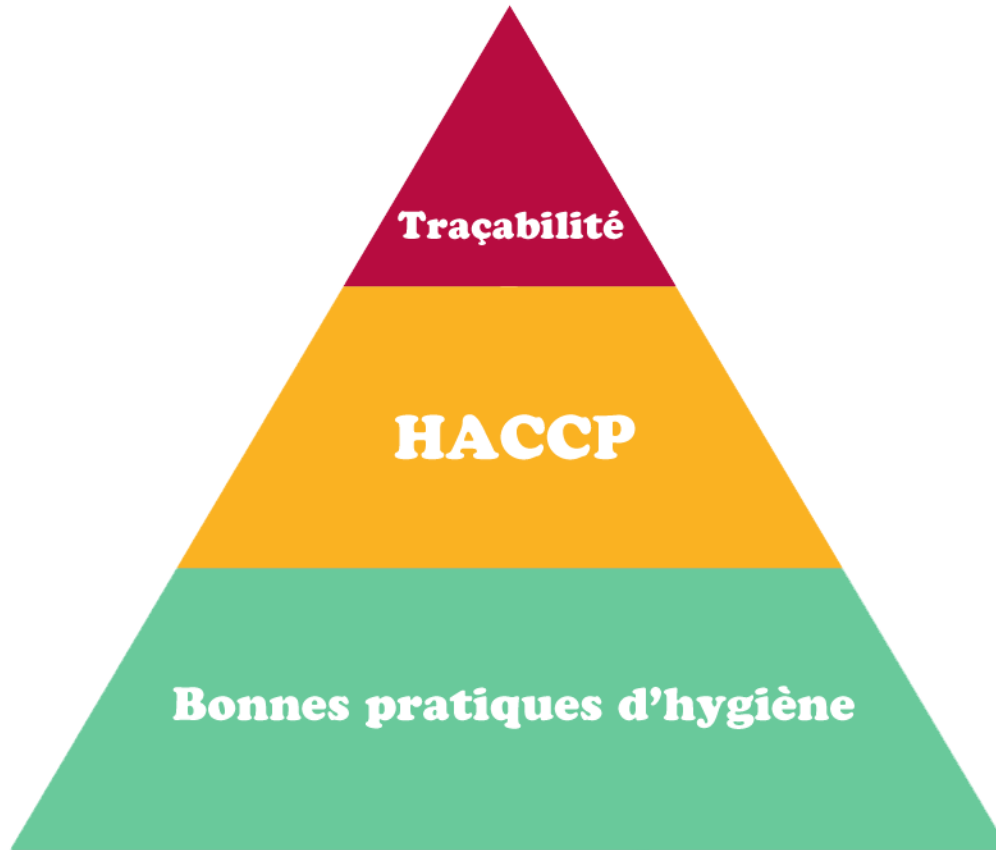
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Formation académique – Filière Hôtellerie-restauration

Objectif de la formation

→ Utiliser un outil permettant de garantir la sécurité alimentaire dans nos cuisines et ateliers.

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE



LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures obligatoires 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 des exigences, ainsi que les preuves de l'application de ces mêmes exigences par des enregistrements :

- **Les bonnes pratiques d'hygiène** (instructions relatives à l'hygiène), incluant les prérequis (plan de nettoyage-désinfection, plan de lutte contre les nuisibles...),
- Le plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (**plan HACCP**) fondé sur les 7 principes HACCP retenus par le règlement (CE) n°852/2004,
- La gestion des produits non conformes et de la **traçabilité**.

LA TRAÇABILITÉ

Définition :

- Aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné.

Règlement communautaire : 178/2002

- Capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation, de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire ou d'une substance susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire.

DEUX TYPES DE TRACABILITE

❖ **Les entrants** : renseignés par les producteurs, les fabricants etc.

❖ **Les internes** : renseignés par les personnels de cuisine

Entrants/Internes

- **Bon de commande**
- **Bon de livraison**
- **Fiche de contrôle à réception (procédure)**
- **Fiche d'anomalie**
- **Fiche de non conformité**
- **Fiche action corrective**

Entrants/Internes

- Aptitude des personnels à travailler en restauration
- Fiche d'accueil du personnel
- Température des zones de stockage des produits
- Traçabilité administrative (étiquettes)
- Traçabilité décongélation
- T° maintien chaud froid
- T° de production
- Traçabilité des produits entamés
- T° de distribution
- Remise en température
- Plats témoins
- Menus réels proposés
- Refroidissement rapide

.../...

Entrants/Internes

.../...

- Etalonnage des sondes
- Traçabilité des différents allergènes
- Affichage en distribution de l'origine des viandes bovines
- Plan de nettoyage
- Validation du système
- Analyse alimentaire
- Test de surfaces
- Test de surfaces
- Analyse de l'eau
- Plan de lutte contre les nuisibles
- Plan de lutte contre les nuisibles
- Traçabilité d'utilisation des huiles de fritures
- Traçabilité et tri des déchets organiques
- Etc..

ARCHIVAGE

- L'archivage (numérique ou format papier) doit être réalisé de façon à pouvoir retrouver très rapidement tous les documents relatifs à la traçabilité.
- Cet archivage doit être accessible et mis à disposition des services de contrôle.
- Mise en place de sauvegardes adaptées pour les versions numériques (disques durs, serveurs, clés USB etc.)

DUREE DE CONSERVATION DES ARCHIVAGES

- Pour les produits sans DDM comme le vin : durée d'archivage de 5 ans
- Pour les produits dont la DDM dépasse 5 ans : durée de la DDM + 6mois
- Pour les produits périssables ayant une DLC inférieure à 3 mois ou sans date limite (fruit, légumes, produits non préemballés) : durée de 6 mois à partir de la date de livraison ou de fabrication
- Pour les enregistrements liés au plan de maîtrise sanitaire, il convient d'appliquer une durée de conservation minimale égale à DLC ou DDM + 6 mois

ARCHIVAGE

En revanche, les documents relatifs à la vérification utiles pour la réalisation d'analyses de tendance doivent être conservés pendant 3 ans, date à date. Sont notamment concernés :

- Les autocontrôles microbiologiques et chimiques « produits »,
- Les fiches de non-conformités en cas de dépassements des limites critiques (CCP) ou des seuils de maîtrise,
- Résultats défavorables des audits internes et externes, dérive des valeurs de suivi dans le temps (tendance), contrôles microbiologiques défavorables concernant le plan de N/D, réclamations clients de nature sanitaire.
- Règlement n° 1935/2004 pour les matériaux et surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

NON CONFORMITÉ EN PRODUCTION

DÉFINITION :

La réglementation fixe les exigences qui doivent être appliquées, elles deviennent des non-conformités lorsqu'elles ne sont pas respectées.

Non conformité des produits entrants

TOUS LES PRODUITS ENTRANTS DOIVENT
FAIRE RÉFÉRENCE À UN BON DE
COMMANDE ET À VOTRE PROCÉDURE DE
RÉCEPTION.

Non conformité des produits entrants

NON CONFORMITÉ À LA RECEPTION :

- **EXIGENCE QUANTITATIVE ET DÉNOMINATION**
- **TEMPÉRATURE DE RÉCEPTION**
- **ASPECT VISUEL (CONDITIONNEMENT)**
- **DATES DE PÉREPTION (DLC/DDM)**
- **ABSENCE D'ÉTIQUETAGE OU ESTAMPILLAGE**
- **INTÉGRITÉ DU PRODUIT**
- **ETC.**

Non conformité interne

LES TEMPÉRATURES :

- **TEMPÉRATURE DE STOCKAGE DES DENRÉES
(MAGASIN, CHAMBRE FROIDE POSITIVE ET
NÉGATIVE, SELF ETC.)**
- **TEMPÉRATURE DE PRODUCTION
(PRÉPARATION FROIDE ET CHAUDE)**
- **TEMPÉRATURE DE DISTRIBUTION
(SELF CHAUD ET FROID)**

Non conformité interne

SURPLUS DE PRODUCTION ET EXCÉDENTS DE DISTRIBUTION :

- **PRODUCTION : J + 3 JOURS**

AUTOCONTRÔLES NON CONFORMES :

- **RETOUR D'ANALYSE DE LABORATOIRE
(ALIMENTAIRES)**
- **TESTS FRITURES**
- **ETC.**

HACCP ET BPH

HISTORIQUE DE LA MÉTHODE HACCP

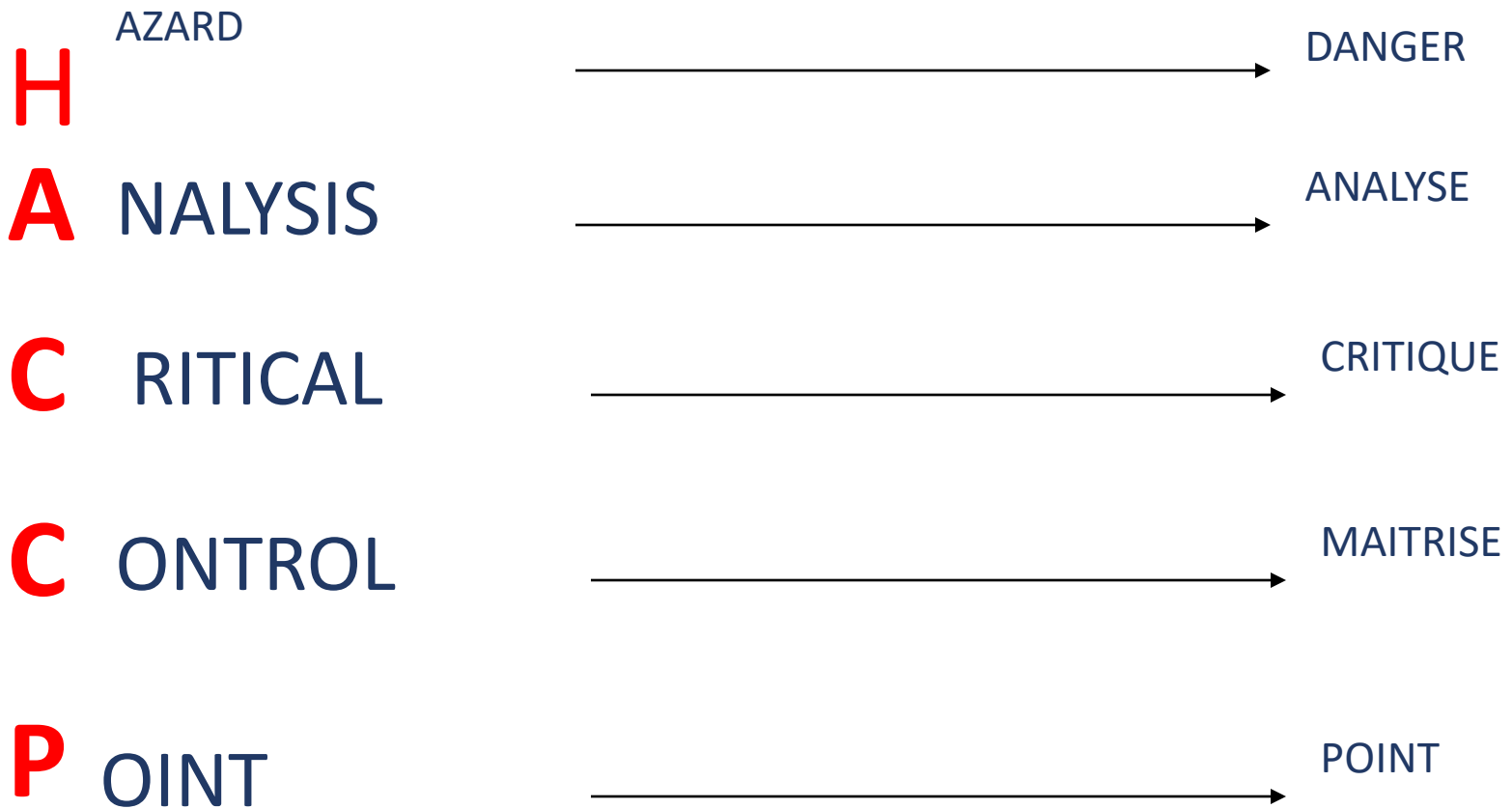
1970 : Naissance de l'HACCP aux USA pour l'industrie chimique

1972 : Utilisation de l'HACCP pour l'industrie alimentaire aux USA (NASA - fabrication d'aliments pour les astronautes)

1993 : Directive européenne 93/43 obligeant l'utilisation de l'HACCP

1995 : Premier texte français mentionnant l'HACCP pour la restauration

Cette méthode a pour but de mettre en place des règles d'hygiène et de travail, afin de garantir la salubrité des aliments servis dans la restauration sociale et commerciale.



ANALYSE DES DANGERS. POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAITRISE

PLAN HACCP



12 ETAPES
7 PRINCIPES

Les 12 étapes

Les 7 principes

1 Constituer l'équipe HACCP

2 Décrire le produit et sa distribution

3 Identifier l'usage prévu pour le produit

4 Constituer le diagramme du procédé

5 Confirmer le diagramme sur site

6 **1** Analyse des dangers

7 **2** Déterminer les points critiques

8 **3** Établir les limites critiques

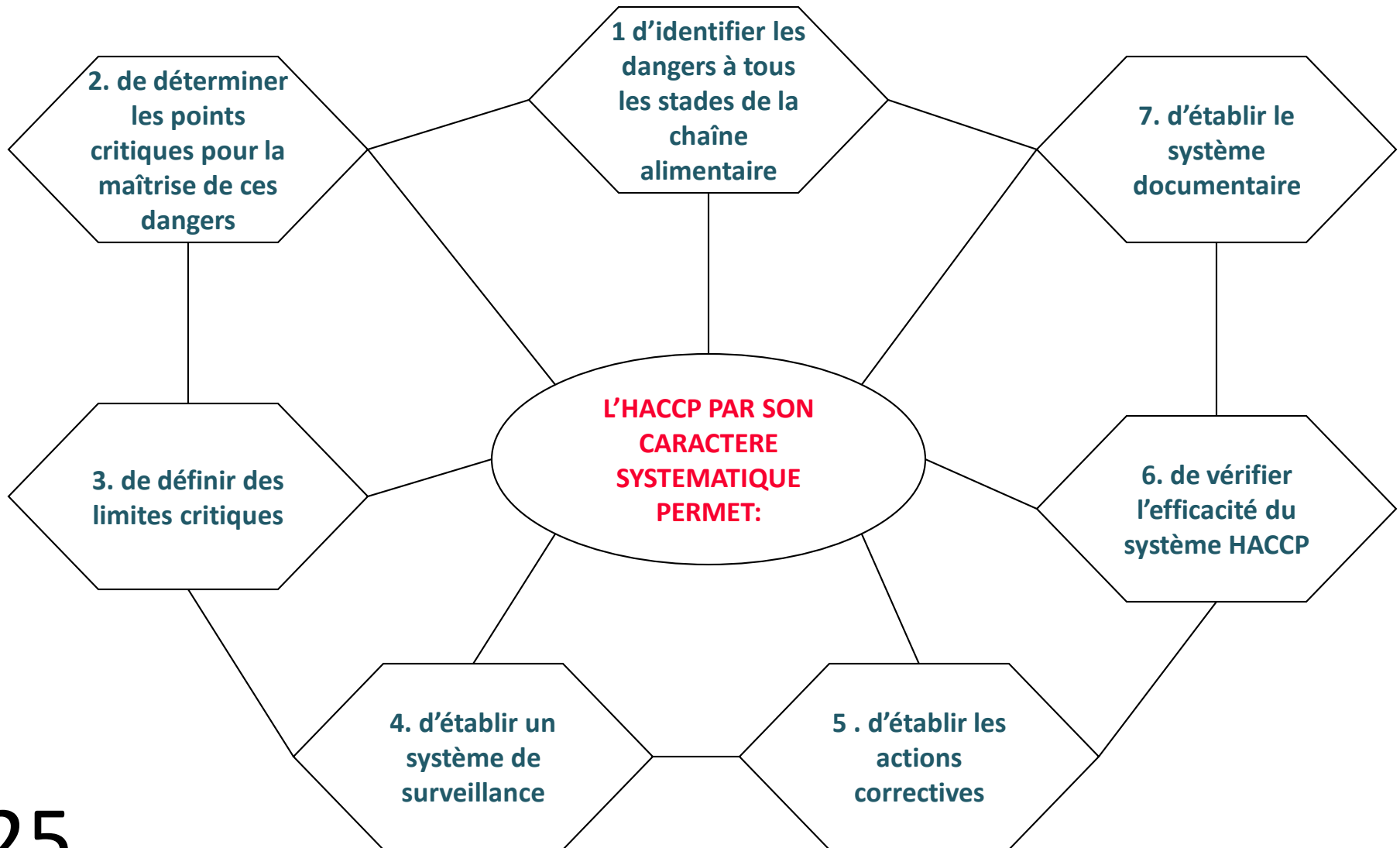
9 **4** Établir un système de surveillance

10 **5** Établir les actions correctives

11 **6** Établir les procédures de vérification

12 **7** Système documentaire

LES SEPT PRINCIPES FONDAMENTAUX DE LA METHODE HACCP



Étape 1

- **CONSTITUTION DE L'EQUIPE HACCP**

- **Quelle est la composition d'une équipe HACCP ?**
 - **Quel est son rôle ?**

Cette équipe doit être constituée de :

- L'ensemble des compétences nécessaires au bon déroulement de l'étude (compétences techniques, scientifiques, financières et rédactionnelles). Pour assurer une efficacité optimale, il convient de former chaque membre de l'équipe à l'utilisation de la méthode HACCP, d'organiser le groupe et les réunions (planifier les réunions « *provoquer les réunions de crises* », leurs durées et les responsabilités individuelles).

Cette équipe doit être constituée de :

- Un(e) coordinateur, un(e) secrétaire, des consultants et autres si besoin :
 - Le coordinateur représente l'équipe auprès de la direction, répartit le travail, mène les réunions,
 - Le secrétaire : saisit les décisions prises par l'équipe et établit les comptes rendus,
- L'équipe ne doit pas être structurée selon la hiérarchie de l'établissement.

Formation initiale

- Le groupe doit pouvoir mettre en œuvre la démarche HACCP,
- Et utiliser le même vocabulaire.

GLOSSAIRE

- **Arbre de décision pour l'identification des CCP** : séquence de questions pour déterminer si un point de maîtrise est un CCP.
- **CCP (Point déterminant pour la maîtrise)** : (CCP anglo-saxon) c'est un point, une étape ou procédure, auquel une maîtrise peut être obtenue et où un danger relatif à la sécurité peut être évité, éliminé ou réduit à un niveau acceptable.
- **Limites critiques** : critère qui permet de distinguer ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas.
- **Point critique à maîtriser (CCP : Critical Control Point)**

Point, étape ou procédure où l'on peut exercer un contrôle et où un danger peut être prévenu, éliminé ou amené à un niveau acceptable.

Tout point ou toute procédure d'un système de production alimentaire, depuis les matières premières jusqu'au produit fini, dont la perte de maîtrise peut conduire à l'apparition d'un danger pour la santé du consommateur.

- **DDPP** : Direction Départementale de la Protection de la Population (ex :DDSV)

Les moyens pour y parvenir :

- Du temps nécessaire pour les réunions,
- Des moyens pour la formation,
- Un accès à différentes sources d'information (*internet, revues professionnelles*),
- Des documents.

Rôles de chacun

L'Équipe HACCP :

- analyse les dangers, propose et rend compte.

Le Personnel et les élèves :

- appliquent et font remonter les informations.

La Direction :

- valide les décisions.

Étape 2

- Décrire le produit et sa destination

Les Gammes de produits

1	2	3	4	5
Les produits bruts	Les produits appertisés	Les produits surgelés	Les produits crus conditionnés sous atmosphère contrôlée	Les produits cuits conditionnés sous atmosphère contrôlée

Caractéristiques du produit final

- Caractéristiques générales : composition, volume, structure.
- Caractéristiques physico-chimiques : pH, Aw, quantités et types d'additifs, atmosphère modifié, température de stockage.
- Emballage : détail des informations sur l'étiquetage : allégations, durée de vie du produit...

Instructions d'utilisation

- Instructions pour la conservation et l'utilisation, conditions de stockage et de distribution. (voir vos procédures de stockage)

**TEMPERATURES MAXIMALES DE CONSERVATION DES
DENREES ALIMENTAIRES**

NATURE	TEMPERATURE Maximale des denrées
Congelées	
Toutes denrées surgelées au sens du décret N° 64 – 949 du 9 septembre 1994 modifié et poissons Surgelés, glaces et crèmes glacées	- 18°C
Autres denrées congelées à l'exception des poissons et viandes hachées	- 12°C
Réfrigérées	
Poissons, mollusques et crustacés conditionnés	Glace fondante ou Température de Celle-ci 0°C à + 2°C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	+ 2°C
Abats et préparations de viandes en contenant	+ 3°C
Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chaire à saucisse crue, viandes de volailles lapins, gibiers d'élevage, gibiers à plumes, ovo-produits à l'exception des produits U.H.T.	+ 4°C
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi	+ 4°C
Œufs coquille réfrigérés	+5°C
Lait pasteurisé	+ 6°C
Produits laitiers frais (yaourts, crème et fromages frais)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Divers produits transformés à base de viandes plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson) produits à base de poisson	
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés et autres denrées	

Étape 3

Décrire son utilisation prévue

- Types de consommateurs
- Formes d'utilisation
- Produits appropriés à certaines populations sensibles ?

Formes d'utilisation

Restauration Sociale Collective

Restauration Commerciale traditionnelle

Restauration en lycée hôtelier

Produits appropriés à certaines populations sensibles ?

Par rapport :

- A des convictions alimentaires (*végétariens, végétaliens*),
- A des sensibilités particulières : (*allergies, régimes*).

Étape 4

Diagramme de fabrication.

- Définition d'un diagramme
 - Quel est son rôle ?
- A quoi correspond la méthode des 5 M ?

Diagramme de fabrication

- Description du processus, c'est le **schéma de vie** du produit de la réception à la distribution.
- Les diagrammes permettent de mettre en évidence les CCP. (dangers)

RAPPEL

La METHODE des 5 M en restauration

- Main d'œuvre
- Milieu
- Matériel
- Méthode
- Matière

Main D'œuvre

Une hygiène parfaite des mains est requise :

- A chaque prise de poste,
- Après le passage aux toilettes,
- Après s'être mouché etc.,
- Aussi souvent que nécessaire,
- Retirer de la cuisine toute personne atteinte d'affections O.R.L. ou cutanées.

Milieu

- Zone confinée et ventilée
- Respect de la marche en avant
- Flux des personnels, des denrées et déchets
- Plan de lutte contre les nuisibles à jour

Matériel

- Nettoyage et désinfection des matériels conforme
- Matériaux agréés pour contact alimentaire
- Respect des consignes de sécurité

Méthode

- **Mise en place, respect et suivi des différentes procédures** : réception, stockage, déconditionnement, fabrication, maintien en température positive ou négative (plat témoin), laverie et gestion des déchets etc.
- Sans oublier le nettoyage et la désinfection par zone (plan de nettoyage).

Matière

- Nature et origine des différentes matières entrants (produits bruts, sous vides, surgelés etc.)
- Bonne qualité sanitaire
- Etc.

Moyens

- Humains
 - Effectif adapté au besoin du service,
 - Personnel formé,
- Techniques et autres
 - S'informer de l'évolution de la profession : technologies nouvelles,
 - Mise à jour de la réglementation,
 - Autocontrôles (partenaire avec le laboratoire d'analyses et la D.D.P.P),
 - Équipement matériel

LES DIAGRAMMES

1. Les entrées froides : crudités, salades composées à base de viandes ou charcuteries, salades,
2. Les sauces et crèmes préparées à chaud : Bolognaises,
3. Les sauces et crèmes préparées à froid : Mousses sucrées, vinaigrettes,
4. Les féculents : Pâtes, riz, semoule, blé, céréales, purées ,
5. Les légumes : Accompagnements des plats, soupes,
6. Les viandes et produits d'origine animale, poissons à cuisson courte : Steaks, côtelettes, filets, cordons bleus ...
7. Les viandes à cuisson longue et plats composés : Ragoûts, braisés, daubes, bourguignon, blanquettes, paëlla ...
8. Les produits prêts à l'emploi à réchauffer : Tartes salées, légumes, raviolis ...
9. Les pâtisseries (salées, sucrées) : Tartes, gâteaux ...

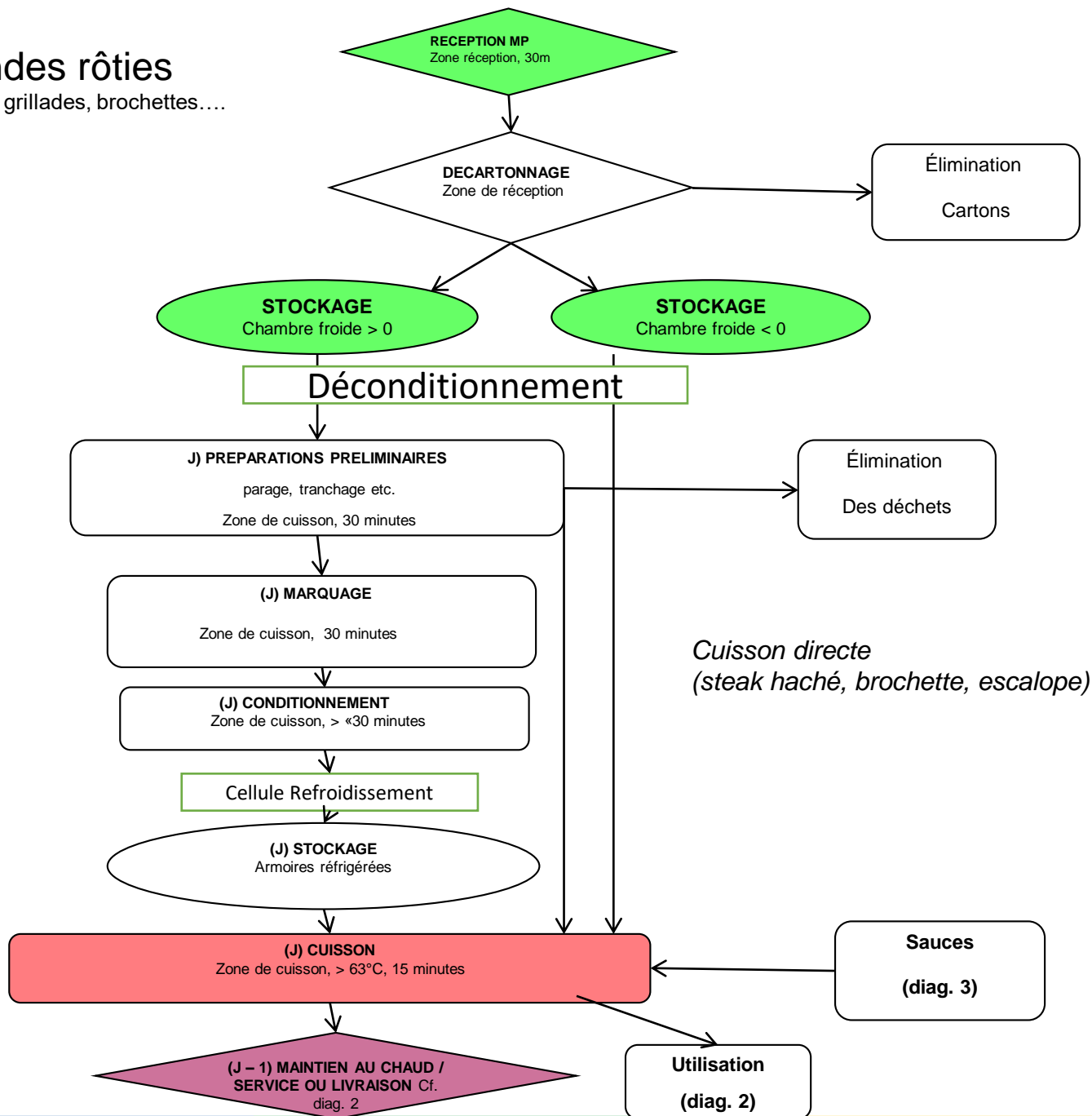
Étape 5

Confirmer sur place le diagramme de Fabrication

- Comparer en permanence le déroulement des activités, au diagramme des opérations,
- Tous les membres de l'équipe sont impliqués dans la validation du diagramme,
- **Modification si besoin.**

Viandes rôties

Steaks, grillades, brochettes....



ANALYSE DES DANGERS

**Les dangers en HACCP sont
de trois ordres**

Analyse des dangers

Principe 1

Énumération des dangers

- Dangers biologiques
- Dangers physiques
- Dangers chimiques

Analyse des dangers

Dangers biologiques

- Microbiologiques :

- Bactéries
- Levures
- Moisissures
- Virus



- Parasites :

- Parasites (ver solitaire etc.)
- Algues microscopiques (dans les coquillages)

Analyse des dangers

Dangers physiques

- **Corps étrangers**

Analyse des dangers

Dangers physiques

Cailloux



Cheveux



Analyse des dangers

Dangers physiques

- **Limaille**



Analyse des dangers

Dangers physiques

- Insectes et indésirables



Analyse des dangers

Dangers physiques

- Verre



Analyse des dangers

Dangers chimiques



Analyse des Risques

- Effectuer une analyse des risques en fonction de chaque danger

Maîtrise des dangers identifiés

Dangers Biologiques

- Contrôler systématiquement toutes les réceptions,
- Respecter les procédures et consignes,
- Respecter la marche en avant,
- Respecter les diverses températures : réception stockage, cuisson, distribution,
- Appliquer le plan de nettoyage,
- Etc.

Maîtrise des dangers identifiés

Dangers physiques

- Contrôle visuel,
- Lavage minutieux des divers végétaux et terreux,
- Contrôles et entretiens réguliers du matériel électromécanique,
- Batterie de cuisine stockée à l'envers.



Maîtrise des dangers identifiés

Risques Chimiques



- **NE JAMAIS MELANGER DES PRODUITS ENTRE EUX**



Maîtrise des dangers identifiés

Dangers Chimiques

- Stockage des produits dans un local ou une zone appropriée,
- Etre en possession des fiches techniques et de sécurité,
- Rinçage minutieux des divers végétaux et terreux après leur décontamination,
- Rinçage minutieux de la vaisselle et de la batterie après nettoyage,
- Rinçage minutieux des matériels et équipements après nettoyage.

Toutes ces opérations doivent être effectuées
selon une procédure

Maîtrise des dangers identifiés

<u>Biologiques</u>	<u>Physiques</u>	<u>Chimiques</u>
Non Maîtrise des températures	Débris de vaisselle	Résidus lessiviels Pesticides
Mauvaise Hygiène: - du personnel ou des élèves - des matériels, - des locaux	Partie mécanique d'appareils (boulons, vis,...)	Mauvais stockage des produits d'entretien
Non respect des procédures	Insectes	Nettoyage en présence de denrées alimentaires

Déterminer les points critiques

Principe 2

- Les CCP ; ce sont des étapes où :
 - Des mesures de maîtrise sont mises en œuvre,
 - Des actions de surveillance sont exercées et les résultats sont enregistrés,
 - Des actions correctives permettent entre autre, d'éviter la mise sur le marché tout produit pouvant être dangereux,
 - L'efficacité des mesures de maîtrise est validée.

Établir les limites critiques

Principe 3

- La cible / les tolérances / les valeurs limites,
- La limite critique est la valeur qui distingue l'acceptable du non acceptable,
- Il peut être nécessaire d'utiliser plusieurs critères mesurables, donc plusieurs limites critiques pour un même CCP (couple temps – température).

Établir les limites critiques

On peut retenir une valeur plus contraignante que celle de la réglementation

Exemples de paramètres :

- temps,
- température,
- débit,
- poids,
- seuil de DLC,
- critères organoleptiques : aspect visuel, consistance...

Le seuil critique ou Limite critique, distingue l'acceptable du non acceptable

Établir un système de surveillance

Principe 4

- Planification d'observations et/ou de mesures pour démontrer qu'un CCP est maîtrisé,
- La surveillance doit permettre de détecter la perte de Maîtrise des CCP,
- Si possible en temps réel et en permanence,
- Outils documentaires ayant une précision étant en cohérence avec votre Analyse des dangers,
- Action nominative du responsable qui signe les observations.

Établir un système de surveillance

- Détecter toute perte de Maîtrise,
- Communiquer les renseignements en temps utile, pour éviter de dépasser les seuils critiques,
- Dans la mesure du possible, ajuster les procédés avant qu'un écart n'intervienne,
- Contrôles rapides, de préférence paramètres physiques plutôt que bactériologiques.

Etablir une action corrective
et définir un système
documentaire

- **Qu'est ce qu'une action corrective ?**
 - **Donner des exemples**
- **Comment mettre un système documentaire en place ?**

Établir les actions correctives

Principe 5

- Des mesures correctives spécifiques doivent être prévues pour chaque anomalie, si elles se produisent. Ces mesures correctives s'appliquent sur le produit et/ou le procédé,
- L'action doit toujours garantir que l'anomalie soit corrigée et à nouveau maîtrisée,
- Après une mesure corrective maîtrisée : mettre en place un autocontrôle,
- Ces mesures prévoient le sort réservé au produit en cause,
- Les mesures prises doivent être consignées dans

Établir des procédures de vérification

Principe 6

Par exemple :

- Pour déterminer si le système fonctionne bien, il est possible d'avoir recours à des méthodes, des procédures, des tests de vérification et d'Audit, notamment au prélèvement et à l'analyse d'échantillons aléatoires,
- Passer en revue le système HACCP et les dossiers dont il s'accompagne,
- Prendre connaissance des anomalies constatées et du sort réservé au Produit,
- Vérifier que les CCP sont bien maîtrisés.

Systeme documentaire

Principe 7

**Constituer des dossiers
tenir des registres**

Exemples de dossiers :

- Analyse des dangers,
- Détermination du CCP,
- Détermination du seuil critique.

Systeme documentaire

Exemples de registres :

- Activités de surveillance des CCP,
- Ecart et mesures correctives associées,
- Modifications apportées au système HACCP.

Systeme documentaire

3 mots-clés : Dangers - Maîtrise - documentation

DANGERS

- 1 Analyse des dangers
à tous les stades +
mesures préventives
- 2 Identifier points critiques
pour la maîtrise des
risques
- 3 Fixer les limites critiques
à respecter pour
s'assurer
que le CCP est maîtrisé

MAÎTRISE

- 4 Établir système de
surveillance
pour s'assurer de la
maîtrise du CCP
- 5 Déterminer les actions
correctives
nécessaires lorsqu'une
dérive apparaît

DOCUMENTATION

- 6 Réaliser système
documentaire
donnant la preuve de la
maîtrise effective des
CCP
- 7 Vérifier régulièrement
le bon fonctionnement
du système HACCP