

J'Aplic

L'HYGIENE en cuisine professionnelle



LE PLAN DE MAÎTRISE
SANTAIRE (PMS)



GECO
Food Service

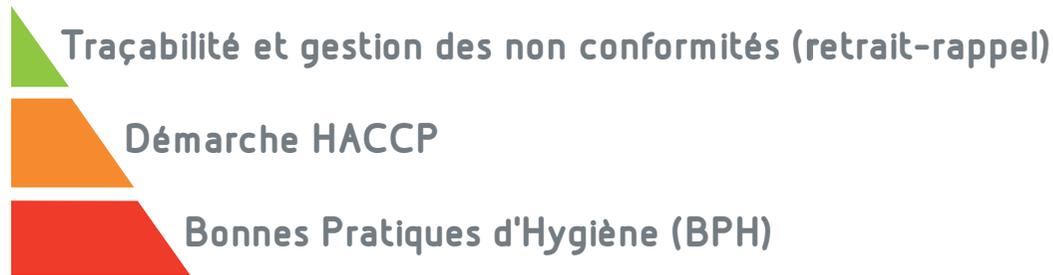
Nos solutions alimentent votre performance

1 Définition & but du PMS

Le **Plan de Maîtrise Sanitaire** (ou PMS) s'inscrit dans le cadre de la réglementation européenne dite du « Paquet hygiène ».

Il comprend :

- Les **Bonnes Pratiques d'Hygiène** (la base du PMS) et les bonnes pratiques de fabrication (ex cuisson, refroidissement rapide, remise en température...) ,
- La mise en place d'un système **HACCP***,
- La **traçabilité** des denrées alimentaires et la gestion des non-conformités (retrait-rappel).



BUT DU PMS

- **Lutter efficacement** contre les dangers physiques, chimiques, microbiologiques et les allergènes afin de protéger au mieux **VOTRE** consommateur.
- Il doit être adapté à VOTRE restaurant : c'est **VOTRE responsabilité** !

*HACCP : Analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise



2

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

(LES BASES DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE)

Parmi les [BPH](#) (Bonnes Pratiques d'Hygiène) situées à la base du PMS, on retrouve :

- L'hygiène du personnel ([ici](#)),
- Le nettoyage et la désinfection ([ici](#)),
- Plan de lutte contre les nuisibles.



Maîtrise de la réception

Maîtrise du stockage

Préparation, Maîtrise de la cuisson

Service, gestion des excédents, ...

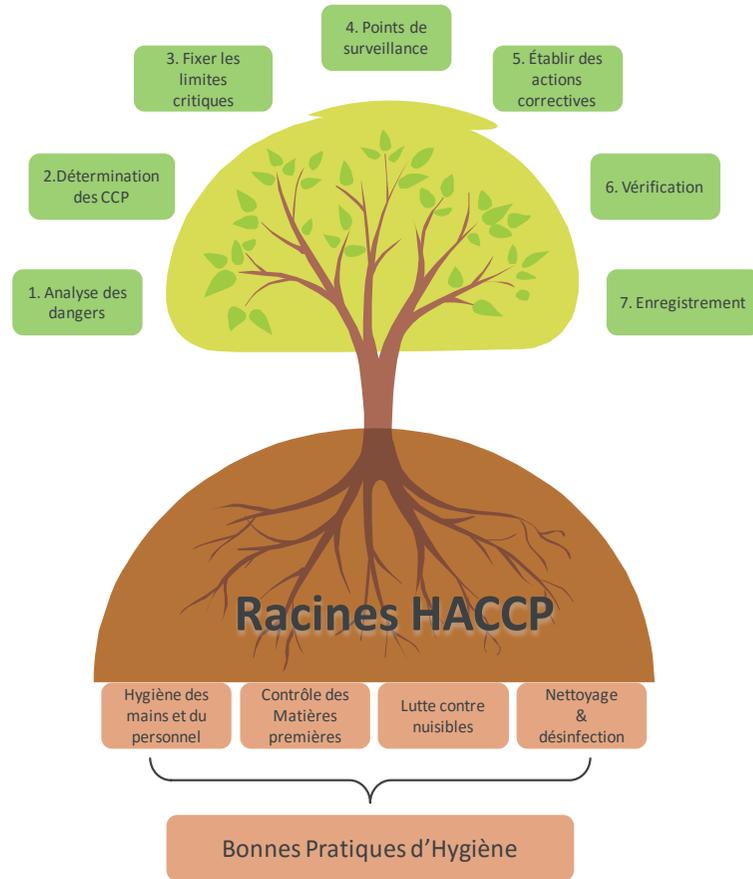
Nettoyage Désinfection

3

Le système HACCP*

*(Hazard Analysis Critical Control Points)

Analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise



1. Analyse des dangers. (Exemples)

- Contamination par les microbes lors des préparations froides (danger),
- Bijoux dans les aliments (danger physique),
- Produits de nettoyage à côté des aliments (danger chimique).

2. Détermination des CCP* et/ou des PRPO*. (Exemples)

- Maîtrise des températures à certaines étapes :
- Refroidissement (passage de +63°C à +10°C en moins de 2h),
- Remise en température (passage de +4°C à +63°C en moins d'1h).

3. Fixer les limites critiques

- Températures de la chambre froide (exemple : si une chambre froide unique fixer la température de stockage à 0 °C - 3 °C)

4. Points de surveillance. (Autocontrôles)

- Contrôles visuels,
- Contrôles des températures (thermomètres à sonde),
- Contrôles des huiles,
- Contrôles microbiologiques.

5. Établir les actions correctives. (Exemples)

- Refus de la livraison quand la température à réception dépasse les températures de tolérance (voir BPH sur la réception des marchandises),
- Plan de maintenance en cas de dérèglement des températures des enceintes froides.
- Gestion des non-conformités.

6. Vérification. (Exemples)

- Contrôle du thermomètre à sonde, du thermomètre de la chambre froide,
- Changement de personnel (formation),
- Contrôler le matériel de cuisine au moins une fois par an.

7. Enregistrement. (Exemples)

- Enregistrement de la température à réception des matières premières,
- Enregistrement des températures des enceintes froides et des cellules de refroidissement.

Voir [liste des fiches de Bonnes Pratiques d'Hygiène](#)

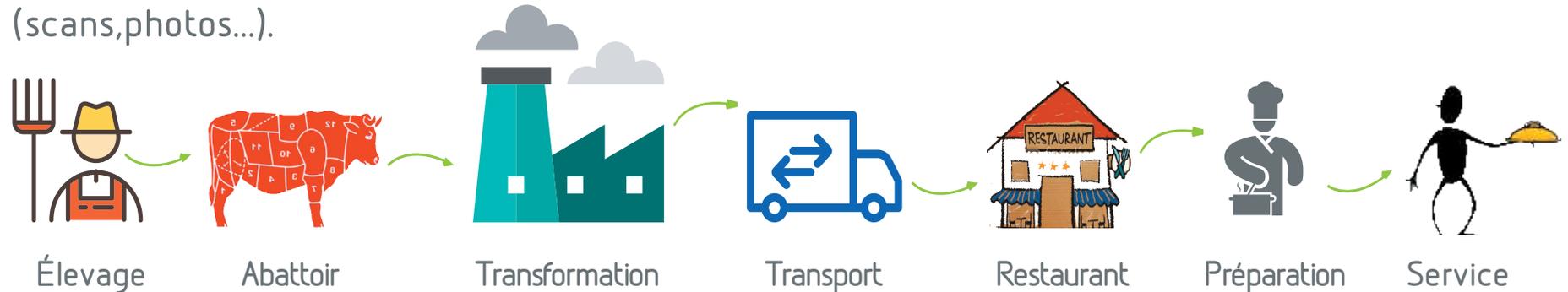
* Un PRPO (programme pré-requis opérationnel) est défini comme un « PRP identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des aliments et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des aliments dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation ». **Un PRPO est donc une mesure de maîtrise.**

* Un CCP est défini comme une « étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable. » **Un CCP est donc une étape à laquelle est mise en œuvre une mesure de maîtrise.**

4

La traçabilité et gestion des non conformités

4-1 La traçabilité est la capacité de retracer à tout moment les informations concernant l'origine, la transformation, et l'acheminement d'une denrée alimentaire. Les enregistrements de ces informations peuvent être physiques (Étiquettes, registres) ou dématérialisés (scans, photos...).



- **TRAÇABILITÉ AMONT**
LE RESTAURATEUR DOIT :
 - **Conserver** toutes les étiquettes des produits déconditionnés et/ou décongelés
- OU
- **Tenir un registre** où seront portées les mentions de l'étiquette (nom et adresse du fournisseur, numéro de lot, ...)
- OU
- **Enregistrer** les étiquettes sur un support digital
- **TRAÇABILITÉ INTERNE**
Tenir un registre avec l'historique des enregistrements des autocontrôles (réception, températures, nettoyage désinfection , etc.)
- **LA TRAÇABILITÉ AVALE**
Pour les établissements qui livrent des denrées à des sociétés tiers

Télécharger la [fiche suivi de traçabilité des produits](#)

6 escalopes de dinde		F 61.096.02 002 CE
Emballé le 22/04/2021	À consommer jusqu'au :	24/04/2021
Prix du Kg: 7,00 €/ kg	Poids net: 0,950 kg	6,65 €
 123456789012		Lot: 02342341254

4-2 La gestion des non conformités

1/ Cas de denrée alimentaire préjudiciable à la santé

1.1 Réglementation

[Le Règlement \(CE\) n°178/2002](#) précise à l'article 14.1 qu'**aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse**. Une denrée est dite dangereuse si elle est préjudiciable à la santé ou si elle est impropre à la consommation humaine.

1.2 Quand ?

Si un exploitant du secteur alimentaire considère qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question :

- Lorsque **celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire**, et en informe les autorités compétentes (**Alerte**)
- Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant **informe les consommateurs** de façon effective et précise des raisons **du retrait**
- Si besoin, procède **au rappel** des produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.

[Le Règlement \(CE\) n°178/2002](#) Article 19



1.3 En cas d'alerte

Une fiche de transmission est remplie et envoyée aux autorités du département DD(CS)PP ou DAAF pour l'outre-mer

(voir [fiche de transmission de l'alerte](#))

Que doit faire le restaurateur ?

pour en savoir plus [Voir le guide de gestion des alertes valables pour la chaîne alimentaire](#)

1.4 Les procédures de retrait - rappel

- **Les opérations de retrait de produits** relèvent de la responsabilité du professionnel détenteur de ces produits. La responsabilité de l'administration centrale et locale est de s'assurer de leur mise en œuvre effective. Le retrait des produits est réalisé par chaque exploitant concerné.
- **Le rappel n'est pas systématique et a un double objectif :**
 - soustraire des personnes qui détiendraient des produits incriminés de l'exposition au danger,
 - alerter les personnes ayant été exposées ou ayant consommé les produits sur les risques encourus afin qu'elles prêtent une attention particulière à la survenue de certains signes et soient incitées à consulter leur médecin en l'informant de l'alerte afin de faciliter un diagnostic et une prise en charge thérapeutique.

EN RÉSUMÉ

Informier
le fournisseur
et l'administration

Prendre des mesures
de gestion sur le devenir
des denrées concernées :
Retrait Rappel

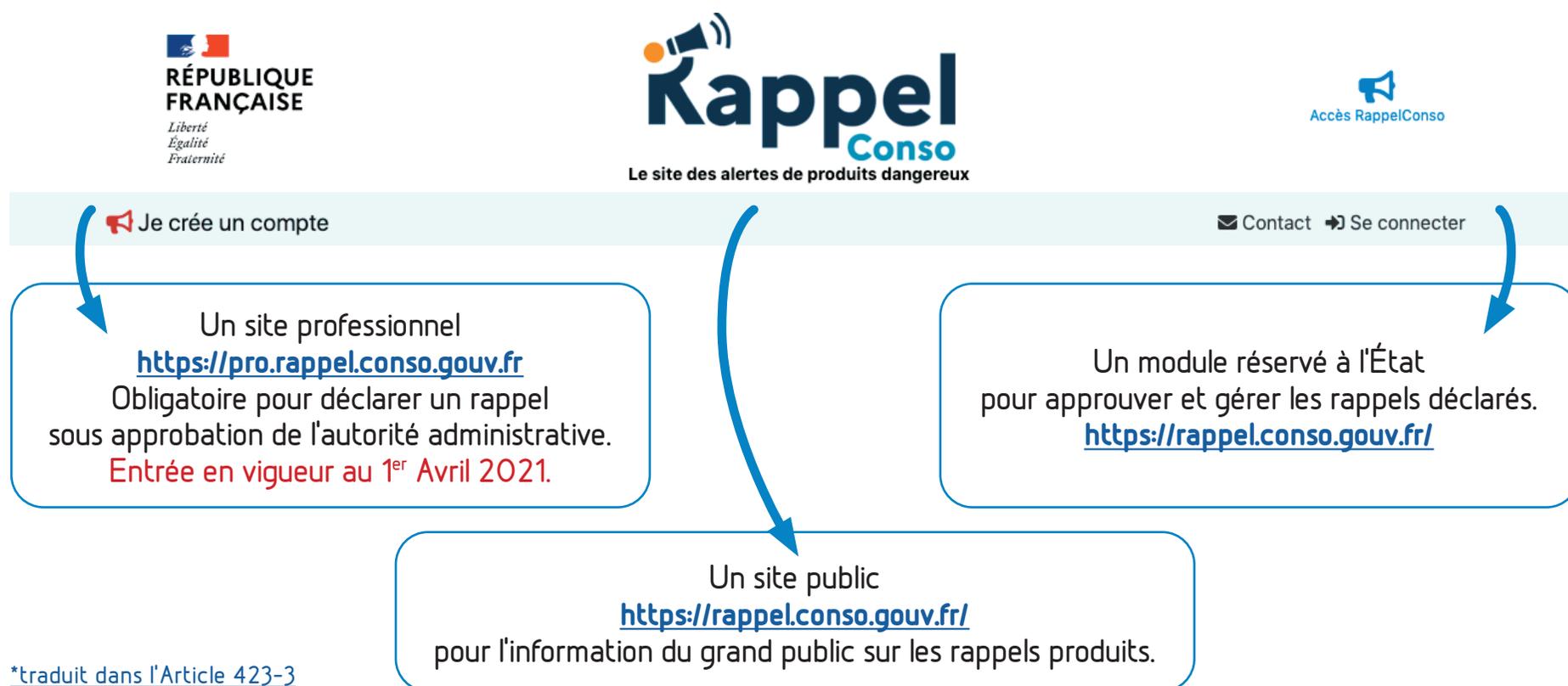
Rechercher les causes de
la non-conformité constatée
(fournisseur ou restaurateur)

Mettre en œuvre
les mesures correctives
ou préventives



1.4 Les procédures de retrait - rappel (suite)

Pour faciliter l'accès à l'information, l'Arrêté du 20 janvier 2021* relatif à la déclaration dématérialisée sur un site internet public par les professionnels de rappels de produits, de denrées alimentaires définit les modalités de fonctionnement du site internet « RappelConso ». Ce texte décrit la structure du traitement des données effectuées par le site internet et définit notamment la liste des informations qui doivent être communiquées à l'administration et au public selon que vous soyez professionnel ou particulier :



*traduit dans l'Article 423-3
du code de la consommation

2/ Gestion des non-conformités dans l'environnement de production

L'article 50 de la Loi Egalim du 30 octobre 2018 prévoit l'élargissement des autocontrôles à l'environnement de production.

Les objectifs de cette évolution sont les suivants :

- Une meilleure connaissance par l'administration des événements dans les restaurants pouvant rendre les produits préjudiciables pour la santé, à des stades précoces et dans la mesure du possible, en prévention de la survenue des risques
- Des échanges plus systématiques entre le restaurateur et l'administration sur l'évolution du plan de maîtrise sanitaire
- Une meilleure prise en compte de ces éléments pour la programmation des contrôles
- Une sollicitation facilitée des laboratoires par les services de contrôle

Voir Instruction technique [DGAL/SSDA/2019-555](#)

Le tableau suivant résume les principales évolutions liées à l'article 50 de la loi EGAlim s'agissant de l'information obligatoire **dès lors que le professionnel estime que le produit (denrée alimentaire ou aliment pour animaux) présente un risque pour la santé publique ou animale :**

Résultats d'autocontrôles défavorables*	Situation avant publication de la loi (avant le 30 octobre 2018)	Situation depuis la loi EGAlim
PRODUIT (denrée alimentaire, aliment pour animaux)	Information immédiate de la DD(CS)PP lorsque le produit est mis sur le marché, et mesures mises en œuvre par l'exploitant. Pour les produits sous la responsabilité de l'exploitant : sur demande lors du contrôle officiel.	Information immédiate de la DD(CS)PP pour le produit encore sous la responsabilité de l'exploitant ou le produit déjà mis sur le marché . Cette information est constituée, au vu de ce résultat d'autocontrôle défavorable, d'une analyse de risques conduite par l'exploitant et des mesures prévues et/ou déjà mises en œuvre. Elle ne se limite pas à la transmission du résultat brut.
ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (installations, locaux, équipements)	Pas d'information immédiate. Mesures examinées lors du contrôle officiel.	Information immédiate de la DD(CS)PP sur les mesures prévues ou déjà mises en place. Cette information est constituée, au vu de ce résultat d'autocontrôle défavorable, d'une analyse de risques conduite par l'exploitant et des mesures prévues et/ou déjà mises en œuvre. Elle ne se limite pas à la transmission du résultat brut.

*Autocontrôles défavorables : autocontrôles dont les résultats sont susceptibles d'indiquer un risque pour la santé humaine ou animale.



5

Déclaration d'activité et demande d'agrément sanitaire

1) **Le règlement** n° [852/2004](#) du Paquet Hygiène oblige les établissements, mettant sur le marché des denrées animales ou des produits contenant des denrées animales, à déclarer leur activité (Déclaration d'activité).

▶ [Télécharger la fiche de déclaration d'activité](#)

2) Demande d'agrément sanitaire

Le règlement (CE) n° [853/2004](#) dispose que les établissements du secteur alimentaire qui manipulent ou préparent des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) relevant des sections de son annexe III, doivent être agréés par l'autorité compétente.

POUR QUI ?

Cuisines centrales

Établissements de remise directe (restaurants) livrant à d'autres établissements des produits contenant des denrées animales (non exigible si l'établissement a une activité limitée à du stockage ou du transport par exemple).

Les ateliers collectifs selon leur organisation (voir annexe 5 de l'Instruction technique [DGAL/SDSSA/2019-38](#) 10/01/2019).

COMMENT ?

Par une demande d'agrément accompagnée d'un dossier comprenant :

- Les documents descriptifs de l'établissement
- Le PMS (fondé sur les principes de l'HACCP).

Instruction technique [DGAL/SDSSA/2019-38](#) 10/01/2019. Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.



3) Flexibilité du PMS

L'instruction technique [DGAL/SDSSA/2018-924](#) définit les critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et des lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire. L'objectif premier de la flexibilité n'est pas de réduire le nombre de mesures de maîtrise : la flexibilité ne doit pas compromettre la sécurité sanitaire des aliments. Cependant, elle peut permettre des adaptations en matière documentaire ou dans la conception et l'utilisation des locaux.

Qui sont concernés ?

- tous les restaurants satellites, c'est-à-dire un établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale, indépendamment du volume de repas servis ou de l'effectif,
- les établissements (cuisine, laboratoires, atelier de transformation, vente) si le nombre de personnes travaillant directement au contact des denrées est inférieur ou égal à 5 personnes physiques.

Pour la restauration commerciale, consulter les [fiches suivantes](#).



6 PMS et GBPH*

*Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène :

- ▶ Il est recommandé au personnel de la restauration d'avoir recours aux GBPH de leur secteur d'activité.
- ▶ Le fait de s'appuyer sur un GBPH validé est pris en compte par les autorités publiques lors des inspections.
- ▶ Les guides indiquent des moyens pour assurer la maîtrise des règles de l'hygiène des fabrications et des manipulations.
- ▶ [Voir le GBPH Restaurateur](#)
- ▶ [Consulter le site du Ministère de l'Agriculture](#)

*GBPH : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène





SOMMAIRE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

En préambule :

Description de l'activité (Modes de fonctionnement de la cuisine, nombre de repas en moyenne, horaires d'ouverture, type de prestations, nombre d'employés).

1 Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène

- Le personnel
 - Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
 - Tenue vestimentaire : descriptif, entretien
 - Organisation du suivi médical
- L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
 - Plan de nettoyage - désinfection
 - Instructions relatives à l'hygiène
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau
- La maîtrise des températures
- Le contrôle à réception et à expédition

2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

- Le champ d'application de l'étude
- Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques préventives associées (principe n°1)
- Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP et/ou des PRPO)
 - Liste argumentée des CCP et/ou des PRPO précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associées (principe n°2)
 - Pour chaque CCP et/ou des PRPO :
 - a) La validation des limites critiques (principe n°3)
 - b) Les procédures de surveillances (principe n°4)
 - c) La description de la ou des actions correctives (principe n°5)
 - d) Les enregistrements de la surveillance des CCP et/ou des PRPO et des actions correctives (principe n°7)
- Les documents relatifs à la vérification (principe n°6)

3 Les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités

Téléchargez le [document word](#) qui vous permettra de remplir ces multiples champs

