

J'Aplic

L'HYGIENE en cuisine professionnelle



LE PLAN DE MAÎTRISE
SANTITAIRE (PMS)

PROGRAMME NATIONAL POUR
L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE
ADEL'AVENIR



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 (rappel / retrait).



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

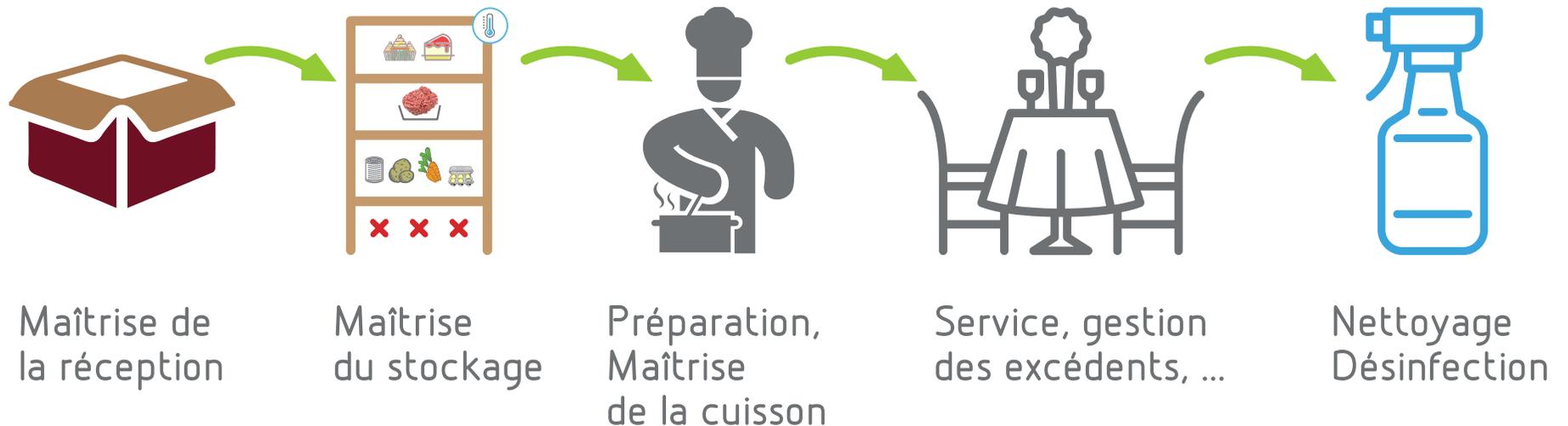
2

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 ([ici](#)).

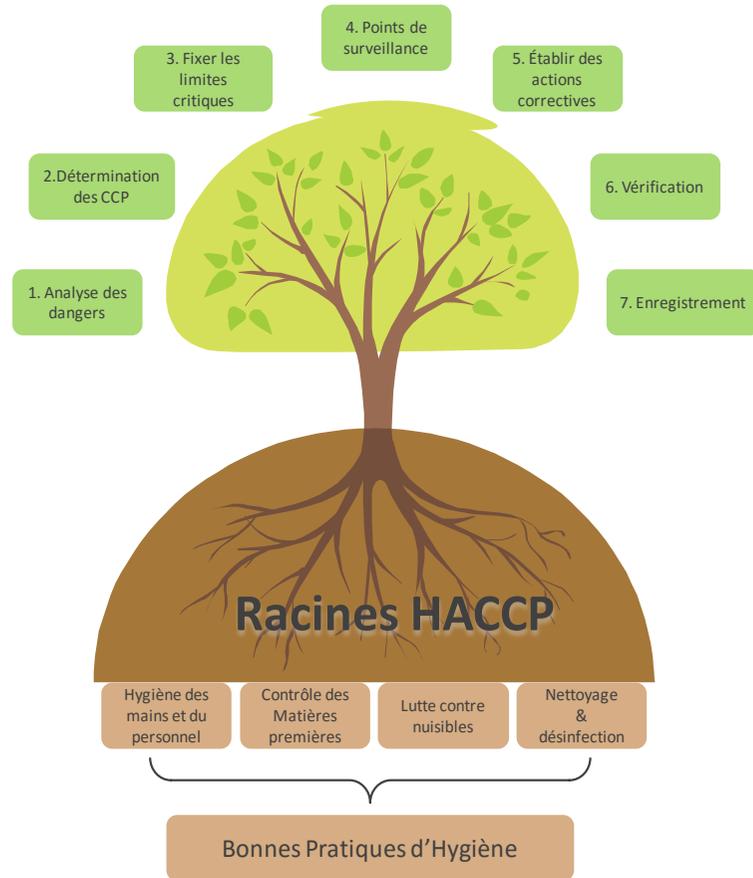


3

Le système HACCP*

*(Hazard Analysis Critical Control Points)

Analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise



1. Analyse des dangers

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

2. Détermination des CCP* et/ou des PRPO*

- 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

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

5. Établir les actions correctives

- 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.

6. Vérification

- 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

- 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](#)

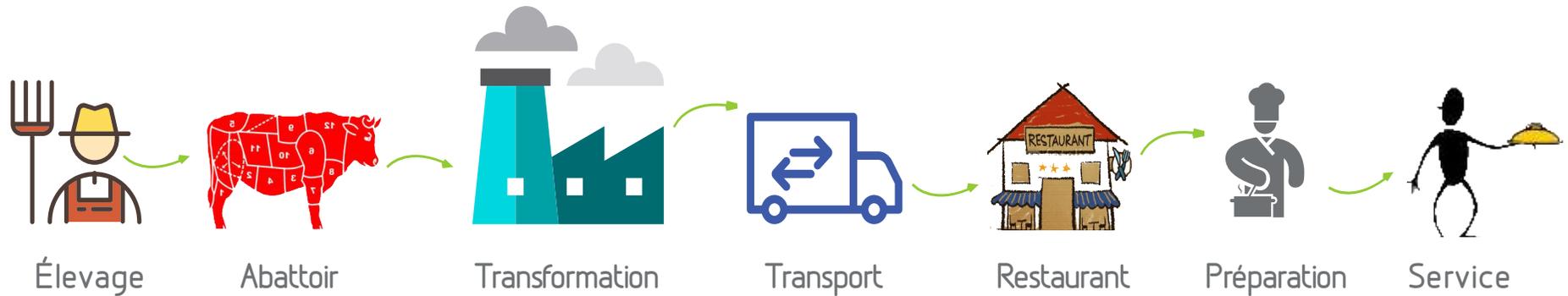
* **Un PRPO** (programme pré-requis opérationnel) est défini comme un « PRP identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des aliments et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des aliments 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

La traçabilité est la capacité de retracer à tout moment les informations concernant l'origine, la transformation, et l'acheminement d'une denrée alimentaire.



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, ...).

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

6 escalopes de dinde		F 61.096.02 0 CEE
Emballé le: 06/12/2016,		DLC :12/12/2016
Prix du Kg: 7,00 €/ kg	Poids net: 0,950 kg	6,65 €
 123456789012		Lot: 02342341254

5

Le PMS et l'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) Dans le cas de livraison à des établissements, un agrément sanitaire est nécessaire :

DEMANDE D'AGRÉMENT SANITAIRE :

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..)

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 2016-355 relative à la procédure d'agrément](#)

- ▶ Dérogation possible pour une activité locale, limitée en distance et quantité : se référer à [l'arrêté ministériel du 08 juin 2006](#) et à l'instruction Dgal du 10 octobre 2014.

DD(CS)PP : Direction Départementale (Cohésion Sociale) Protection des Populations

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 GPBH Restaurateur](#)
- ▶ Voir les vade-mecum [général](#) et sectoriels pour la [remise directe](#) et pour la [restauration collective](#)

*GBPH : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène



SOMMAIRE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

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 produits non conformes

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