



LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE



Bien que le plan de maîtrise sanitaire est obligatoire depuis 2006, vous êtes beaucoup à vous poser des questions sur le Plan de Maîtrise Sanitaire, surtout lors d'un contrôle des services officiels. Pour répondre à vos interrogations, SSA vous propose de faire un point sur la définition du plan de maîtrise sanitaire et comment le mettre en place.

Qu'est ce que le PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ?

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) est **un outil** permettant **d'atteindre les objectifs** de sécurité sanitaire des aliments **fixés par la réglementation européenne** dite du « *Paquet hygiène* » (notamment les règlements européens 178/2002 et 852/2004).

Les objectifs du plan de maîtrise sanitaire sont :

- Mettre en place des moyens pour assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires vis-à-vis des dangers biologiques, chimiques et physiques,
- Apporter la preuve aux services officiels que ces moyens sont mis en place et respectés sur site.

Qui est concerné par le PMS ?

Le PMS est **obligatoire** pour tous les établissements **manipulant des denrées alimentaires**, même s'ils ne sont pas soumis à l'agrément sanitaire. Il peut cependant être formalisé de manière **simple** pour de petits établissements.

Que doit contenir le PMS ?

Le PMS peut être schématisé sous la forme d'une pyramide qui montre la place prépondérante des bonnes pratiques d'hygiène. C'est en quelque sorte **une synthèse écrite** du fonctionnement de l'établissement. Il doit mettre en évidence les moyens et les procédures mis en place basé sur les principes HACCP pour assurer :

- **L'hygiène du personnel** : Procédures relatives à l'hygiène du personnel (tenue de travail, lavage des mains,...), plan de formation du personnel, suivi médical.
- **L'hygiène des locaux et du matériel** : Plan et Planning de nettoyage/désinfection, plan de lutte contre les nuisibles.
- **L'hygiène des denrées** : Procédures de contrôles à réception et à expédition, procédures de maîtrise des températures, procédure de traçabilité amont et retrait des produits, procédures basées sur les principes HACCP.



Comment créer et mettre en application son PMS ?



Pour la mise en place du plan de maîtrise sanitaire, aucune obligation réglementaire de moyens n'existe, seule l'obligation de résultat est demandé par la réglementation européenne.

En pratique, nous vous recommandons de définir **par écrit** le PMS et de le **répertorier dans un dossier disponible sur site**, afin de pouvoir le présenter aux services officiels en cas de contrôle. Les moyens de maîtrise de la sécurité sanitaire décrits dans le PMS doivent être **mis en application et respectés par l'ensemble du personnel**. Certaines procédures doivent être affichées, des documents d'enregistrements doivent être utilisés et archivés.

L'équipe de SSA vous propose de vous accompagner dans la mise en place de votre PMS. N'hésitez pas à nous contacter !