



HACCP

EXIT LE PAPIER, vive la digitalisation

En application de la législation européenne en matière d'hygiène alimentaire¹, le plan de maîtrise sanitaire (PMS) est obligatoire pour les entreprises du secteur alimentaire. Simples d'utilisation et sécurisées, des solutions HACCP digitalisées existent pour accompagner au quotidien les professionnels dans le maintien de l'hygiène alimentaire.

Isabelle Flayeux

Outil de gestion de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, le PMS décrit les mesures préventives et d'autocontrôle mises en place dans un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments produits et distribués. Suite aux inspections sanitaires menées en 2022 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL), 48 % des contrôles dans le secteur boucherie-charcuterie-traiteur ont donné lieu à des avertissements. Les points préoccupants selon la DGAL sont le nettoyage et la désinfection des locaux et équipements, la maîtrise des conditions et températures de conservation des produits, la conformité des produits finis, la traçabilité et les équipements mis à disposition du personnel (tenue des salariés, lave-mains...).

80 % d'inspections en plus dès 2024

Après des années de gestion partagée entre la DGAL et la DGCCRF, le Gouvernement a rassemblé mi-2022 sous un pilotage unique la police en charge de la sécurité sanitaire des aliments, sous l'égide du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Ainsi, depuis début 2023, la DGAL est compétente sur l'ensemble de la réglementation et des contrôles relatifs à la sécurité sanitaire de l'alimentation

pour l'intégralité du champ de l'alimentation humaine et animale. Cette nouvelle organisation annonce une augmentation à hauteur de 80 %, à compter du 1^{er} janvier 2024, du nombre d'inspections en remise directe, tous secteurs confondus, pour atteindre l'objectif de 100 000 contrôles par an. Raison de plus de mettre toutes les chances de son côté pour respecter les obligations en matière d'hygiène. Et ce d'autant plus qu'une négligence peut vite détruire une réputation et déboucher sur un avertissement, voire une amende qui peut monter jusqu'à 300 000 € pour la personne physique, 187 500 € pour l'établissement et deux ans d'emprisonnement en cas d'intoxications alimentaires avérées.

Des logiciels hygiène innovants

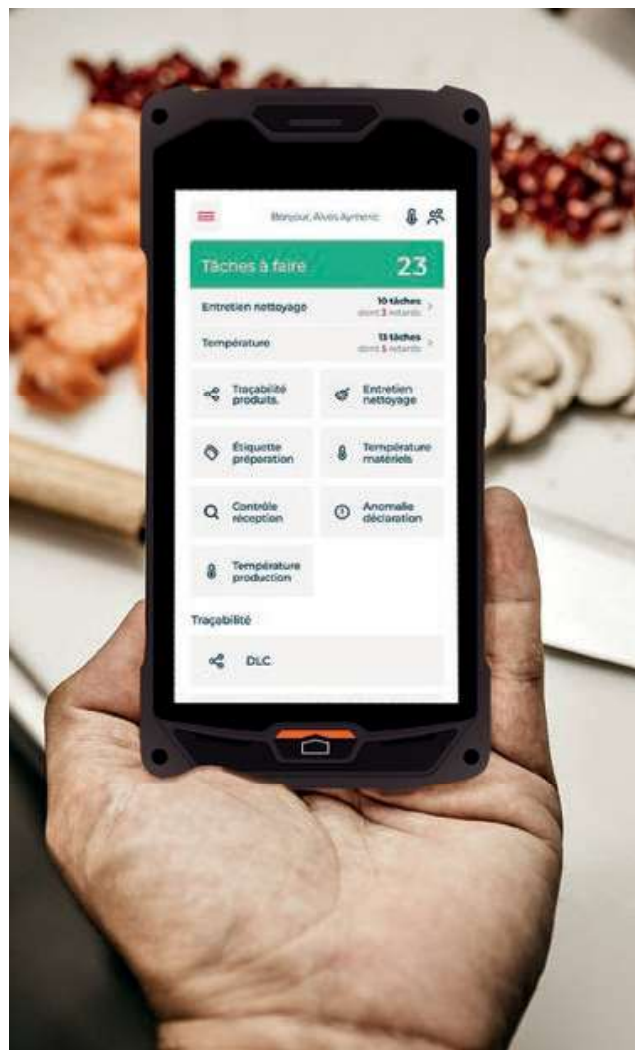
Pour simplifier les nombreux contrôles chronophages HACCP à réaliser au quotidien, des experts développent depuis quelques années des logiciels adaptés à l'obligation de mise en conformité et évolutifs au gré de l'actualisation de la réglementation en vigueur. Accessibles à tous les professionnels du secteur alimentaire, les solutions digitalisées représentent un réel atout dans le fonctionnement d'un établissement, et plus particulièrement au niveau du back-office pour la gestion de la traçabilité, des commandes clients ou encore l'organisation de la

production. Loin de susciter des contraintes supplémentaires, ces nouveaux outils aux fonctionnalités variées disposent de plusieurs avantages parmi lesquels une simplicité d'utilisation, un meilleur contrôle avec des données sécurisées et sauvegardées, une traçabilité garantie, un gain de temps et d'argent. Le type de matériel proposé dans cette sphère de la numérisation est étudié pour résister aux conditions de travail en laboratoire quand le papier, volatil par excellence, risque d'être taché, trempé, voire perdu. Chaque fournisseur personnalise et adapte son offre sur mesure, en fonction des besoins des professionnels des métiers de bouche et de la configuration du lieu de travail. L'abonnement comprend plusieurs services, du conseil dans le choix du matériel à l'assistance, en passant par le paramétrage de la solution à la formation de tous les membres de l'équipe.

Zoom sur deux fournisseurs

ePack Hygiene

ePack Hygiene révolutionne la gestion HACCP depuis 2012. Après 10 ans d'existence, la société a su conserver sa place de leader et apporter un accompagnement premium et de proximité à ses 150 000 utilisateurs. « Sans compromis entre conformité et simplicité, la solution permet de suivre, de contrôler, de recevoir des alertes pour une gestion



optimale des bonnes pratiques d'hygiène et des autocontrôles », explique Hélène Paulmier, responsable marketing et communication. Sa solution digitale assure la conformité sanitaire de la réception des marchandises, à la traçabilité des préparations, des relevés de température jusqu'à l'application des protocoles de nettoyage, en quelques clics quotidiens. En complément de la gamme existante (écran 15 pouces fixé au mur, tablette 10 pouces, imprimante DLC, sondes), ePack Hygiene propose le PAD, générant des enregistrements à distance pour plus de mobilité. L'abonnement tout inclus sur 36 mois débute à 89 €/mois, couvrant services, installation, formation, garantie et accompagnement dédié avec un responsable qualité et un responsable satisfaction client, ainsi qu'une assistance téléphonique 7 jours/7. La marque se déplace gratuitement partout en France pour une démonstration. ePack Hygiene a sponsorisé l'équipe de France traiteur, classée 2^e lors des championnats du monde traiteurs ICC 2023.

Hygiène Expert

Hygiène Expert-groupe JDC.SA commercialise depuis 2017 une solution permettant d'allier artisanat et sécurité alimentaire. « Depuis sa mise sur le marché, la solution pour l'hygiène professionnelle a évolué ergonomiquement et techniquement. La version 4 diminue le nombre d'appuis ou clics déclenchés en une journée, présente Anthony Chevalier, directeur de la division hygiène. Un artisan gagne en moyenne 15 à 30 min par jour sur les relevés et évite entre 2 000 et 6 000 € de pertes de marchandises, notamment grâce au système d'alerte couplé SMS et mail. » Dès janvier 2024, les alertes s'afficheront sur le smartphone du chef d'entreprise pour un contrôle à distance. Hygiène Expert commercialise une gamme étendue de tablettes : terminal 5 pouces, 10 pouces, écran mural 15 pouces, tablette 6 pouces avec imprimante intégrée. Le premier abonnement commence à 69 €/mois avec engagement de 48 mois. Partenaire de la CNCT, Hygiène Expert offre une remise de -20 % aux artisans charcutiers traiteurs adhérents. Les sociétaires MAPA Assurances équipés de leur solution avec une sonde de relevé de températures n'ont aucune franchise en cas de perte d'exploitation suite à une déperdition de température. Depuis 2 ans, JDC.SA accompagne les professeurs et les élèves du Ceproc avec sa solution et reste à l'écoute de l'évolution des besoins de la profession. epack-hygiene.fr ; www.hygiene-expert.com

(1) Règlement (CE) No 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Alim'confiance

Depuis 2017, les résultats des contrôles sanitaires sont rendus publics sur Internet et sur une appli, dans le cadre du dispositif Alim'confiance. Pour faire une recherche, il suffit de cliquer sur un établissement qui apparaît sur la carte interactive.

<http://agriculture.gouv.fr/alimconfiance-les-resultats-des-contrôles-sanitaires-accessibles-tous>