



PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Application hygiène

Des logiciels automatisent le respect des obligations réglementaires en matière d'hygiène et de normes HACCP. En simplifiant la gestion du plan de maîtrise sanitaire (PMS), ces applications précises et efficaces protègent des risques juridiques en cas de non-conformité lors des contrôles de plus en plus fréquents. Le point avec trois acteurs majeurs du marché.

Texte : Jean-Paul Burias

Les obligations légales en matière d'hygiène figurent parmi les devoirs du métier de charcutier-traiteur. Les actions s'appliquent à toute la ligne de production comme la traçabilité des produits, l'enregistrement et l'archivage des étiquettes, le contrôle des livraisons à réception, le suivi du plan de nettoyage et de désinfection, les températures des enceintes frigorifiques et la digitalisation des relevés et des alertes en cas de panne. Si de plus en plus d'enseignes franchissent le pas pour s'équiper, encore beaucoup appréhendent le recours à ces services digitaux. Le bilan des inspections sanitaires réalisées par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) en 2022 est éloquent : 48 % des contrôles dans le secteur boucherie charcuterie-traiteur ont abouti à des avertissements. Pleinement effective depuis le 1^{er} janvier 2024, la réforme de la sécurité sanitaire renforce les contrôles sanitaires tous secteurs confondus. La DGAL cible parmi les points préoccupants le nettoyage et la désinfection des locaux et des équipements, la maîtrise des conditions et températures de conservation des produits, la conformité des produits finis, la traçabilité et, pour la procédure à l'hygiène du personnel, la tenue vestimentaire et le lavage des mains.



➤ Un tableau de bord limpide avec la solution Hygiène Expert HACCP de JDC SA.

HYGIÈNE EXPERT DE JDC SA RÉINVENTE LE PMS

Complète, intuitive et flexible selon les besoins, la solution Hygiène Expert HACCP bénéficie d'une présentation ludique adaptée à chaque secteur d'activité. Centralisée dans un outil unique associé à une tablette et des sondes, l'application met fin aux tâches fastidieuses sur papier et aux oublis de relevés de température. « Les charcutiers-traiteurs peuvent piloter la traçabilité des produits, la gestion des allergènes, l'impression des étiquettes DLC avec une seule application, souligne Mathilde Devillers, responsable partenariats chez JDC SA. Cela permet non seulement de gagner du temps, mais aussi d'avoir l'assurance que chaque étape du plan de maîtrise sanitaire est correctement suivie. Un autre avantage majeur est la possibilité d'impliquer toute l'équipe grâce à des profils personnalisés, chacun avec ses missions et rappels. » Un interlocuteur local accompagne le professionnel dans le choix et l'installation de la solution la plus adaptée à ses besoins spécifiques avec, en complément, la mise à disposition d'une équipe commerciale de proximité, une hotline réactive et un service après-vente interne. Une formation à l'outil et une assistance continue sont aussi intégrées à l'offre pour garantir une prise en main rapide et une utilisation efficace dans la durée. Les relevés de température, les données de traçabilité et l'ensemble des enregistrements sont archivés et accessibles, ce qui facilite les audits et les contrôles. L'outil envoie également des alertes en temps réel en cas d'anomalie pour une réactivité immédiate. Même en cas d'arrêt de l'abonnement, les données restent disponibles pour assurer une continuité dans la conformité.

EPACKPRO, L'ALLIÉ AU QUOTIDIEN

E-PackPro simplifie et sécurise la gestion quotidienne des obligations réglementaires. Sur tablette ou écran, avec une interface intuitive adaptée aux réalités du métier, la solution associe sondes connectées et imprimantes d'étiquettes pour assurer les autocontrôles, le suivi des températures, le plan de nettoyage et la gestion des DLC.

« Pour les bouchers charcutiers, le suivi rigoureux des lots de viande de la réception à la transformation est une exigence réglementaire stricte », rappelle Stéphane Ankaoua, le PDG. « Grâce à nos solutions numériques, ces données sont enregistrées, horodatées, consultables à tout moment et facilement exportables en cas de contrôle. C'est une véritable sécurité. » Fort de sa position de référence dans la digitalisation HACCP depuis 2012, ePackPro accompagne plus de 200 000 professionnels des métiers de bouche. L'entreprise s'engage aujourd'hui dans une nouvelle étape stratégique avec l'intégration progressive de l'intelligence artificielle, qui permet de transformer la donnée en valeur pour les professionnels et d'apporter des solutions concrètes aux enjeux du secteur. Couplée aux solutions HACCP digitalisées, elle améliore la prise de décision en temps réel, assure la conformité aux normes et réglementations, optimise les processus et réduit les risques. E-PackPro se positionne comme un véritable copilote digital alliant rigueur réglementaire, innovation et accompagnement de proximité dont l'installation sur site, une formation par un responsable qualité, une assistance téléphonique 7j/7 et une maintenance à distance.

 www.epackpro.com

KOOKLIN À L'HEURE DE L'IA

Depuis 2018, l'entreprise tarnaise Kooklin accompagne les commerces de bouche dans leurs démarches de traçabilité et de gestion de la sécurité alimentaire. « Nos logiciels guident les utilisateurs dans les tâches quotidiennes à réaliser afin qu'il n'y ait pas d'oubli », explique Paul Chabbert, dirigeant. Cette uniformisation des pratiques dans une équipe fait gagner du temps sur les saisies. Par exemple, au lieu de découper une étiquette de DLC, une photo suffit, qu'il est facile de retrouver en un clic en cas de contrôle. Notre tablette intègre de l'IA et de la reconnaissance de caractères qui automatisent la saisie et le classement des informations et l'extraction de photos de DLC. » L'offre tablette plus services sur place comprend l'installation, une formation, un suivi avec des visites et une étiqueteuse. En option, des capteurs automatiques de relevés de température pour les chambres froides visent à recevoir des alertes sur smartphone en temps réel en cas de dépassement des seuils de conservation définis. « De nombreuses fonctionnalités ont été développées, puis affinées, pour répondre à des besoins concrets, bien au-delà de la simple conservation des étiquettes », reprend Élie Jonquet, directeur marketing. Nous avons mis en place un système intelligent qui génère automatiquement les fiches de production et assure une traçabilité complète et conforme aux exigences réglementaires. »

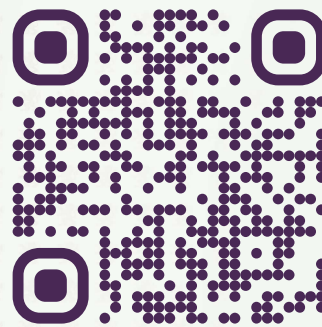
 www.kooklin.fr



Les meilleurs produits du monde sont médaillés à Lyon



Inscription des échantillons de charcuteries sur concourslyon.com jusqu'au 31 octobre 2025



Scannez pour plus d'infos

28 novembre 2025
Cité Internationale • Lyon • France