

# Plan de maîtrise sanitaire : quèsaco ?

**Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) constitue un élément fondamental pour garantir la sécurité sanitaire et la salubrité de l'aliment pour l'usage auquel il est destiné. Dans cet article, nous explorerons le contenu essentiel d'un PMS ainsi que l'importance de sa mise à jour régulière.**

**L**a mise en place d'un PMS est obligatoire pour tout professionnel manipulant des denrées alimentaires et regroupe l'ensemble des procédures et des mesures visant à garantir la sécurité des denrées tout au long de leur processus de production et de distribution. Ce PMS comprend :

- l'ensemble des Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (programmes prérequis : PRP) ;
- des procédures spécifiques fondées sur les principes de la méthode HACCP afin d'identifier les dangers non maîtrisés de simples bonnes pratiques d'hygiène. Cela aboutit à l'identification d'étapes critiques auxquelles seront mises en œuvre des mesures de maîtrises spécifiques de certains dangers (CCP : Point critique à contrôler et PRPo : prérequis opérationnels) ;
- un système de traçabilité et de gestion des non-conformités.

Le but étant de démontrer que les mesures de maîtrise telles que la validation et la vérification, la documentation et la tenue de registres fonctionnent correctement.

## Contenu du plan de maîtrise sanitaire

### 1. Identification des dangers (méthode HACCP)

Une analyse des risques liés à chaque étape du processus de production doit être réalisée. Un danger pouvant être un agent biologique (par exemple la Salmonelle), chimique (par exemple un pesticide), allergène ou physique (par exemple un morceau de paille de fer) pouvant compromettre la santé du consommateur.

### 2. Mesures préventives

Ces mesures préventives servent à prévenir la contamination des aliments et doivent intégrer notamment :

#### Les bonnes pratiques d'hygiène du personnel

Une personne dans l'établissement doit être désignée comme responsable de la mise en œuvre du PMS : elle doit disposer de toutes les informations nécessaires concernant les produits, leur production (fabrication, entreposage, distribution), leur utilisation prévisible et les dangers qui y sont associés.

#### Plan de nettoyage et de désinfection

Il correspond à l'élaboration de protocoles détaillés pour le nettoyage et la désinfection des équipements et des locaux. Ceci implique l'utilisation de produits d'entretien adaptés pour garantir l'élimination des germes pathogènes tout en étant apte au contact alimentaire.

#### Plan de lutte contre les nuisibles

Les nuisibles étant une source dangereuse de contamination, la prévention contre leur possible introduction dans les locaux est une obligation.

#### Plan de maintenance

Un plan de maintenance (par exemple révision préventive des chambres froides tous les ans) est à intégrer également afin de contrôler régulièrement les équipements et les installations.

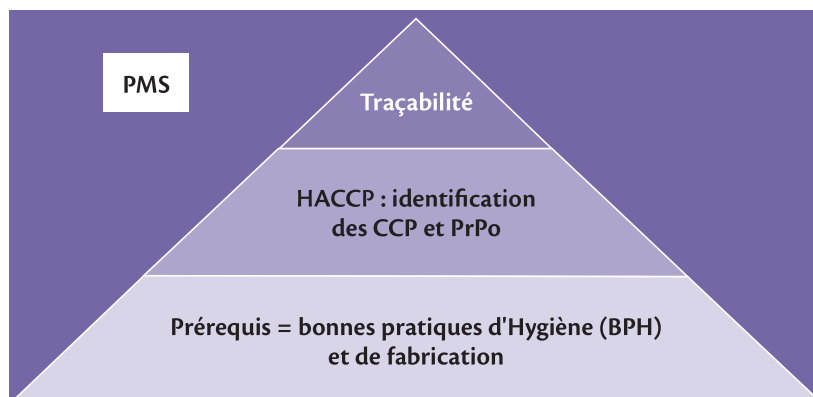
### 3. Mesures de maîtrise (CCP ou PrPo)

Un PRPO est défini comme étant « 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 ». Le fumage peut être considéré comme un PrPo par exemple.

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. » La stérilisation est un CCP par exemple.

### 4. Surveillance et autocontrôles

Afin de vérifier que le système fonctionne, il faut mettre en place un système de surveillance (analyses microbiologiques, contrôles réguliers des températures...).





© ILLUNADOBESTOCK

### 5. Traçabilité et gestion des non-conformités

La traçabilité permet de retracer l'origine des matières premières et des produits finis. La tenue de registres de production pour faciliter les rappels en cas de problème sanitaire doit être mise en place. Il faut prévoir également un plan de gestion des non-conformités avec des mesures correctives et des enregistrements nécessaires.

### Importance de la mise à jour du PMS

Le PMS n'est pas un document figé, il doit être régulièrement révisé et mis à jour pour rester efficace face aux évolutions des normes sanitaires, des technologies et des pratiques.

#### 1. Conformité réglementaire

Les réglementations évoluant constamment pour répondre aux nouveaux défis et aux découvertes scientifiques. La mise à jour du PMS permet de garantir la conformité aux exigences légales en vigueur.

#### 2. Gestion des nouveaux risques

Avec l'émergence de nouveaux dangers sanitaires, tels que les agents pathogènes ou les contaminants environnementaux, il est essentiel d'adapter le PMS pour prendre en compte ces nouveaux risques et mettre en place les mesures appropriées de prévention et de contrôle.

#### 3. Amélioration continue

Identifier les points faibles du système et proposer des améliorations permet de renforcer la sécurité alimentaire (culture d'amélioration continue au sein de l'entreprise).

#### 4. Formation et accompagnement du personnel

Les nouvelles informations et les nouvelles procédures doivent être communiquées efficacement au personnel. Former et conseiller son équipe permet de s'assurer que tous sont au fait des dernières pratiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### 5. Gestion des incidents

En cas d'incident sanitaire ou de rappel de produit, la mise à jour du PMS permet de réévaluer les procédures de gestion des crises et de les adapter en fonction des leçons apprises.

### Mesures de flexibilité dans la mise en œuvre du PMS

Pour garantir la proportionnalité des charges administratives, un certain nombre de dispositions telles que la documentation et la tenue de registre peuvent être simplifiées dans les petites entreprises par rapport aux grandes exerçant la même activité.

Toutefois, si des manquements sont constatés et qu'ils compromettent la réalisation des objectifs fixés par la réglementation, certaines mesures de flexibilité pourront être suspendues à l'issue de contrôles officiels jusqu'à un retour de maîtrise de la sécurité des denrées dans l'établissement.

En conclusion, le plan de maîtrise sanitaire est un outil indispensable pour garantir la sécurité et la qualité des produits alimentaires. Sa mise à jour régulière est essentielle pour assurer une conformité aux normes sanitaires en constante évolution et pour maintenir un niveau élevé de protection des consommateurs.

**Suivi hygiène à l'année (audits)**  
**Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)**  
**Plan de laboratoire**  
**Dossier d'agrément sanitaire**

**Traçabilité HACCP**  
**PMS numérique sur tablette**  
**Analyses microbiologiques**  
**Formation**






Une équipe d'experts scientifiques pour les métiers de bouche couvrant tout le territoire national



île de la Réunion



Fondé par : *Stéphanie Mol*  
*Chevalier Lejeune*  
Conseil - Expertise en Sécurité Alimentaire





Retrouvez nous sur les réseaux sociaux