

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE



Contrôle à la réception



Documentation et enregistrements



Traçabilité



Analyse des dangers



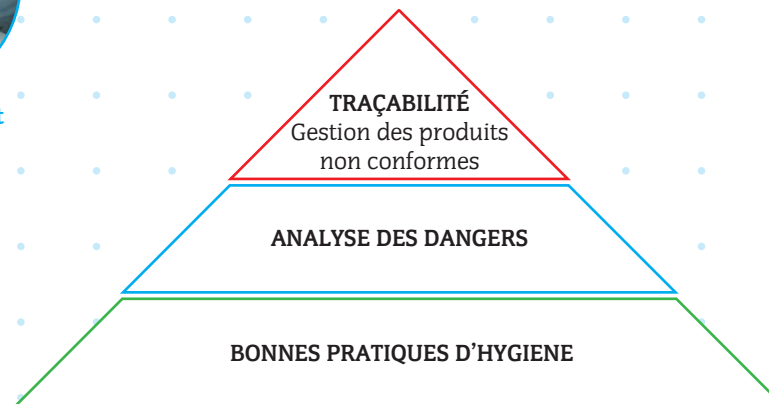
Maîtrise des températures



Plan de nettoyage et de désinfection



Suivi médical



Plan de lutte contre les nuisibles



Plan de formation



Qualité de l'eau



Hygiène du personnel

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Le plan de maîtrise sanitaire d'un établissement décrit les mesures prises par l'exploitant pour assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires dont il a la responsabilité



Traçabilité des denrées alimentaires

Elle est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution par la conservation des bons de livraison, factures, tout autre moyens permettant de retrouver : date de la livraison, nom et adresse de l'expéditeur, nature des produits expédiés, nom et adresse du destinataire, nature des produits reçus, volume, quantité, numéros de lot des denrées concernées. Ces informations sont à conserver 5 ans après la date de livraison et 6 mois pour les denrées très périssables.



Analyse des dangers

Le professionnel réalise l'analyse des dangers microbiologiques, chimiques et physiques pour maîtriser les risques selon les principes de l'HACCP (analyse des dangers pour la maîtrise des points critiques). Pour cela, il peut s'aider des guides de bonnes pratiques d'hygiène validés.



Documentations et enregistrements

Le professionnel tient à jour un système de documentation relative aux procédures (qui, quand, quoi, où, comment) de sécurité alimentaire, ainsi que les enregistrements liés aux vérifications qu'il met en œuvre (auto-contrôles).



Contrôle à réception

Une procédure de contrôle à réception des denrées (DLC ou DLUO, température, état des emballages, etc...) doit préciser les points vérifiés, les fréquences de contrôle, les motifs de refus et les actions correctives. Des enregistrements de ces contrôles sont réalisés (ils peuvent ne porter que sur les non conformités).



Suivi médical

Une organisation du suivi médical des personnes manipulant les denrées alimentaires doit être prévue : visites médicales, mesures prévues en cas d'existence de pathologies susceptibles de contaminer les denrées alimentaires.



Plan de formation à l'hygiène

Les exploitants de l'établissement veillent à l'encadrement du personnel manipulant des denrées alimentaires et la mise en place d'instructions et/ou d'une formation en hygiène alimentaire adaptées à leur activité (stage, séminaire, formation interne, guide de bonnes pratiques d'hygiène, revue professionnelle...).



Qualité de l'eau

L'eau distribuée dans les établissements doit être potable :
- attestation de raccordement au réseau public
- ou arrêté préfectoral autorisant l'utilisation d'une ressource privée et analyses de contrôle régulier.



Bonnes pratiques d'hygiène

Des instructions relatives à l'hygiène sont mises en application dans l'établissement (hygiène du personnel et des manipulations, règles concernant les tenues de travail et leur lavage).



Plan de lutte contre les nuisibles

Mise en œuvre d'un plan destiné à prévenir l'introduction des insectes (rampants, volants) et rongeurs et de les éliminer en cas de présence. Ce plan indiquera le nom d'un responsable interne chargé de l'application de ce plan ou de la société spécialisée (contrat) et le dispositif de lutte (produits utilisés, fréquence et emplacement).



Plan de nettoyage-désinfection et maintenance

Ce plan organise pour l'ensemble des locaux et du matériel la fréquence du nettoyage et désinfection, les produits utilisés ainsi que les modalités de maintenance préventive et curative. Le plan prévoit la ou les personne(s) chargée(s) de la mise en œuvre. Le responsable de l'établissement effectue un contrôle visuel et éventuellement des prélèvements de surface pour vérifier l'efficacité du nettoyage-désinfection.



Maîtrise des températures

Des procédures organisent la surveillance des locaux et enceintes sous température dirigée. Elles prévoient les températures d'ambiance optimales et les températures à ne pas dépasser. De même, elles prévoient le matériel de surveillance des températures (locaux, denrées), le système d'enregistrement et enfin, les modalités d'alertes et mesures correctives lorsque des anomalies de températures se produisent (denrées /matériel de maintien en température).