



Résumé

Procédures à suivre en matière de sécurité sanitaire pour l'ouverture d'un établissement de préparation ou de manipulation de denrées alimentaires

Déclaration

Il est nécessaire de se déclarer auprès des services de contrôle : à faire avant ouverture ou à chaque changement de propriétaire (feuille transmise).

L'établissement peut être soumis, suivant son type de vente, la nature et la quantité produite, à la simple déclaration, à l'agrément ou à la dérogation à l'obligation d'agrément. La fiche n° 3 reprend ces différents cas.

Plan de maîtrise sanitaire

Un plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) doit être réalisé, il doit être adapté à l'entreprise. Ce document comprend l'ensemble des mesures prises par l'établissement pour assurer la fabrication et la mise sur le marché d'un produit sain.

Le PMS regroupe :

1. Les bonnes pratiques d'hygiène	
Thème	Contenu du PMS
Le personnel	
Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments	Plan de formation initiale et continue : <ul style="list-style-type: none"> • objectif et contenu général des formations • qualité du formateur • liste des personnes ayant suivi les formations • attestations de stage
Tenue vestimentaire	Description de l'équipement vestimentaire du personnel : <ul style="list-style-type: none"> • tenues et suréquipements éventuels • conditions de stockage des tenues propres, « en cours » et des vêtements de ville (vestiaires) • méthode et fréquence d'entretien des tenues • si des tenues visiteurs sont disponibles
Suivi médical	Certificats médicaux individuels avec la mention « apte à la manipulation des denrées alimentaires » : <ul style="list-style-type: none"> • pour le personnel et le ou les chefs d'entreprise (médecin traitant) • visite à l'embauche, puis annuelle et après chaque arrêt de travail d'une certaine durée
L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements	
Maintenance	Description des dispositions prévues pour assurer la maintenance des locaux et des équipements : Quoi, qui, comment, à quelle fréquence, modalités de suivi ?
Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production	
Plan de nettoyage et de désinfection Et Plan de contrôle de son efficacité	<ul style="list-style-type: none"> • Rédaction du plan de nettoyage et de désinfection : • Tableau avec les surfaces à entretenir, la fréquence, les produits utilisés et la méthode, avec mention du responsable par secteur ou matériel et des suppléances pour cause d'absence. • Enregistrements au minimum des nettoyages non-quotidiens • Fiches techniques des produits d'entretiens utilisés • Enregistrement des contrôles, résultats et actions correctives • Plan de contrôle microbiologique
Le plan de lutte contre les nuisibles	
Plan de lutte contre les rongeurs et les insectes	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de l'établissement avec l'emplacement des appâts et pièges • Contrat de prestation si intervention d'une entreprise extérieure • Fiches techniques des produits utilisés avec numéro d'homologation • Rapports de contrôles et les mesures de maîtrise employées et les éventuelles actions correctives
L'approvisionnement en eau	
Qualité de l'eau	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de l'établissement avec les différents points d'eau numérotés • Facture d'eau récente pour preuve du raccord au réseau public • Copie de l'arrêté préfectoral si ressource privée • Résultats annuels d'analyses bactériologiques et chimiques de l'eau (du compteur au robinet)

La maîtrise des températures	
Maîtrise du froid et du chaud	<ul style="list-style-type: none"> • Description du matériel utilisé et des moyens de contrôles mis en place • Précisions sur les températures « cibles » et les actions correctives à prévoir en cas de dépassement • Méthode d'enregistrement des températures : quotidiens pour les enceintes de froid et ponctuel pour les livraisons et les refroidissements par exemple
Le contrôle à réception et à expédition	
Contrôle à réception	Enregistrements des contrôles faits à réception des matières premières livrées : date de réception, nature du produit, quantité, température (ponctuellement), état du conditionnement, DLC ou DLUO, accepté ou refusé...
Contrôle à expédition	Enregistrements des contrôles à réception dans le cas de la remise indirecte
2. Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP	
Analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées	
Analyse des dangers, limites critiques, procédures de surveillance, actions correctives et vérification	Application des guides de bonnes pratiques d'hygiène validés pour le secteur concerné Ou Réalisation d'une analyse des risques fondée sur les principes de l'HACCP propre à l'entreprise
3. Procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes	
Système de traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquettes sanitaires des produits • Fiche de fabrication journalière • ...
Instruction relative à la gestion des produits non-conformes	Procédure à prévoir
Instruction permettant la mise en œuvre d'un retrait-rappel en cas de défaut identifié	Procédure à prévoir