



MINISTRE DE
L'ELEVAGE ET
DES
RESSOURCES
ANIMALES



Appui institutionnel à la DSV pour le renforcement des capacités en matière d'inspection des denrées d'origine animale et de contrôle des structures d'abattage

Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP

PAFIB



France vétérinaire
international

Session de formation à l'inspection du 28/11 au 05/12/2011



MINISTRE DE
L'ELEVAGE ET
DES
RESSOURCES
ANIMALES



Objectif

Réglementation
Caractéristiques de l'obligation de résultat



Mise en place de mesures de maîtrise choisies par
le professionnel pour atteindre les objectifs



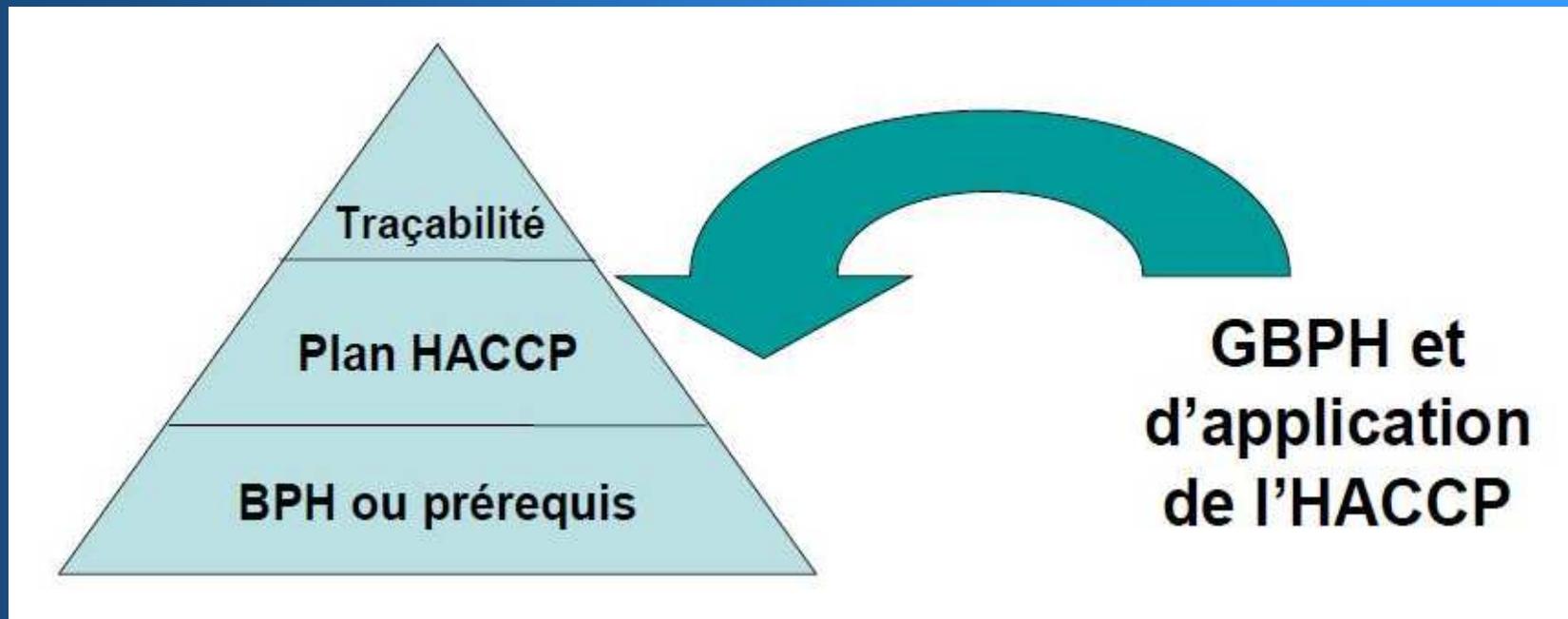
Construction d'un Plan de Maîtrise Sanitaire =
Référentiel Interne de l'établissement

PAFFIB



Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses production vis à vis des dangers biologiques, physique et chimiques.
Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

PAFFIB





La base du PMS : les pré-requis ou BPH



1- le descriptif de l'établissement et de ses activités

- plans - descriptifs des locaux - capacité de stockage
- organigramme
- liste des produits (procédés de fabrication et description)
- liste des matières premières
- liste et descriptif des conditionnements (alimentarité)
- descriptif des circuits d'approvisionnement et de distribution



La base du PMS : les pré-requis ou BPH

**B
P
A
F
I
B**

1- le descriptif de l'établissement et de ses activités (suite)

- diagramme de fabrication
- tonnages et volumes annuels de production + journaliers minimum et maximum
- liste et procédure de gestion des sous-produits et déchets
- descriptif des équipements (matériel - équipements individuels : fréquence de changement, visiteurs)
- descriptif des conditions de fonctionnement



**MINISTRE DE
L'ELEVAGE ET
DES
RESSOURCES
ANIMALES**

Descriptif des équipements individuels



PAFIB

EQUIPEMENTS COMMUNS A TOUT LE PERSONNEL OBLIGATOIRES DANS TOUS LES ATELIERS	
	BOTTES OU CHAUSSURES
	TENUE DE TRAVAIL
	CASQUE

Une Charlotte / Capuche :
Le cuir chevelu c'est 1 million de bactéries /cm²

Les cheveux entièrement retenus dans la charlotte

Un masque :
La salive c'est 100 millions de bactéries / gramme
Les sécrétions nasales c'est 10 millions de bactéries / gramme

Un casque :
Une protection supplémentaire contre les accidents

Les pressions correctement fermées

Une tenue :
Pour éviter la contamination par les habits

Des gants :
Les mains c'est 100 à 1000 de bactéries /cm²

Le pantalon rentré dans les bottes

Des bottes :
Pour ne pas contaminer l'entreprise par des souillures extérieures

Rappel : La tenue de travail doit totalement recouvrir les habits civils



La base du PMS : les pré-requis ou BPH

2- le plan de formation du personnel

- contenu, fréquence, personnel concerné
- hygiène alimentaire, protection animale
- les listes de présence (évaluations)

3- le suivi médical du personnel

4- le plan de lutte contre les nuisibles

- plan avec localisation des appâts / matériel de destruction des insectes
- fréquence et compte-rendus des passages de l'entreprise de dératisation





La base du PMS : les pré-requis ou BPH

5-le suivi de la qualité de l'eau

planifier la localisation des prélèvements (tous les points d'eau testés sur un cycle)

6 - le plan de maintenance des équipements

- suivi préventif (ex : matador ts les j, stérilisateurs 1x/sem)
- enregistrement des interventions préventives/curatives

7- le plan de nettoyage et désinfection

- prévisionnel
- enregistrements (contrôles visuels - contrôles bactériologiques)
- procédures et enregistrement des actions correctives





MINISTRE DE
L'ELEVAGE ET
DES
RESSOURCES
ANIMALES



La base du PMS : les pré-requis ou BPH

8- les instructions de travail relative à l'hygiène et procédures de travail

PAFIB

Au sas hygiène

- Se laver les mains ... et les bottes
- Porter les équipements de protection nécessaires






A l'abattoir

- Pas de nourriture, ni de chewing gum
- Pas de médicaments
- Il est interdit de fumer sur le site, sauf salles de pauses fumeurs



Au retour de pause

- Passage par le sas hygiène pour :






En fin de journée

- RANGE
- MIS EN ORDRE
- NETTOYE
- NETTOYEE (casque, bottes)
- MISE A LAVER (combinaison, blouse, gants)



Votre poste de travail doit être :



Votre tenue de travail doit être :



La base du PMS : les pré-requis ou BPH

**B
P
A
F
I**

9- les procédures de maîtrise des températures

- suivi des températures / systèmes d'alerte
- gestion des accidents (limites)

10- procédures de traçabilité et gestion des non conformités

- définition des lots
- étiquetage
- traçabilité amont/aval



L'étude HACCP



Complète de PMS, en plus des bonnes pratiques d'hygiène

C'est un système permettant :

- L'identification des dangers susceptibles d'affecter la sécurité d'un produit alimentaire défini.
- La détermination des mesures appropriées pour en assurer la maîtrise.
- De fournir la preuve que ces mesures sont correctement appliquées et qu'elles sont efficaces.



MINISTRE DE
L'ELEVAGE ET
DES
RESSOURCES
ANIMALES



L'étude HACCP

Hazard



Analysis



Critical



Control



Point



**analyse des dangers,
points critiques
pour leur maîtrise**



L'étude HACCP



C'est une étude qui doit être menée de façon personnalisée pour chaque établissement, même si le professionnel peut s'inspirer des Guide de Bonne Pratique.

Ex:

- pour tous les abattoirs : problème = cuir/éviscération
- pour tel abattoir : proximité d'une industrie polluante

Les 7 principes de l'HACCP



MINISTRE DE
L'ELEVAGE ET
DES
RESSOURCES
ANIMALES

Le système HACCP permet d'identifier le ou les dangers spécifiques, de les évaluer et d'établir les mesures préventives pour les maîtriser. Le système repose sur 7 principes.

PAFFIB

	Principes de l'HACCP
Quels problèmes ? Où ? Pourquoi ?	1- Analyse des dangers.
De quelle façon maîtriser les problèmes ? Et où ?	2- Déterminer les CCP et les mesures de maîtrise nécessaires 3- Etablir les limites critiques
Comment être certain que cela marche ?	4- Etablir un système de surveillance 5- Actions correctives 6- Vérification du système
Comment le prouver ?	7- Documentation



MINISTRE DE
L'ELEVAGE ET
DES
RESSOURCES
ANIMALES



1er principe : analyse des dangers

**P
A
F
I
B**

Type de danger : biologique, chimique, physique

Évaluer la probabilité d'apparition du ou des dangers et identifier les mesures préventives nécessaires à leur maîtrise.



1er principe : analyse des dangers

L'analyse des dangers consiste à évaluer 3 facteurs :

la gravité (G) du danger identifié : cela correspond à une évaluation de ses conséquences directes.

peut-il engendrer une menace pour la vie de l'utilisateur?

peut-il provoquer une TIAC?

peut-il occasionner des altérations du produit?

peut-il occasionner des accidents de fabrication?

répercussions éventuelles médiatiques ou commerciales?

Ces informations permettent de hiérarchiser les dangers recensés et de fixer les priorités.





1er principe : analyse des dangers

L'analyse des dangers consiste à évaluer 3 facteurs :



le risque (R) associé au danger identifié : pour chaque danger retenu, on procède à l'évaluation du risque.

Le risque s'applique à la probabilité de manifestation (=fréquence d'apparition) de l'agent dangereux au moment de l'utilisation de la denrée : le danger a-t-il une probabilité sur dix d'apparaître ou une sur un million?

la probabilité de détection (D) du danger correspond à l'évaluation de la possibilité de mettre en évidence la présence d'une défaillance, donc la possibilité d'un danger.



MINISTRE DE
L'ELEVAGE ET
DES
RESSOURCES
ANIMALES



1er principe : analyse des dangers



Suite à cette évaluation, on affecte à chaque danger identifié un facteur de criticité, la criticité résultant de la multiplication des trois évaluations précédemment citées

$$\text{CRITICITE} = R \times G \times D$$

(risque) x (gravité) x (probabilité de détection)



1er principe : analyse des dangers

Identifier les mesures préventives nécessaires à la maîtrise des dangers



Il s'agit de procédés qui agissent :

- en supprimant ou en réduisant l'apport de microorganismes : conditionnement étanche, conditionnement en salle blanche...
- en réduisant la multiplication de la flore de contamination : recours au froid, modification de l'Aw ou du pH...
- ou en détruisant tout ou partie de cette flore de contamination : traitement par la chaleur, ionisation, utilisation de substances inhibitrices...



2nd principe : Déterminer les CCP et les mesures de maîtrise nécessaires



Déterminer les points, procédures, étapes opérationnels qui peuvent être contrôlés pour éliminer le ou les dangers ou minimiser leur probabilité d'apparition (point critique de contrôle = CCP).

Par "étapes", il faut entendre tout stade de production et/ou fabrication des produits alimentaires



2nd principe : Déterminer les CCP et les mesures de maîtrise nécessaires

Selon que la maîtrise du danger est partielle ou totale, deux types de points critiques de contrôle sont envisagés :



- les points critiques de contrôle de type 1 = CCP.1 (à efficacité totale)



Les actions mises en place à leurs niveaux assurent la maîtrise totale du danger, c'est à dire empêchent toute multiplication ou contamination microbienne. Seules quelques étapes justifieront de cette appellation.
exemple : étape de stérilisation, étape de pasteurisation



- les points critiques de contrôle de type 2 = CCP.2 (à efficacité partielle)



Les actions mises en place à leur niveau assurent la maîtrise partielle du danger, c'est à dire ne peuvent que diminuer la multiplication ou contamination microbienne.
exemple : recours au froid





3ème principe : Établir les limites critiques

Établir la ou les limites critiques à respecter pour s'assurer que le CCP est maîtrisé.

Pour chaque point critique retenu dans une fabrication est fixé le niveau maximum au delà duquel le risque est inacceptable

- C.C.P. 1, les limites critiques permettent d'éviter l'apparition du danger microbiologique.
exemple : l'application d'une température de 72°C pendant 15 secondes permettant la destruction des Salmonelles.
- C.C.P. 2 : les limites critiques adoptées permettent de réduire le plus possible le danger.
exemple : la conservation du lait dans un tank réfrigéré à température $<+ 4$ °C et dans un délai de moins de trois jours avant sa transformation, permet de limiter la croissance de micro-organismes psychrophiles.





4ème principe : Établir un système de surveillance



Établir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise du CCP grâce à des tests ou à des observations programmés.



Cette phase permet de contrôler qu'au niveau de chaque C.C.P. les actions de maîtrise adoptées répondent aux critères fixés. Elle implique donc l'élaboration de procédures diverses telles que l'observation, la mesure et surtout l'enregistrement systématique



Ces mesures doivent donner des résultats immédiats et entraîner les actions correctives immédiates.



5ème principe : Actions correctives



Établir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.

Lorsque l'analyse des enregistrements révèle que les critères de prévention ne sont pas respectés et sortent des limites critiques fixées (déviation de process), des mesures sont prises vis à vis du produit et vis à vis du procédé défectueux. Il s'agit des mesures correctives. L'un des grands avantages du système HACCP est d'apporter une réponse immédiate aux situations dangereuses.

6ème principe : Vérification du système

MINISTRE DE
L'ELEVAGE ET
DES
RESSOURCES
ANIMALES



Établir les procédures pour la vérification, incluant des tests et des procédures complémentaires, afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.



La vérification est réalisée par des examens microbiologiques directs ou indirects destinés à chercher a posteriori si le niveau cible n'est pas dépassé.



Les résultats sont trop tardifs pour mettre en œuvre des mesures correctives immédiates et ne peuvent être considérés comme un moyen de maîtrise. Mais, cela permet de corriger ou d'améliorer les critères définis à chaque étape.





MINISTÈRE DE
L'ÉLEVAGE ET
DES
RESSOURCES
ANIMALES



7ème principe : Documentation

Établir un système documentaire concernant toutes les procédures et enregistrements appropriés à ces principes et à leur application.

Traces écrites disponibles à tout moment pour les contrôles officiels.

Écrire ce qui sera fait

Faire ce qui est écrit

Contrôler que ce qui est écrit a été fait

**P
A
F**



Qui fait quoi ?

PAFFIB

Identification des responsabilités professionnels Services de contrôle



L'entreprise :

- valide l'analyse des dangers
- valide ses mesures de maîtrise

- applique son PMS et vérifie son efficacité

Les services de contrôle :

- vérifie que le professionnel a validé les dangers et les mesures de maîtrise

- vérifie que le professionnel :
 - applique son PMS
 - vérifie l'efficacité du plan

Outils GBPH, docs de centres techniques,...



**MINISTRE DE
L'ELEVAGE ET
DES
RESSOURCES
ANIMALES**



PAFFB

Merci de votre attention

**France vétérinaire
international**

Session de formation à l'inspection du 28/11 au 05/12/2011

28