

Le plan de maîtrise sanitaire

Il vous est demandé de :

- **conserver les étiquettes des produits**

5 ans après leur utilisation pour la fabrication. Pour les denrées périssables, une durée de 6 mois pour la conservation des étiquettes pourra être tolérée.

⚠ Si vous avez des raisons de penser qu'une denrée présente un risque pour le consommateur (résultats bactériologiques insatisfaisants par exemple...), vous devez avertir votre direction départementale des services vétérinaires et prendre les mesures nécessaires concernant la gestion de ces denrées.

Traçabilité et gestion des non conformités

Plan HACCP*

BPH ou pré-requis réglementairement documentés

- **élaborer et mettre en œuvre le plan HACCP*** qui est le plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise, en particulier :

- identifier les dangers inhérent à votre activité
- identifier les points critiques à maîtriser pour chaque danger (biologique, chimique et physique) et déterminer des moyens pour s'assurer de leur maîtrise (critère, seuil, action corrective).

- élaborer des procédures (art. 5 du règlement CE 852/2004) avec des actions correctives pré-établies et des enregistrements.

Un guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application de l'HACCP pour la restauration collective à caractère social est en cours d'élaboration et devrait être prochainement publié. Lors de sa publication, vous pourrez vous y référer et appliquer ses dispositions*

- **mettre en place des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) générales ou spécifiques.**

Les BPH concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène, c'est à dire la sécurité et la salubrité des aliments.

Ces bonnes pratiques sont un pré-requis indispensable sans lequel l'élaboration d'un plan HACCP n'aurait pas d'efficacité.

TIAC

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est l'apparition d'au moins deux cas groupés de troubles essentiellement digestifs (nausées, vomissements, diarrhées, douleur abdominales) avec ou sans fièvre, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Sans délai, vous êtes tenu de signaler toute TIAC ou suspicion à la direction départementale des affaires sanitaires et sociales (article R3113-4 du Code de la Santé Publique).



Afin de faciliter l'enquête conjointe des services officiels, vous devez tenir à leur disposition les renseignements nécessaires et tout particulièrement :

- les menus concernés pour l'enquête épidémiologique (DDASS),
- les échantillons de tous les plats, conservés au froid positif, pendant au moins 5 jours après leur dernière présentation au consommateur pour l'investigation environnementale (DDSV).

Organisation du suivi médical du personnel

La surveillance médicale des personnels appelés à manipuler des denrées alimentaires est une obligation pour l'exploitant : **elle vise à protéger, d'une part la santé du salarié, et d'autre part, celle du consommateur.**

- à l'entrée dans la profession : examen clinique et dépistage

- chaque année : renouvellement de l'examen clinique

- après une interruption de travail de plus de 6 mois ou après une interruption de travail pour affection du tube digestif ou des voies respiratoires : examen clinique et dépistage.



Formation continue et renouvelée du personnel

Vous devez veiller à ce que le personnel appelé à travailler dans les locaux où circulent des denrées alimentaires suive une formation continue à l'hygiène alimentaire.

La formation doit être adaptée à l'activité professionnelle et le plan de formation doit prendre en considération les besoins et les objectifs de chaque catégorie de personnel.

Déclaration et enregistrement

Tous les établissements où sont manipulées des denrées alimentaires doivent être déclarés et enregistrés auprès de la direction départe-

mentale des services vétérinaires dont ils dépendent.

Agrément des cuisines centrales

Les cuisines centrales (c'est-à-dire celles livrant des repas à un autre établissement) doivent être agréées car elles rentrent dans les activités listées dans l'annexe III du règlement 853/2004.

Un dossier doit être déposé auprès de la direction départementale des services vétérinaires préalablement à toute ouverture. Une fois le dossier d'agrément complet déposé, une inspection sur le site est effectuée par la direction départementale des services vétérinaires. Seulement si la cuisine ne fonctionne pas encore au moment de

l'inspection et si les résultats de l'inspection sont par ailleurs bons, un agrément conditionnel pourra être délivré pour une durée de 3 mois renouvelable **une seule fois**.

Une seconde visite sera effectuée par la DDSV afin d'évaluer le fonctionnement de la cuisine. Le cas échéant un agrément définitif sera délivré à votre établissement. L'estampille apposée sur les produits change légèrement.

La liste des pièces du dossier d'agrément change. Un délai vous sera accordé pour sa mise en conformité.



Que devient l'arrêté du 29 septembre 1997 ?

Un nouvel arrêté incluant les dispositions nationales relatives au commerce de détail sera publié en complément de la réglementation communautaire. En attendant sa parution, les

dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 perdurent pour autant qu'elles ne s'opposent pas aux règlements. Les dispositions spécifiques concernant les plats témoins sont conservées.

* Hazard Analysis and Critical Control Point (Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise)

■ Votre responsabilité première en matière de sécurité des aliments

Pour l'ensemble des cuisines, qu'elles soient centrales, cuisines normales ou offices, le règlement 852/2004 doit être respecté. Pour les cuisines centrales, le règlement 853/2004 doit également être respecté.

Les règlements européens introduisent la notion fondamentale de plan de maîtrise sanitaire (PMS). Le plan de maîtrise sanitaire décrit l'ensemble des mesures prises par votre établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de vos productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques ou chimiques.

Vous devez apporter la preuve que votre PMS est pertinent par rapport à votre activité propre, l'appliquer, et vérifier son efficacité.

■ Contacts et liens utiles

• **Contacts**

Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales
3, rue Leblond - B.P. 412 - 70014 VESOUL Cedex
Tél. : 03 84 78 53 00 - Télécopie : 03 84 76 38 05
dd70-sante-environnement@sante.gouv.fr

Direction Départementale des Services Vétérinaires
4, place René Hologne - B. P. 359 - 70014 VESOUL Cedex
Tél. : 03 84 96 17 40 - Télécopie : 03 84 96 17 25
ddsv70@agriculture.gouv.fr



PREFECTURE DE HAUTE-SAÔNE
MISSION INTER-SERVICES
DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS



■ La nouvelle réglementation européenne

Une politique européenne unique en matière d'hygiène a été instituée, applicable à toutes les denrées alimentaires, à toutes les étapes et à tous les exploitants du secteur alimentaire, pour gérer la sécurité des aliments sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Règlement européen (CE) 178/2002

Afin d'aider les professionnels à comprendre les systèmes et procédures à mettre en place, le « paquet hygiène » est venu renforcer le règlement 178/2002.

Il comprend 5 règlements dont 2 sont applicables à la restauration collective depuis le 1^{er} janvier 2006.

Règlement (CE) n° 852/2004

- concerne l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 853/2004

- définit les règles spécifiques aux denrées animales
- concerne les cuisines centrales
- définit l'agrément communautaire.

La responsabilité du gestionnaire est renforcée :

- obligation de résultat concernant la sécurité et la salubrité des aliments
- mise en place de procédures de maîtrise fondées sur les principes « HACCP ».

Il appartient aux professionnels de définir les moyens pour atteindre ces résultats et objectifs. Pour vous aider dans ce contexte, un guide de bonnes pratiques d'hygiène est en cours d'élaboration.