

Traçabilité



Documentation et enregistrements



Analyse des dangers



Contrôle à la réception



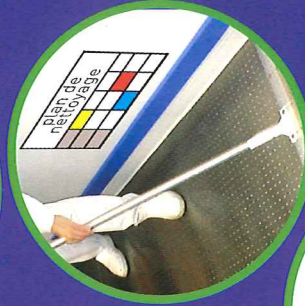
Maîtrise des températures



Suivi médical

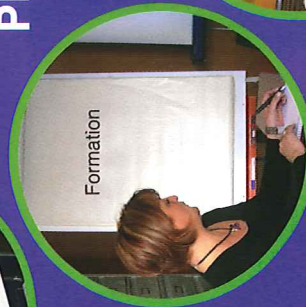


BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE



Plan de nettoyage de désinfection

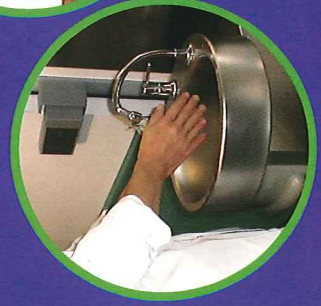
Plan de formation



Qualité de l'eau



Hygiène du personnel



Plan de lutte contre les nuisibles












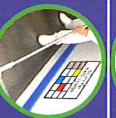

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Traçabilité  
gestion des  
produits non conformes

ANALYSE DES DANGERS

# PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

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

 <b>Tracabilité des denrées alimentaires</b>	<p>Elle est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, par la conservation des bons de livraisons, factures, étiquettes ou tout autre moyen permettant de retrouver : nom et adresse du fournisseur, nature, quantité, description et numéro de lot des produits et la date de transaction. Ces informations sont à conserver 5 ans, sauf pour les produits très périssables (6mois après la date de fabrication).</p>
 <b>Analyse des dangers</b>	<p>Le professionnel réalise l'analyse des dangers microbiologiques, chimiques et physiques pour maîtriser les risques liés à ces dangers. Pour cela il peut s'aider des recommandations des guides de bonnes pratiques d'hygiène.</p>
 <b>Documentation enregistrements</b>	<p>Le professionnel tient à jour un système de documentation relative aux procédures (quoi, où, comment) de sécurité alimentaire, ainsi que les enregistrements (quand, qui) liés à ces mesures de maîtrise des risques.</p>
 <b>Contrôle à réception</b>	<p>La procédure de contrôle à réception des denrées (DLC, température, état de l'emballage...) précise les points de contrôle, les motifs de refus et les actions correctives. Un enregistrement de ces contrôles est réalisé (les enregistrements peuvent ne porter que sur les non conformités).</p>
 <b>Suivi médical</b>	<p>Les personnes du secteur alimentaire doivent être aptes à la manipulation des denrées alimentaires. Les personnes qui seraient atteintes d'une maladie susceptible de contaminer les aliments ou d'une affection (par ex : plaie infectée, rhume, diarrhée) doivent en informer le responsable de l'établissement qui prend les mesures nécessaires.</p>
 <b>Plan de formation</b>	<p>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...).</p>
 <b>Qualité de l'eau</b>	<p>L'eau distribuée dans l'établissement doit être potable : - attestation de raccordement au réseau public, - présentation de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation d'une ressource privée et des analyses de contrôle régulier.</p>
 <b>Hygiène du personnel</b>	<p>Toute personne manipulant des denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter une tenue adaptée réservée au travail (coiffe, chaussures, blouse, pantalon et veste) et propre.</p>
 <b>Plan de lutte contre les nuisibles</b>	<p>Mise en oeuvre d'un plan destiné à prévenir l'introduction des insectes (frampants, volants) et rongeurs et de les éliminer en cas de présence. Ce plan indiquera le nom du 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).</p>
 <b>Plan de nettoyage et de désinfection</b>	<p>Ce plan précise pour l'ensemble des locaux et du matériel la fréquence du nettoyage et de la désinfection, les produits utilisés et la personne qui en est chargée. Le responsable de l'établissement effectue un contrôle visuel et éventuellement des prélèvements de surface pour vérifier l'efficacité du nettoyage-désinfection.</p>
 <b>Maîtrise des températures</b>	<p>Les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter la chaîne du froid et du chaud : ils doivent s'assurer du bon fonctionnement des appareils. Une procédure indique la fréquence de l'entretien technique (maintenance) des appareils, et des mesures à prendre en cas de défaillance.</p>