

Logo of the French Republic and the Ministry of Agriculture, Food and Forestry in the top left corner.

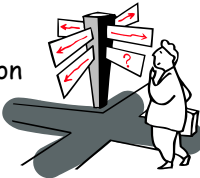
Le PMS, outil nécessaire à l'application du paquet hygiène

Karine Boquet
Inspecteur de la santé publique vétérinaire

Logo of the French Republic and the Ministry of Agriculture, Food and Forestry in the top left corner.

PLAN

- Le contexte pour une IAA
- la réglementation
- la boîte à outil
- la pression d'inspection



Logo of the French Republic and the Ministry of Agriculture, Food and Forestry in the top left corner.

PLAN

- **Le contexte pour une IAA**
- la réglementation
- la boîte à outil
- la pression d'inspection



1. Le professionnel

- Une activité (spécificité process...)
- Un contexte (personnel / locaux, ...)
- Des objectifs (avantage concurrentiel / CA)

↓

Développer une offre alimentaire sûr et saine

1. situation sanitaire...

Les T.I.A.C. en chiffres

Définition
Apparition d'au moins 2 cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire

Evolution du nombre de foyers de Tiac déclarées en France de 1996 à 2005 (données DO DDASS+DDSV)

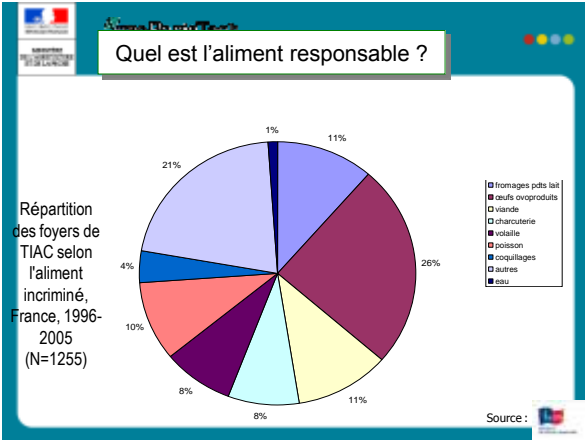
Année	nombre de foyers
1996	400
1997	500
1998	650
1999	620
2000	600
2001	550
2002	650
2003	580
2004	620
2005	630

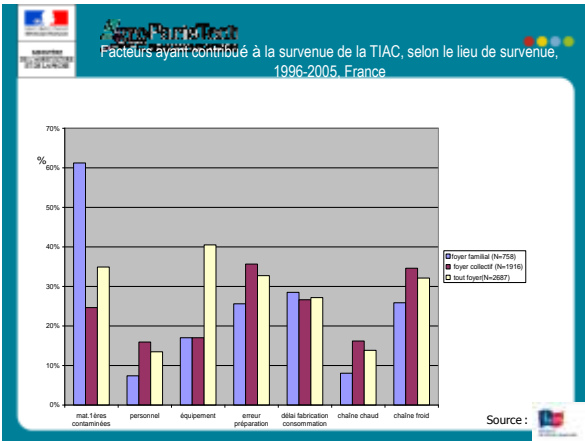
Source :

Evolution du nombre de foyers dus aux principaux agents responsables confirmés, Tiac déclarées en France de 1996 à 2005

Année	Salmonella	C. parvulogens	B. cereus	S. aureus	Virus	Autres
1996	160	10	5	5	5	5
1997	220	10	5	5	5	5
1998	270	10	5	5	5	5
1999	170	10	5	5	5	5
2000	160	10	5	5	5	5
2001	170	10	5	5	5	5
2002	150	10	5	5	5	5
2003	160	10	5	5	5	5
2004	120	10	5	5	5	5
2005	150	10	5	5	5	5

Source :





PLAN

- Le contexte pour une IAA
- la réglementation
- la boîte à outil
- la pression d'inspection

1- Le paquet hygiène

- Objectif ? assurer un niveau élevé de protection du consommateur
- Comment?
 - Approche globale incluant la **production primaire** et l'alimentation animal
 - Harmonisation par des règlements
 - Responsabilité primaire des professionnels dans la mise sur le marché de produits sains
 - Séparation claire de la responsabilité des professionnels et du rôle des services de contrôles

1- Le paquet hygiène

- Sans pour autant brider l'innovation
- Obligations de résultats plus de moyens
- Ni trop contraindre les productions traditionnelles ou des petites entreprises

➔ **Simplification, Cohérence et lisibilité**

2- Les textes applicables aux professionnels

Aliments pour animaux	Tous les produits alimentaires (sauf les produits de viande)	Produits alimentaires d'origine animale (sauf les produits de viande)
Règlement (CE) n° 179/2002		
Règlement (CE) n° 1831/2003	Règlement (CE) n° 853/2004	Règlement (CE) n° 853/2004 (sauf les produits de viande)
Règlement (CE) n° 1831/2003 + norme harmonisée =		
Règlement (CE) n° 1831/2003		

↑ PRODUITS ALIMENTAIRES

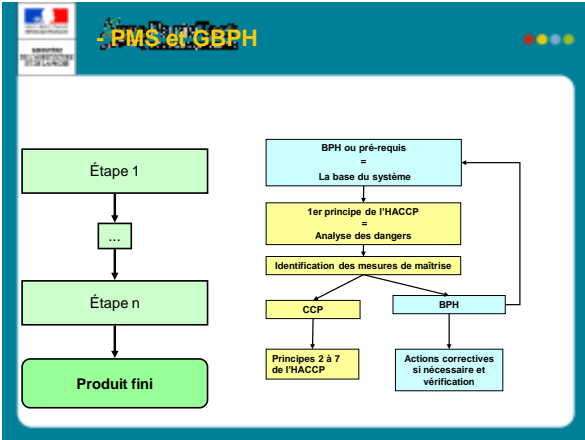
Ce qui change?

PMS et GBPH

PMS et GBPH

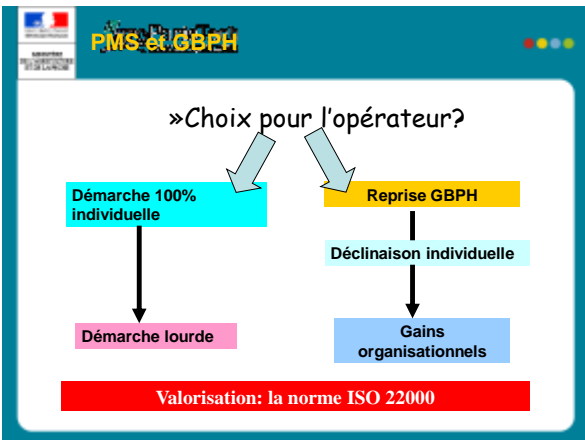
Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :



PLAN

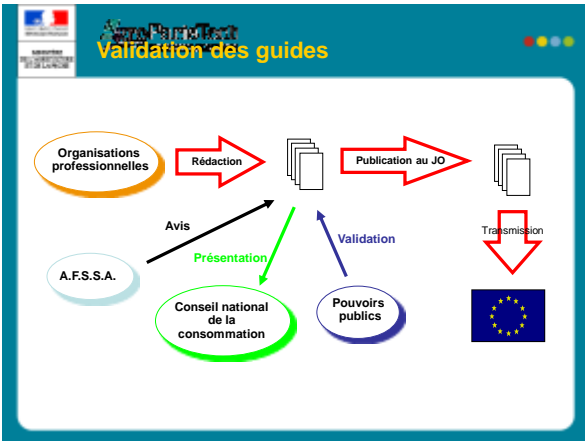
- Le contexte pour une IAA
- la réglementation
- **la boîte à outil**
- la pression d'inspection



GBPH

Contenu d'un GBPH:

- champ d'activité
- description des spécificités, contraintes
 - champ réglementaire
 - description des rédacteurs
 - description des dangers
- description du processus de production
 - analyse des dangers
 - identification des MM
- système de surveillance si nécessaire
 - actions corrective si nécessaire
- quels enregistrements nécessaires?
- vérification effectivité / efficacité



GBPH

Où trouver des infos?

- **Guides de bonnes pratiques hygiéniques publiés au J.O-R.F / projets GBPH à paraître**
<http://www.agriculture.gouv.fr> (paquet hygiène)
- **Ces guides peuvent être commandés:**
<http://www.journal-officiel.gouv.fr>


PLAN

- Le contexte pour une IAA
- la réglementation
- la boîte à outil
- la pression d'inspection



Synthèse Conclusion

Identification des responsabilités professionnels
Service 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,...

La programmation des inspections

Risque théorique par catégorie d'atelier

Volume de production



Sensibilité du consommateur (1 ou 2)

$$N = A \times b \times S \times M$$

I II III IV

Pression d'inspection

Note issue d'une grille d'inspection

Les inspections

Méthode

Schéma issu de l'annexe 7
Plan qualité
Méthode d'appui à l'inspection
et à l'audit par les
DOL (MARS) 2005 10 10
v.1.0.0

METHODE D'INSPECTION

Qualité d'inspection globale

↓

Structure

↓

Méthode d'inspection système

validation

plan d'inspection

N°	Titre	Méthode	Méthode	Méthode	Méthode	Méthode	Méthode	Méthode	Méthode
1	Validation	Validation	Validation	Validation	Validation	Validation	Validation	Validation	Validation
2	Plan d'inspection	Plan d'inspection	Plan d'inspection	Plan d'inspection	Plan d'inspection	Plan d'inspection	Plan d'inspection	Plan d'inspection	Plan d'inspection
3

↓

Plan
