

2 - Le plan de maîtrise sanitaire

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.07.Q06

mars 2026

Didier MAJOU, membre de l'Académie d'Agriculture de France

Mots clés : maîtrise sanitaire, sécurité alimentaire

Le plan de maîtrises sanitaire (ou PMS) est un des éléments essentiels requis par la réglementation européenne, appelée "Paquet hygiène" (règlement (CE) n° 178/2002, règlement (CE) n° 852/2004, règlement (CE) n° 853/2004), qui régit l'hygiène des aliments.

Les grandes lignes du PMS

Le *plan de maîtrise sanitaire* se compose de l'ensemble des documents et procédures mis en place par un établissement, manipulant des denrées alimentaires, pour garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments par rapport aux dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergisants tout au long de la chaîne alimentaire. Il permet de s'assurer que les moyens nécessaires pour assurer l'objectif de protection de la santé des consommateurs sont mis en œuvre.

Le PMS est obligatoire pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires :

- les restaurants, les cantines, les snacks,
- les industries agro-alimentaires,
- les métiers de bouche (boulangerie, boucherie, traiteur, etc.).

Chaque exploitant doit établir son propre PMS adapté à l'établissement, et le mettre à jour régulièrement.

L'objet du PMS est de :

- décrire les mesures mises en place,
- mettre en œuvre lesdites mesures,
- contrôler leur opérationnalité.

La mise en place du PMS

Le PMS repose sur la mise en place de plusieurs obligations qui déterminent trois grands piliers :

- des *bonnes pratiques d'hygiène* ou prérequis (Règlement CE 852/2004),
- des procédures fondées sur les sept principes de l'HACCP¹ (Règlement CE 852-853/2004),
- des procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (Règlement CE 178/2002).

Ces différents documents permettront à l'entreprise, en cas de contrôle sanitaire, ou en cas de *toxi-infection alimentaire collective* (TIAC), de prouver que les moyens nécessaires pour contrôler sont mis en place.

Les bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis

Les *bonnes pratiques d'hygiène* sont le fondement même des bonnes pratiques professionnelles, et sont nécessaires pour maintenir – tout au long de la chaîne alimentaire – un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.

Le PMS divise les *bonnes pratiques d'hygiène* en neuf grands thèmes :

- 1 le personnel et son hygiène,
- 2 la maintenance des locaux, matériels et équipements,
- 3 les mesures d'hygiène et le nettoyage-désinfection,
- 4 le plan de lutte contre les nuisibles,
- 5 l'approvisionnement en eau,

¹ cf. ci-après pour définition de l'HACCP

- 6 la gestion des déchets,
- 7 la maîtrise des températures,
- 8 les contrôles à réception,
- 9 les contrôles à expédition.

La méthode HACCP

HACCP, qui signifie *Hazard Analysis and Critical Control Points*, est l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise ; elle est issue de l'Amdec (*Analyse des modes de défaillance de conception et de leurs effets*) de l'industrie aéronautique.

L'HACCP est une méthode et un outil de travail qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité sanitaire de l'alimentation. Son objectif est de minimiser les risques de maladies alimentaires, puisque les aliments doivent être plus sûrs pour les consommateurs.

L'HACCP repose sur sept principes :

- 1 procéder à une analyse des dangers,
- 2 déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP = *Critical Control Point*),
- 3 fixer le (ou les) seuil(s) critiques(s),
- 4 mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP,
- 5 déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé,
- 6 appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement,
- 7 constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP comprennent :

- le champ d'application de l'étude,
- les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques, physiques et allergisants, ainsi que les mesures préventives associées (principe n° 1),
- les documents relatifs aux points critiques (CCP) pour leur maîtrise lorsqu'ils existent. La liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la (ou des) mesure(s) de maîtrise associée(s) (principe n° 2),
- pour chaque CCP :
 - la validation des limites critiques (principe n° 3),
 - les procédures de surveillance (principe n° 4),
 - la description de la ou des actions correctives (principe n° 5),
 - les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 6),
 - les documents relatifs à la vérification (principe n° 7).

La traçabilité

La traçabilité est rendue obligatoire dans le PMS par le Règlement CE 178/2002 qui oblige l'exploitant à engager sa responsabilité dans le choix du système de traçabilité mis en place dans son établissement. Ce dernier n'a aucune obligation de moyens, mais une obligation de résultat.

La traçabilité permet de retracer le chemin parcouru par un produit, de sa production à sa distribution.

Il existe deux types de traçabilité devant être mis en place par l'établissement :

- la traçabilité en amont, soit le lien fournisseur-produit,
- la traçabilité en aval, soit le lien client-produit.

La traçabilité ainsi mise en place permet de retirer ou rappeler un produit susceptible de présenter un risque pour la santé publique et d'ainsi éviter une toxi-infection alimentaire.

La non-conformité

Selon la norme ISO 9001, une non-conformité se définit comme un écart par rapport aux exigences définies. Cet écart peut concerner :

- un produit non conforme aux spécifications techniques,
- un processus de production défaillant,
- une procédure de gestion non respectée,
- un système de qualité présentant des lacunes.

Il convient de distinguer deux catégories principales de non-conformités :

La non-conformité majeure, qui présente un risque significatif pour :

- la sécurité des utilisateurs finaux,
- la conformité réglementaire du produit,
- le fonctionnement du système qualité.

La non-conformité mineure, qui correspond à :

- des écarts ponctuels sans impact critique,
- des défauts de documentation ou de traçabilité,
- des anomalies facilement corrigées.

Cette classification détermine la priorité des actions correctives et préventives à mettre en œuvre. Ainsi, le traitement des non-conformités s'adapte à la criticité identifiée.

Ce que le PMS doit contenir

Pour répondre à l'obligation réglementaire, le PMS doit contenir une série de documents relatifs au personnel, aux locaux, aux équipements et à la production. Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP pour le secteur concerné, à savoir :

Personnel

- plan de formation à la sécurité sanitaire,
- procédures relatives à l'hygiène du personnel (tenue vestimentaire descriptif et entretien...),
- suivi médical, état de santé.

Locaux et équipements

- plan de nettoyage et de désinfection,
- instructions relatives à l'hygiène préconisées avant, pendant et après la production,
- plan de maintenance des équipements et matériels,
- plan de lutte contre les nuisibles,
- gestion de l'approvisionnement en eau.

Production

- bonnes pratiques de préparation,
- étude HACCP,
- procédures de travail et enregistrements fondés sur l'application des principes de l'HACCP, dont maîtrise des températures,
- procédure de traçabilité et retrait des produits,
- gestion des non conformités,
- vérification (résultats des analyses microbiologiques, audits...),
- gestion des déchets,
- contrôle à réception et à expédition.

Ce qu'il faut retenir :

Le *plan de maîtrise sanitaire* est important à plusieurs titres :

- Il est obligatoire légalement pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires.
- Il protège la santé du consommateur, en garantissant l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments par rapport aux dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergisants tout au long de la chaîne alimentaire.
- Ses différents documents permettent à l'entreprise, en cas de contrôle sanitaire, ou en cas de TIAC, de prouver que les moyens nécessaires pour contrôler son activité sont mis en place.
- Ses procédures améliorent l'organisation interne.

Pour en savoir plus :

Textes réglementaires et normes

- AFNOR - NF V01-006 - Hygiène des aliments - Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux septembre 2008.
- ISO 9001:2015 Systèmes de management de la qualité-Exigences.
- Règlement (CE) n° 178/2002 (sécurité alimentaire).

[page 3](http://www.academie-agriculture.fr) Fiche consultable sur le site internet www.academie-agriculture.fr onglet "**Publications**" puis "**Table des matières des documents de l'Encyclopédie**".

Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance

- Règlement (CE) n° 852/2004 (hygiène des denrées alimentaires).
- Règlement (CE) n° 853/2004 (denrées d'origine animale).

Textes réglementaires et normes

- Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) par filière
- HAL : Sciences du vivant