

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : viandes découpées et produits carnés
(viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viande)**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
Locaux et équipements				
Locaux, équipements et opérations de maintenance	<u>Locaux:</u> • Les abords des locaux sont correctement entretenus • La conception des locaux est adaptée aux activités • Les locaux sont en matériaux adaptés et en bon état permettant de garantir l'exécution hygiénique des opérations • La ventilation est suffisante <i>Adaptations possibles:</i> • Un local ou une enceinte unique peut être accepté, sous réserve de garantir une sectorisation stricte des catégories de produits et une protection des denrées : une séparation des activités dans le temps est possible. La présence d'un sas avec l'extérieur est recommandée mais n'est pas exigée comme étant un local spécifique: le vestiaire ou la salle de vente peuvent, par exemple, avoir cette fonction de sas. • Pour les producteurs fermiers et artisanaux, les toilettes peuvent être aménagées dans les locaux d'habitation sous réserve que les salariés puissent y accéder	• Contrôles visuels réguliers de l'état des locaux • Vérification périodique du bon état de fonctionnement des équipements • Respect des obligations en matière de maintenance: cas des autoclaves, par exemple • Vérification périodique des instruments de mesure, notamment des thermomètres	<u>Documents à rédiger :</u> - RD¹ : néant - Agréés: plans des locaux et précision des différents circuits, description d'un point de vue sanitaire des locaux, équipements et matériels utilisés, description des conditions de fonctionnement et définition du plan de maintenance (voir dossier type, le cas échéant) <u>Documents à conserver:</u> - justificatifs des travaux de réparation ou de remplacement des équipements (bons d'intervention de sociétés de maintenance, factures...) - justificatifs des vérifications du bon fonctionnement des instruments de mesures <u>Enregistrements:</u> - des non-conformités et des actions correctives.	• Rénover les revêtements de locaux dégradés • Réparer ou remplacer les équipements de mesure défectueux • Revoir la fréquence de vérification des appareils de mesure

1 Établissement de remise directe et établissements dérogatoires à l'obligation d'agrément

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : viandes découpées et produits carnés
(viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viande)**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	der et que les règles d'hygiène soient respectées (lave-mains correctement équipé, changement de chaussures par exemple si les toilettes sont situées dans un autre bâtiment) • L'utilisation de matériaux non lisses, non étanches (exemple: bois) est possible pour les activités de fumage, de salaison (séchage, affinage), sous réserve de l'absence de risque de contaminations des produits <u>Équipements :</u> • Les équipements sont adaptés à l'activité et en bon état de maintenance • Les instruments de mesure nécessaires à l'activité sont disponibles et en bon état de fonctionnement (<i>a minima</i>, posséder un thermomètre) <i>Adaptations possibles:</i> • L'utilisation de matériaux non lisses, non étanches (exemple: bois) est possible pour les activités de fumage, de salaison (séchage, affinage), sous réserve de l'absence de risque de contaminations des produits			
Nettoyage et désinfection (N&D)	• Les locaux et équipements sont visuellement propres	• Contrôles visuels de l'état de propreté des locaux et équipe-	<u>Documents à rédiger:</u> - RD : plan de nettoyage et désinfection décri-	• Détruire les denrées ayant été contaminées au contact

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : viandes découpées et produits carnés
(viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viande)**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	- Le personnel connaît: - le plan de nettoyage et désinfection et sait comment le mettre en œuvre - les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser et leurs modalités d'utilisation (concentration, temps de contact, température en lien avec les prescriptions du fabricant) - les surfaces à nettoyer et désinfecter quotidiennement - la fréquence des surfaces à nettoyer périodiquement	ments - Réalisation de prélèvements de surface dans les cas suivants: - prévus dans le cadre du règlement (CE) n°2073/2005 (article 5 : recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> pour les établissements fabriquant des denrées prêtes à être consommées susceptibles de présenter un risque au regard de <i>Listeria monocytogenes</i>) - pour valider ou vérifier l'efficacité d'un plan de nettoyage et désinfection - en cas de non-conformité produits	vant a minima les méthodes, produits et fréquences de nettoyage et désinfection des surfaces qui ne sont pas quotidiennes (plafonds par exemple) -Agréés: plan de nettoyage et désinfection décrivant les méthodes (produit utilisé, temps de contact, action mécanique, concentration et température), les responsables et les fréquences de nettoyage et désinfection (voir dossier type, le cas échéant) <u>Documents à conserver:</u> - fiches techniques des produits utilisés - résultats des analyses de surface <u>Enregistrements:</u> - des opérations ponctuelles de nettoyage et désinfection (plafonds, murs, etc.) - des non-conformités et des actions correctives	d'équipements sales ou de produits de N&D - Nettoyer et désinfecter les locaux et ou équipements concernés par les non-conformités - Adapter le plan de nettoyage et désinfection suite à un relevé de non-conformité
Lutte contre les nuisibles	- Aucun nuisible ou trace de leur passage (déjections...) n'est observé - La lutte préventive contre les nuisibles est mise en œuvre en fonction des abords et de la conception des locaux (exemple : production fermière...) - L'établissement ne présente pas de points d'entrée pour les nuisibles - Les produits biocides sont utilisés	Contrôles visuels des locaux, des dispositifs de lutte mis en place	<u>Documents à rédiger:</u> - RD: néant - Agréés: plan de lutte comportant, le cas échéant, l'emplacement des pièges et appâts et équipements de désinsectisation sur un plan (voir dossier type, le cas échéant) <u>Documents à conserver:</u> - bons d'intervention des prestataires extérieurs intervenant dans la lutte contre les nuisibles	- Supprimer les points d'entrée des nuisibles (exemple: bas de porte ajourée, etc.) - Mettre en place un plan d'action curatif en cas d'infestation (exemple: faire appel à un professionnel spécialisé dans la lutte contre les nuisibles en cas

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : viandes découpées et produits carnés
(viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viande)**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	conformément aux prescriptions du fabricant.		sibles le cas échéant, avec plan de localisation des pièges et appâts. - fiches techniques des biocides utilisés Enregistrements: - des non-conformités et des actions correctives.	d'infestation récurrente)
Denrées et maîtrise des process				
Matières premières et contrôles à réception	- Les matières premières utilisées sont conformes aux exigences réglementaires, notamment: - les températures prescrites sont respectées (fournisseur ou réglementation) - les durées de vie des produits sont respectées (DLC, DDM) - le statut des fournisseurs est conforme aux exigences réglementaires (agrément ou dérogation à l'obligation d'agrément pour les produits d'origine animale) - Les éléments de traçabilité sont disponibles exemples: n° lot ou date de fabrication ou DLC, etc. - En cas d'achat: les moyens de transport utilisés sont adéquats et permettent de conserver les denrées aux températures prescrites	- Contrôle visuel systématique à réception ou lors de l'acte d'achat: intégrité des conditionnements, état de fraîcheur des denrées, DLC non dépassées, présence d'une marque d'identification pour les DAOA (sauf pour les denrées issues d'un établissement dérogatoire) - Prise de température à réception pour les produits réfrigérés et congelés/surgelés	Documents à rédiger: - RD: néant - Agréés: description des modalités de contrôles (contrôle visuel, températures, étiquetage ...) (voir dossier type, le cas échéant) Documents à conserver: - informations fournies par les fournisseurs sur les matières premières (allergènes, etc.) - éléments de traçabilité: bons de livraisons / factures,... Enregistrements: - des non-conformités et des actions correctives	- Ne pas utiliser les matières premières non conformes ou périmées - Signaler les non-conformités aux fournisseurs et revoir les exigences vis-à-vis d'eux - Changer de fournisseur

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : viandes découpées et produits carnés
(viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viande)**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
Gestion de l'Eau	L'eau utilisée est potable	- Si l'eau provient d'une source privée autorisée à des fins alimentaires: application des mesures définies dans l'arrêté préfectoral (traitement, analyses microbiologiques régulières, etc.) - Si adduction au réseau public: analyses d'eau en cas de non-conformités constatées (non-conformité produits, etc.)	<u>Documents à rédiger:</u> - RD: néant - Agréés: - si raccordement au réseau d'eau potable: présentation des factures d'approvisionnement par exemple) - en cas d'exploitation d'une ressource d'eau privée : arrêté préfectoral d'autorisation et description des dispositifs de contrôle mis en place pour assurer et contrôler la potabilité de l'eau au sein de l'établissement <u>Documents à conserver:</u> - factures d'eau si approvisionnement à partir du réseau public - autorisation préfectorale si approvisionnement à partir d'une ressource privée - résultats d'analyses, le cas échéant <u>Enregistrements:</u> - des non-conformités et des actions correctives.	Analyses d'eau en cas d'anomalies observées
Gestion des températures de stockage	- Les températures de stockage des produits sont connues et respectées - L'établissement dispose d'au moins un thermomètre: - Si l'établissement dispose de plu-	- Contrôle à minima quotidien du respect des températures des enceintes dans le cadre des étapes de stockage - Dispositif d'enregistrement	<u>Documents à rédiger:</u> - RD: néant - Agréés: conditions de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis, objectifs de températures et modalités et fréquences de surveillance	- Réparer ou remplacer les équipements défectueux - Selon la non-conformité observée : éliminer les produits ou définir une utilisation adaptée sous réserve

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : viandes découpées et produits carnés
(viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viande)**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	sieurs enceintes, un thermomètre est placé dans chaque enceinte; ○ L'utilisation de thermomètres enregistrant les températures minimales et maximales peut constituer un moyen de surveillance efficace des enceintes, notamment pendant les heures de fermeture • Les thermomètres font l'objet d'une vérification périodique	pour les enceintes négatives d'une capacité supérieure ou égale à 10 mètres cubes	(voir dossier type, le cas échéant) <u>Documents à conserver:</u> - Bons de maintenance ou interventions sur les équipements frigorifiques ou de maintien au chaud, le cas échéant <u>Enregistrements:</u> - pour les enceintes négatives d'une capacité supérieure ou égale à 10 mètres cubes, enregistrement continu des températures - pour les autres enceintes: enregistrement des non-conformités, avec précision sur le devenir des produits et les actions correctives engagées - justificatif des vérifications du bon fonctionnement des thermomètres	de validation • Remplacer les thermomètres non fonctionnels
Maîtrise des procédés de fabrication	<u>Maîtrise des dangers biologiques, chimiques et physiques:</u> • Les procédés de fabrication définis par la profession sont connus et correctement appliqués: prévention des contaminations croisées, respect des BPH, respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF), maîtrise des paramètres technologiques des différents procédés de fabrication, respect des DLC/DDM, etc. • Pour les procédés à risque: se reporter aux GBPH sectoriels et à l'Annexe II de l'IT n°2018-924	Contrôle du respect: - des bonnes pratiques d'hygiène: maîtrise des températures des denrées au cours des étapes de manipulation (découpe, hachage, broyage, tranchage, etc.), prévention des risques de contaminations croisées, etc. - des bonnes pratiques de fabrication: maîtrise de la composition des produits (concentration en sel, en additifs, etc.) - des paramètres technologiques de fabrication	<u>Documents à rédiger:</u> - RD: néant, sauf pour les procédés à risque (se reporter aux GBPH sectoriels et à l'Annexe II de l'IT n°2018-924) - Agréés: mise en place des procédures fondées sur les principes de la démarche HACCP (à l'aide du GBPH sectoriel, le cas échéant) <u>Documents à conserver:</u> - Documents de validation des procédés à risque: se reporter aux GBPH sectoriels et à l'Annexe II de l'IT n°2018-924 - Pour la maîtrise des allergènes:	• Examiner et remédier aux causes des potentielles contaminations croisées. • En cas de surveillance non conforme d'un point déterminant: mettre en place les corrections et actions correctives adaptées

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : viandes découpées et produits carnés
(viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viande)**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<u>Point spécifique sur les allergènes:</u> La maîtrise du danger allergènes doit être garantie (prise en compte de la composition des matières premières, des additifs et des auxiliaires technologiques et information du consommateur)		- informations des fournisseurs sur la composition des matières premières au regard des allergènes - étiquetage du produit fini adapté en conséquence Enregistrements: - des non-conformités et des actions correctives pour l'application des BPH, des BPF - de la surveillance des points déterminants, des corrections et actions correctives en cas de surveillance non conforme d'un point déterminant	
Conformité des produits finis et informations du consommateur	- Les produits finis sont conformes aux critères réglementaires (notamment, critères microbiologiques, teneurs maximales en contaminants) et, le cas échéant, aux paramètres physico-chimiques définis par le professionnel - La durée de vie microbiologique des produits finis a été validée - Les informations adéquates sont communiquées sur les produits finis (durabilité, conditions de conservation, conditions d'utilisation, etc.) et respectent les dispositions de la réglementation, le cas échéant - L'exploitant connaît les mesures de gestion en cas d'alerte sanitaire	- Réalisation d'auto-contrôles microbiologiques avec application des mesures de flexibilité en termes de fréquence analytique pour les viandes hachées et préparations de viande - Réalisation, le cas échéant, d'auto-contrôles physico-chimiques dans le cadre de la validation de certains procédés à risque: se reporter aux GBPH sectoriels et à l'Annexe II de l'IT n°2018-924 - Contrôles visuels quotidiens des mentions d'étiquetage	Documents à rédiger: RD: Informations adéquates sur les produits finis Agréés: voir dossier type, le cas échéant - descriptif des produits finis comprenant les instructions d'utilisation par le consommateur et les DLC ou DDM - plan d'auto-contrôles analytiques (fréquence analytique, critères microbiologiques, teneurs maximales en contaminants et paramètres physico-chimiques, le cas échéant) Documents à conserver: - résultats des auto-contrôles microbiologiques et physico-chimiques, le cas échéant	En cas de résultat d'analyse non conforme sur un critère de sécurité, mise en place des mesures adaptées: retrait/rappel du lot incriminé, information de la DDecPP, etc.

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : viandes découpées et produits carnés
(viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viande)**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
			- études de validation de la durée de vie microbiologique Enregistrements: - des non-conformités (erreurs sur les DDM/DLC, retraits et rappels) et des actions correctives	
Contrôles à expédition	- Les produits finis sont conformes aux exigences réglementaires, notamment : - les températures de conservation et de transport définies sont respectées - les durées de vie des produits sont déterminées (DLC, DDM) - La traçabilité des produits livrés à des établissements intermédiaires est assurée (étiquetage, bons de livraison) - En cas de livraison: les moyens de transport utilisés sont adéquats et permettent de conserver les denrées aux températures prescrites	Contrôles visuels (aspect, étiquetage, température, ...)	Documents à rédiger : - RD: néant - Agréés: description des modalités de contrôles (contrôle visuel, températures, analyses...) (voir dossier type, le cas échéant) Documents à conserver: - bons de livraison - factures Enregistrements: - des non-conformités et des actions correctives (exemple: gestion des plaintes/réclamations clients)	
Traçabilité	- Traçabilité amont/aval: l'exploitant est en mesure de présenter les informations suivantes: - nom(s), adresse(s) du ou des fournisseur(s), nature des produits four-	Contrôles de la présence des documents d'accompagnement, des étiquetages	Documents à rédiger - RD: néant (par contre, l'exploitant est en mesure de définir le lot de production) - Agréés: description du système de traçabilité et des procédures de gestion des produits	Renouveler la formation du personnel à la vérification et la conservation des données de traçabilité

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : viandes découpées et produits carnés
(viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viande)**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	nis, dates de réception, données sur les volumes ou les quantités entrant; - lors de cession de denrées à des établissements intermédiaires: nom(s), adresse(s) du ou des client(s), nature des produits livrés, dates de livraison, données sur les volumes ou les quantités sortant; - les données sur les lots de fabrication (en utilisant la date de fabrication par exemple): l'exploitant est en mesure de définir, pour chaque type de production, le lot de fabrication (définition du lot à titre d'exemple: 1 lot = 1 jour de fabrication par produit); - Traçabilité interne: bien que non obligatoire elle demeure recommandée - Gestion des produits non conformes: l'exploitant est en mesure d'expliquer les procédures de retrait/rappel		non conformes (voir dossier type, le cas échéant) <u>Documents à conserver</u> - bons de livraison des fournisseurs, factures ; - le cas échéant, bons de livraison à destination des clients (établissements intermédiaires), factures; - étiquetage des denrées déconditionnées le cas échéant; <u>Enregistrements:</u> - des fabrications (calendrier, registre/cahier de fabrication avec date de fabrication, produit, quantité, etc.) - des non-conformités et des actions correctives	
Gestion des déchets et sous-produits animaux (SPAN)	- Les déchets et les sous-produits animaux sont correctement séparés des denrées alimentaires - Les dispositions spécifiques, notamment pour les SPAN (sous-produits animaux) sont respectées en fonction des catégories (C1, C2 et C3) : les ateliers de boucherie/découpe procédant au retrait des	- Contrôles visuels de la séparation physique entre les différents flux (tri et stockage) - Respect du cahier des charges en lien avec le retrait des os de la colonne vertébrale des bovins de	<u>Documents à rédiger:</u> - RD: le cas échéant, demande d'autorisation pour le retrait des os de la colonne vertébrale des bovins de plus de 30 mois - Agréés: modalités de gestion et d'élimination des déchets et sous-produits (voir dossier type, le cas échéant)	- Retirer les déchets et sous-produits animaux des plans de travail au fur et à mesure - Stocker les déchets et SPAN dans des contenants ou locaux dédiés et adaptés

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : viandes découpées et produits carnés
(viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viande)**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	os de la colonne vertébrale des bovins de plus de 30 mois respectent les dispositions réglementaires spécifiques à cette activité	plus de 30 mois	Documents à conserver: - pour les SPAN: bons d'enlèvements et documents d'accompagnement commercial à conserver pendant 3 ans. Enregistrements: - des non-conformités et des actions correctives	• Revoir les circuits d'élimination de déchets/ SPAN ou leur fréquence d'enlèvement
Formation et comportement du personnel				
Comportement et état de santé du personnel	• Les règles d'hygiène à respecter par le personnel à son poste de travail sont connues et appliquées (y compris stagiaires, intérimaires, prestataires, toute personne entrant dans les locaux). • Les tenues de travail sont dédiées, adaptées à l'activité, propres et régulièrement changées • Les problèmes de santé incompatibles avec la manipulation de denrées alimentaires sont connus par le personnel • Les problèmes de santé susceptibles d'entraîner la contamination des aliments sont correctement déclarés (troubles gastro-intestinaux, abcès, rhinopharyngites, coupure...).	• Contrôles visuels de la tenue du personnel, • Contrôles visuels quotidiens du respect des BPH par le personnel	Documents à rédiger: - RD: néant - Agréés: • Tenue vestimentaire : description de l'équipement vestimentaire du personnel et des modalités d'entretien ; • État de santé du personnel: instructions (voir dossier type, le cas échéant) Documents à conserver: - activités et actions de formation Enregistrements: - des non-conformités et des actions correctives	• Informer le personnel • Prévoir une formation aux bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel • Changer le personnel de poste en cas de problème de santé susceptible d'entraîner la contamination des aliments
Méthodologie	• Les consignes et instructions de travail données par le responsable sont	• Contrôles visuels quotidiens du respect, par le person-	Documents à rédiger:	• Formation régulière du per-

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : viandes découpées et produits carnés
(viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viande)**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
Instructions de travail, connaissance des process	connues du personnel et correctement appliquées - Les paramètres des procédés de fabrication décrits, sont connus et respectés par le personnel - Pour les «étapes / process à risques»: se reporter aux GBPH sectoriels et à l'Annexe II de l'IT n°2018-924	nel, des bonnes pratiques de fabrication, des paramètres technologiques, etc.	- RD: néant, sauf «étapes / procédés à risques»: se reporter aux GBPH sectoriels et à l'Annexe II de l'IT n°2018-924 - Agréés: - description simplifiée des process mis en œuvre, diagrammes de fabrication simplifiés - plan de formation (voir dossier type, le cas échéant) <u>Documents à conserver:</u> - actions de formation <u>Enregistrements:</u> - des non-conformités et des actions correctives	sonnel