

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 : Produits de la pêche et coquillages



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	Produits de la Pêche <u>Locaux</u> : infrastructures hygiéniques, locaux en bon état et conception adaptée à l'activité. <u>Adaptations possibles</u> * un local unique peut être accepté, sous réserve de garantir une sectorisation stricte des catégories de produits et une protection des denrées. une séparation dans le temps des activités est possible. * pour des activités simples (mise en caisses de poissons entiers, viviers de crustacés...), on peut tolérer l'absence de sas entre les locaux de préparation/conditionnement et l'extérieur. * une chambre froide d'entreposage unique matières premières et produits finis est acceptable dès lors que les produits sont suffisamment séparés et protégés. * vestiaires pouvant servir de sas aux toilettes (avec placard ou penderie) * dans les navires usines, les cartons sont souvent stockés en début de marée dans les cales et sont sortis en cours de marée (pas de local dédié) <u>Équipements</u> Équipements 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 (a minima posséder un thermomètre). Si présence d'un fumoir : l'accès à celui-ci doit être protégé (pas de passage par l'extérieur). Son entretien est régulier et efficace (absence d'accumulation de goudrons). Coquillages <u>Abords</u> Salubres et stabilisés, pas de flaques, végétation contrôlée. Matériels liés à l'activité bien rangés autour de l'établissement (pas d'encombrement des accès au locaux ou aux bassins, pas source de nuisances). <u>Local de conditionnement</u>	* Contrôle visuel régulier de l'état des locaux et équipements (y compris les bassins). * Vérification périodique des instruments de mesure, notamment thermomètres. * Vérification périodique du bon état de fonctionnement des équipements (chambres froides, cellules de refroidissement, cuiseurs, fumoirs, mise sous-vide ...) ainsi que ceux relatifs au traitement de l'eau pour les coquillages (ex pour les lampes UV : témoin lumineux, compteur horaire...).	<u>Documents à rédiger</u> Plan des locaux, description d'un point de vue sanitaire des locaux, équipements, ainsi que les conditions de fonctionnement et le plan de maintenance. Pour les coquillages : circuits hydrauliques tenus à jour. Plan de maintenance des équipements destinés au traitement de l'eau (filtres, SKIM, lampes UV ...). <u>Documents à conserver</u> - bons d'intervention des sociétés de maintenance - justificatifs des travaux de réparation ou remplacement des équipements (ou noter dans un cahier). <u>Enregistrements</u> Non-conformités et actions correctives.	rénover ou remplacer les revêtements des locaux dégradés ainsi que les équipements défectueux (y compris appareils de mesure).

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 : Produits de la pêche et coquillages



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	Local permettant une séparation entre zones propres (bassins, tables de conditionnement, stockage avant expédition) et zones sales zones de lavage, déchets). <u>Adaptations possibles</u> * Le local de conditionnement peut être commun aux activités de production primaire si les matériels présents ne génèrent pas de contaminations pendant le conditionnement (+ activités séparées dans le temps) Compte tenu d'une forte saisonnalité des productions (pic de Noël pour les huîtres), la zone (ou le local) de production primaire peut aussi être utilisée à part entière pour le conditionnement dès lors que les matériaux des surfaces sont aptes au nettoyage et qu'il n'y a pas d'activité de production primaire concomitante. Le stockage des colis fermés peut aussi y être effectué dès lors qu'ils sont suffisamment protégés. * Le local de conditionnement peut n'avoir qu'une seule entrée/sortie * Les surfaces hautes et le plafond peuvent être en matériaux non lisses (parpaings bruts au mur, poutres en bois au plafond) dès lors qu'ils sont en bon état d'entretien et dépoussiérés. Le sol peut-être en ciment ou béton brut mais imperméable et lissé. <u>Gestion des eaux de production</u> Les eaux de lavage des coquillages et des bassins, voire des locaux (eau de mer, hors produits nettoyant), peuvent repartir vers la mer (décantation préalable, vérification du point de rejet par rapport aux pompages notamment). <u>Local de stockage des emballages</u> : local fermé à l'abri des contaminations. <u>Adaptation possible</u> Les conditionnements et emballages peuvent être stockés en mezzanine du local de production ou sur un emplacement non fermé dès lors que des précautions sont prises pour suffisamment les protéger. <u>Vestiaires</u> : local dédié <u>Adaptation possible</u> : armoire ou patères dans le local de production pour ranger bottes, tabliers, gants ... <u>Équipements</u> Matériaux conçus de préférence en matériau inoxydable et entretenus régulièrement			

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 : Produits de la pêche et coquillages



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	(caractère corrosif eau de mer). <u>Adaptation possible</u> <i>Les tables utilisées pour le stockage des mannes en bassins sont généralement en fer et oxydées mais ne sont pas en contact direct des coquillages.</i> Lave-mains correctement équipés : présents à la sortie des sanitaires et dans le local de conditionnement. Bassins d'immersion des coquillages (stockage ou purification) : en bon état, régulièrement entretenus et étanches. <u>Engins de transport</u> : caisse isolée de la cabine, propre et facile à nettoyer, colis surélevés (palette...), pas de température réglementaire (optimum : entre 5 et 15°C)			
Lutte contre les nuisibles	Toutes filières * Absence de nuisibles ou traces de leur passage (déjections ...). * Local fermé empêchant l'intrusion des nuisibles. * Lutte préventive contre les nuisibles mise en œuvre en fonction des abords et de la conception des locaux. * Les produits biocides sont stockés à l'écart des locaux de fabrication et de stockage des denrées alimentaires s'ils ne sont pas stockés dans un local ou un meuble spécifique. * Les produits biocides sont stockés à l'écart des denrées alimentaires, et avec un étiquetage les identifiant. Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de lutte contre les nuisibles n'est pas exigé. Toutefois, dans ce cas, il est impératif que les produits de lutte contre les nuisibles soient stockés/entreposés en dehors des locaux de fabrication et de stockage Coquillages Précautions particulières à prendre vis à vis des oiseaux : cache-moineaux en sous-toits, enlèvement des nids sous les couvertures des bassins extérieurs. <u>Adaptations possibles</u> <i>Pendant l'activité, le local de conditionnement peut rester ouvert sur le local de production, voire sur l'extérieur.</i> <i>Présence d'un chien de garde tolérée si le parcours accessible se limite à la</i>	Contrôles visuels	<u>Documents à rédiger</u> Plan de lutte comportant l'emplacement des pièges et appâts. <u>Documents à conserver</u> - fiches techniques des produits utilisés. - le cas échéant, bons d'intervention des intervenants extérieurs. <u>Enregistrements</u> des non-conformités et actions correctives	* supprimer les points d'entrée des nuisibles (exemple bas de porte ajourée ...) * mettre en place un plan d'action curatif en cas d'infestation.

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 : Produits de la pêche et coquillages



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<i>périphérie de l'établissement (pas de pénétration dans les locaux de conditionnement au voisinage des bassins)</i>			
Nettoyage et désinfection (N&D)	Toutes filières * Les locaux et équipements sont visuellement propres. * Le personnel connaît le plan de ND (produits et utilisation, surfaces à nettoyer, planning) et sait comment le mettre en œuvre. * Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker les produits de ND n'est pas exigé. Toutefois, dans ce cas, il est impératif que les produits de ND soient stockés en dehors des locaux de fabrication ou de stockage des denrées. Coquillages (adaptations) <i>Le matériel peut être lavé à l'eau de mer, à partir de l'arrivée d'eau alimentant les laveurs et les bassins.</i> <i>Les établissements sont souvent uniquement nettoyés à l'eau (douce ou de mer), l'usage de produits détergents et désinfectants étant restreint dès lors que les eaux de lavage repartent via le décanteur dans le milieu naturel.</i> <i>Certains équipements peuvent être rincés avec de l'eau de mer, mais attention à la corrosion et au développement des algues.</i>	Contrôles visuels réguliers de l'état de propreté des locaux et équipements (dont bassins pour coquillages). <u>Produits de la pêche</u> Des prélèvements de surface peuvent être réalisés pour valider ou vérifier l'efficacité d'une procédure de désinfection. La recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> (Lm) dans l'environnement est indispensable si des produits prêts à consommer sensibles à la croissance de Lm sont fabriqués (art 5 du règlement 2073/2005).	<u>Documents à rédiger</u> Plan de ND décrivant a minima les méthodes, produits et fréquences. <u>Documents à conserver</u> - fiches techniques des produits utilisés. - résultats des analyses de surface. <u>Enregistrements</u> - des opérations ponctuelles de ND uniquement. - des non-conformités et actions correctives.	* détruire les denrées susceptibles d'avoir été contaminées au contact d'équipements sales ou de produits N&D. * Nettoyer et désinfecter les locaux et/ou équipements concernés par les non-conformités. * adapter le plan de ND suite à un relevé de non-conformité.
Denrées et maîtrise des process				
Matières premières et contrôles à réception	Produits de la pêche <u>Contrôles physiques</u> Températures et glaçage, examen organoleptique, contrôles visuels parasites <u>Contrôles documentaires</u> Documents liés à la traçabilité et l'information du consommateur, étiquetage	Contrôles visuels Prises de températures	<u>Documents à rédiger</u> Fiche de contrôle à réception <u>Documents à conserver</u> Note de vente (achats criée) Bons de livraison, factures Si recherche histamine : résultats <u>Enregistrements</u>	

**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 : Produits de la pêche et coquillages**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	Coquillages <u>Contrôles physiques</u> Propreté, vitalité <u>Contrôles documentaires</u> Documents liés à la traçabilité et l'information du consommateur, étiquetage, documents d'enregistrement (achat) Qualité des zones de provenance : classement sanitaire, statut	Achats : vérification des documents d'enregistrements Archivage des infos d'alertes, consultation des sites d'information (CRC CRP, atlas sanitaire)	Fiche de non conformité <u>Documents à rédiger</u> Liste des zones de concessions ou zones de pêche avec classements <u>Documents à conserver</u> Documents d'enregistrement (1 an) Bons de livraison, factures	
Gestion des températures de stockage	Produits de la pêche <u>Navires Primaires</u> Stockage entre 0 et +2°C pour les pêches > 24h (glace, cale réfrigérée). Pour les pêches < 24h, le produit peut ne pas avoir atteint 2°C même en présence de glace (dans ce cas, les critères organoleptiques sont particulièrement importants). Pour les espèces histaminogènes citées dans le règlement n°2073/2005, l'opérateur doit apporter une attention particulière au maintien de la chaîne du froid (glaçage à bord, débarque rapide). <u>Établissements</u> Les établissements disposent d'au moins un thermomètre fonctionnel • Si plusieurs enceintes, il est recommandé d'avoir un thermomètre par enceinte. • L'utilisation de thermomètres enregistrant les températures minimales et maximales peut constituer un moyen de surveillance des enceintes efficace, notamment pendant les heures de fermeture. • L'étalonnage des thermomètres n'est pas obligatoire. Cependant, l'exploitant doit s'assurer du bon état de fonctionnement des appareils de mesure des enceintes froides de stockage. Les <u>produits frais</u> non transformés (y compris ceux décongelés) et les crustacés et mollusques cuits doivent être entreposés sous glace (non conditionnés) ou à	• Contrôle quotidien du respect des températures des produits dans le cadre des étapes de stockage • Dispositif de surveillance automatique avec alarme ou surveillance visuelle des températures à une fréquence appropriée (au minimum quotidienne). Contrôle visuel du glaçage (au moins 2/3 du produit).	<u>Documents à rédiger</u> Conditions de stockage des denrées alimentaires, objectifs de températures et modalités et fréquences de surveillance. <u>Documents à conserver</u> Bons de maintenance ou interventions sur les équipements frigorifiques. <u>Enregistrements</u> - pour les enceintes négatives, enregistrement continu des températures - pour les autres enceintes : enregistrement des non conformités, avec précision sur le devenir des produits et des actions correctives menées.	Réparer ou remplacer les équipements défectueux. Replacer les produits. Devenir produit en cas de panne : destruction ou déplacement dans une autre enceinte si température à cœur conforme. Si état de fraîcheur non satisfaisant :

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 : Produits de la pêche et coquillages



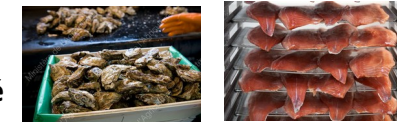
Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	température de la glace fondante entre 0-2 °C Pour les <u>produits transformés</u>, la température de conservation est fixée sous la responsabilité du fabricant. Les <u>produits de la mer congelés</u>, transformés ou non, doivent être maintenus à -18°C à cœur. Des fluctuations de température de 3°C en surface sont acceptables dès lors qu'elles sont brèves lors d'opérations de manipulation (opérations de chargement-déchargement pour le transport par exemple). Les <u>coproduits</u> (parties de produits de la pêche issues des opérations de préparation tels le filetage, le parage ...), destinés à être valorisés en consommation humaine (principalement les têtes, arêtes centrales, queues, chutes de parage), doivent être conservés sous glace ou à la température de la glace fondante (produits frais). Les <u>produits vivants</u> (crustacés) doivent être entreposés à une température n'affectant pas leur viabilité. Coquillages vivants Il n'existe pas de température réglementaire. Cependant une fourchette de température entre 5 et 15°C est couramment admise comme condition optimale d'entreposage. Pour les coquillages conditionnés sous atmosphère modifiée ou sous-vide, la température est définie par le producteur et apposée sur l'étiquette. S'agissant de produits vivants, les températures de stockage visent : • à maintenir la vitalité des coquillages en les préservant des températures extrêmes et des chocs thermiques ; • à préserver leur capacité de filtration, notamment dans l'objectif d'une purification ultérieure.	Vérification de la vitalité des coquillages : valves fermés, réaction à la percussion.		élimination des produits. Destruction des coquillages morts
Maîtrise des procédés de fabrication	Produits de la pêche Connaissance du GBPH ad hoc (poissons fumés, crustacés cuits...) Les procédés de fabrication définis par la profession sont connus et correctement appliqués : respect des BPH, respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF), maîtrise des paramètres technologiques de fabrication, respect des DLC/DDM Pour les procédés à risque : se reporter au tableau 3 de l'IT.	Pour les opérations simples telles que emballage, étêtage, découpe, filetage de poissons réfrigérés : → contrôles visuels du respect des BPH (dont glaçage et fraîcheur)	<u>Documents à rédiger</u> - Rédiger a minima la (les) recette(s) avec chaque étape et les quantités précises des ingrédients (pour une bonne répétabilité de la production) - parasites : néant si le	

**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 : Produits de la pêche et coquillages**



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 parasites</u> • Mise en œuvre obligatoire de contrôles visuels sur les poissons sauvages (cavité abdominale des poissons éviscérés, observations des filets, darnes). Ce contrôle doit être effectué par tous les opérateurs de la filière, du marin-pêcheur au poissonnier / restaurateur • Pour les professionnels qui commercialisent des produits juste marinés, salés ou fumés à froid, ou destinés à être mangés crus, obligation d'appliquer une congélation assainissante	→ relevés de températures → contrôles visuels de l'absence de parasites visibles Pour les procédés de transformation comme le fumage, le salage, séchage, la cuisson, la pasteurisation, les conserves : - suivi des paramètres technologiques et des BPF (voir tableau 3) - parasitisme : suivi du couple temps-température de la congélation assainissante des produits faiblement transformés ou destinés à être mangés crus. La température cible doit être atteinte à cœur des produits	professionnel est bien informé (évalué par les échanges oraux ou s'il détient une fiche informative rédigée soit par la profession soit par la DGAL) <u>Documents à conserver</u> - les documents ayant servi à la validation des procédés (calibrage de l'étape de congélation assainissante, dosage des HAP sur le fumage le plus long, calculs de VS,...) - le cas échéant, les autocontrôles analytiques de suivi technologique (Aw, pH, teneur en sel) - Parasites : tout support d'information relatif au parasitisme <u>Enregistrements</u> - de la surveillance des points déterminants (voir tableau 3) : enregistrement de l'étape de congélation assainissante, archivage des cycles d'autoclave - Parasites : dans les petites structures, pas d'enregistrement spécifique pour les contrôles visuels des parasites (contrôle en continu)	
	Coquillages vivants	Contrôles visuels réguliers /	<u>Documents à rédiger : néant</u>	

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 : Produits de la pêche et coquillages



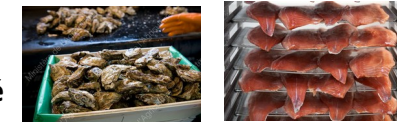
Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	- Bonnes pratiques de manipulation des coquillages - Approvisionnement en eau de mer propre - Les procédés de purification sont connus et correctement appliqués - Les informations relatives aux fermetures de zones sont connues	continus en cours de production Suivi des informations REMI REPHY	<u>Documents à conserver</u> - les documents d'enregistrements des lots achetés - les analyses <u>Enregistrements</u> - temps de passage en bassin (voir tableau 3) - pompages d'eau de mer	
Gestion de l'Eau	Produits de la pêche Utilisation d'<u>eau potable</u> pour les établissements de transformation et de manipulation des produits de la pêche. <u>L'eau de mer propre</u> peut être utilisée au contact des produits de la pêche dans certains cas réglementaires, sous réserve d'obtenir une autorisation (arrêté préfectoral) auprès de l'ARS : - manipulation et lavage des produits de la pêche - production de glace destinée à réfrigérer les produits de la pêche - refroidissement rapide des crustacés et mollusques après la cuisson Dans l'attente de la prise d'un arrêté préfectoral, le professionnel doit a minima : - avoir pris en compte un certain nombre de critères pouvant influencer la qualité de l'eau, notamment au pompage (qualité initiale, analyses) - appliquer les traitements adaptés visant à réduire la turbidité (rétenion), les contaminants chimiques (adsorption) et microbiologiques (désinfection), sauf démonstration de l'inutilité de l'un d'entre eux - assurer un entretien et une maintenance corrects des matériels utilisés - vérifier la qualité de son eau (autocontrôles, actions correctives) Lorsque les crustacés ou les poissons sont transportés / conservés vivants dans des viviers, de l'eau propre doit être utilisée. La qualité de cette eau doit être maintenue	Si adduction au réseau public : - analyses en cas de non conformités constatées (non conformité produits, baisse de pression, etc.). - information sur la qualité de l'eau disponible auprès du fournisseur 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...).	<u>Documents à rédiger</u> Préciser si raccordement au réseau d'eau potable (en présentant une facture par exemple) En cas d'exploitation de ressources d'eau privées (puits de captage, ou autre), préciser les usages <u>Documents à conserver</u> - autorisation préfectorale lorsque l'eau utilisée ne provient pas du réseau public. - résultats d'analyses, le cas échéant - factures d'eau <u>Enregistrements</u> - Des non-conformités et des actions correctives.	- Effectuer une demande de raccordement ou d'une autorisation auprès de l'ARS en cas d'utilisation d'eau provenant d'une ressource privée non autorisée. - En cas de résultat défavorable sur un captage privé : cesser l'utilisation de l'eau et éventuellement rappel de produit. Entretien du captage et du périmètre de protection

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 : Produits de la pêche et coquillages



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	(circuit de renouvellement ou de traitement, oxygénation...). <u>Navires :</u> La qualité de l'eau de mer utilisée à bord des navires se gère par l'application de bonnes pratiques : → L'eau de mer doit être pompée à l'avant du navire et du côté opposé aux orifices d'évacuation des toilettes et des déchets, ainsi que des liquides réfrigérants du moteur et des gaz d'échappement. Elle doit être pompée lorsque le navire est en marche avant. → Elle ne doit pas être pompée au port ou au voisinage du littoral. Coquillages vivants Application des bonnes pratiques en matière d'approvisionnement en eau Connaissance des alertes : origine et mode de réception (SMS, mail ...), archivage et actions mises en place (arrêt du pompage, fonctionnement en circuit fermé, ...) Traitements mis en œuvre → adaptation à la qualité de l'eau pompée ; → Selon les dispositifs utilisés, les modalités de la surveillance et les enregistrements associés sont variables. Ils doivent permettre de suivre la mise en œuvre des traitements selon les modalités prévues et validées. En cas d'écart, les actions correctives doivent être décrites et tracées. Utilisation d'eau de forage Réglementairement, tout forage doit faire l'objet d'une autorisation préalable d'exploitation de la ressource, qu'il soit sur le DPM ou sur un site privé (interlocuteurs différents). Les modalités d'obtention de ces autorisations sont décrites par instruction technique. Contrairement aux produits de la pêche, il n'existe pas pour l'instant de procédure visant à obtenir une autorisation d'usage de l'eau pompée au contact des coquillages vivants, éventuellement délivrée par les ARS. Il convient de vérifier que le forage réalisé apporte certaines garanties minimales : • protection de l'ouvrage, pour empêcher la contamination du forage par des écoulements ou des chutes de matériaux (tête de forage cimentée, protection des bords, couverture ...)		<u>Documents à rédiger</u> Description des installations d'approvisionnement et de distribution de l'eau de mer (plans légendes) Documentation technique des dispositifs de traitement de l'eau de mer et utilisation faite <u>Enregistrements</u> Enregistrement des opérations de maintenance : changement des lampes UV , du filtre à sable... Enregistrement a minima des jours de pompage et des arrêts de pompage. Si le pompage est quotidien par défaut, il est acceptable de n'avoir que les jours où le pompage est stoppé. <u>Méditerranée</u> : date et heure de	Réparer ou remplacer les équipements défectueux. Éventuellement rappel des produits qui n'auraient pas été purifiés

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 : Produits de la pêche et coquillages



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	protection de l'environnement proche de l'ouvrage : pas d'accumulation de substances ou d'objets polluants à proximité (produits chimiques, essence ...), pas de désherbage chimique. L'eau de forage ne peut pas être utilisée pour alimenter les bassins de l'établissement sans vérification sur la qualité de cette eau (critères physico-chimiques, contaminants chimiques, bactériologie) et permettant éventuellement de déterminer un traitement adapté.		mise en stockage protégé des coquillages et quantité en bassin. Réception des alertes (mail, fax ...) Analyses bactériologiques Actions correctives suite à un dysfonctionnement du traitement	
Conformité des produits finis et information du consommateur	Produits conformes aux critères réglementaires, notamment : - état de fraîcheur organoleptique - températures - absence de parasites visibles - <u>propreté, vitalité (coquillages)</u> - critères microbiologiques, teneurs maximales en contaminants Durée de vie microbologique (DVM) validée Étiquetage avec informations réglementaires sur les produits (dont mode de production et méthodes de pêche, zones de provenance)	Contrôles visuels réguliers Plan d'échantillonnage sur la production (= vérification) Possibilité de n=1 et exploitation de l'historique	<u>Documents à rédiger</u> Plan d'autocontrôle analytique (critères retenus, fréquences, échantillonnage) <u>Documents à conserver</u> - résultats d'autocontrôles (analyses physico-chimiques, microbiologiques, tests de stabilité) - validation de la DVM	
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 achetés - nom(s), adresse(s) du ou des client(s), nature des produits livrés - dates de réception / livraison - données sur les volumes ou les quantités entrant et sortant Traçabilité interne : recommandée, degré de précision sous la responsabilité du professionnel, notamment en cas de mélange de lots (coquillages) Coquillages vivants Les lots de coquillages achetés en vue d'expédition ou purification doivent être accompagnés d'un document d'enregistrement dûment rempli.		<u>Document à rédiger</u> Moyen et support de traçabilité Définition du lot <u>Documents à conserver</u> Bons de livraison, factures <u>Documents d'enregistrement (lots de coquillages achetés)</u>	

**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 : Produits de la pêche et coquillages**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	Les lots mis en purification doivent pouvoir être tracés (bassin, durée)			
Gestion des déchets et sous-produits animaux (SPAN)	Produits de la pêche Séparation entre les coproduits, valorisables en consommation humaine, et les sous-produits (bacs différents identifiés, enregistrements). Les parties de poissons parasités sont des sous-produits Déchets stockés dans local déchets réfrigéré ou évacués journallement Coquillages vivants Coquilles sans matière organique : stockage possible sur la parcelle (stabilisation des voies de circulation) Déchets ferraille et plastiques regroupés, éloignés des bassins et réserves		<u>Documents à conserver</u> Sous-produits : bons d'enlèvement	
Formation et comportement du personnel				
Comportement et état de santé du personnel	Toutes filières - Règles d'hygiène à respecter par le personnel à son poste de travail connues et appliquées (y compris stagiaires, intérimaires, prestataires, toute personne entrant dans les locaux). - Tenues de travail dédiées, adaptées à l'activité, propres et régulièrement changées. - Déclaration des problèmes de santé susceptibles d'entraîner la contamination des aliments (troubles gastro-intestinaux, abcès, rhinopharyngites, coupure...). Produits de la pêche En halle à marée, les marins peuvent conserver la tenue utilisée à bord des navires pour y trier et manipuler les produits de leur pêche sous réserve qu'elle réponde aux exigences générales de propreté et d'aptitude au nettoyage / désinfection. Les opérateurs de tri doivent disposer d'un vestiaire au même titre que le personnel de la criée. Coquillages vivants	- Contrôles visuels de la tenue du personnel, de l'état de propreté des EPI (équipements de protection individuels) et du respect des règles d'hygiène imposées. - EPI disponibles et entretenus. - Contrôles visuels quotidiens du respect des BPH par le personnel.	<u>Documents à rédiger</u> Noms des responsables en matière sanitaire, nombre de personnes travaillant de façon permanente, utilisation ou non de main d'œuvre occasionnelle...	

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 : Produits de la pêche et coquillages



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	En conchyliculture, les vêtements de travail sont avant tout des vêtements de protection, adaptés au travail en milieu humide : bottes, tenues étanches (cires, salopettes imperméables ou tablier plastique épais), gants épais (protection). Le port de la coiffe, du masque bucco-nasal n'a pas d'intérêt en atelier conchylicole.			
Méthodologie Instructions de travail, connaissance des process	Les consignes et instructions de travail données par le responsable sont connues du personnel et correctement appliquées. Les paramètres des procédés de fabrication décrits, sont connus et respectés par le personnel. <u>Parasites</u> (produits de la pêche) Personnel qualifié pour effectuer les contrôles visuels		<u>Documents à conserver</u> - activités et actions de formation - attestations de formation du personnel.	