REPUBLIQUE DE CÔTE D'IVOIRE - UNION - DISCIPLINE - TRAVAIL -

COMHAFAT ATLAFCO

CONFERENCE MINISTERIELLE SUR LA COOPERATION HALIEUTIQUE ENTRE LES ETATS AFRICAINS RIVERAINS DE L'OCEAN ATLANTIQUE

MISE EN PLACE D'UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) DANS UNE UNITÉ DE TRANSFORMATION/CONDITIONNEMENT DE PRODUITS FRAIS ET CONGELÉS

Présenté par Dr Henoch LEDJOU-+225 07 596 586 ou +225 06141010 – henochamessan@yahoo.ca

SOMMAIRE

Introduction et contexte

I-Information demande d'agrément

II-Canevas de présentation du PMS

1-Composantes Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

2-Articulations des composantes (PMS)

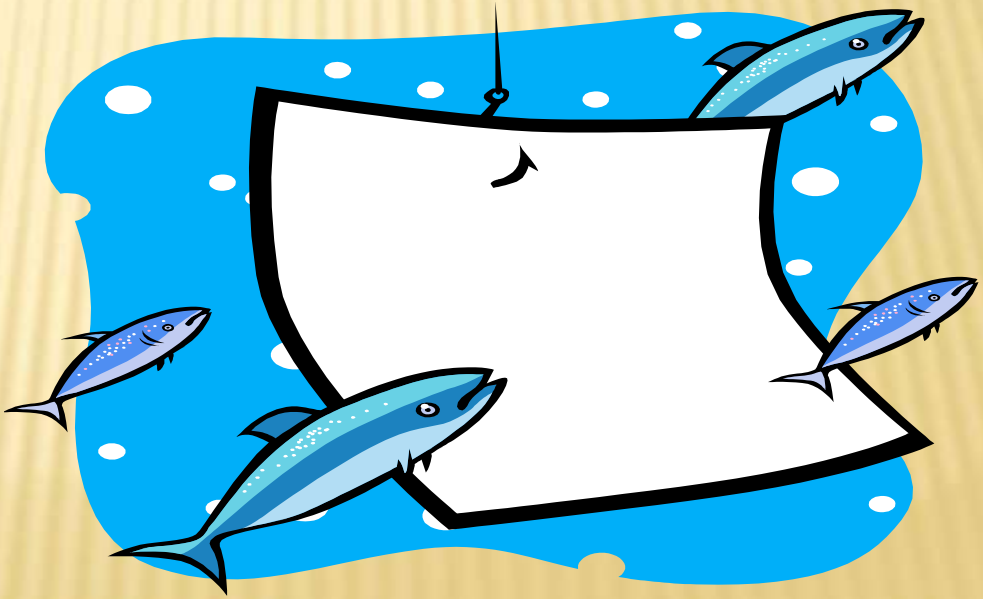
III-Cas d'unité de transformation/conditionnement de produits frais et congelés

1-Base réglementaire

2-Elaboration du PMS

IV-Gestion du PMS

Conclusion



Introduction et contexte

Liste de documents

ONUDI/infopêche, Abidjan, 2005, formation (principes du HACCP)

JICA, Agadir, 2006, formation (qualité et maintenance dans les unités de transformation des produits de la pêche

UE/UEMOA, Bamako, 2010 Contribution (validation du référentiel)

UE, Dakar, 2006, formation (réglementation européenne sur les produits de la pêche/paquet hygiène)

UE, Accra, 2009 Contribution (élaboration, référentiel «Exigences relatives à la Maîtrise de la Sécurité Sanitaire des Aliments appliquées Aux IAA»)

UE, Accra, 2011 Contribution (mise en œuvre (simulation) du référentiel

NOTE D'INFORMATION-DEMANDE D'AGREMENT version 14_02_13

I-Information demande d'agrément

Conformément à la NOTE D'INFORMATION-DEMANDE D'AGREMENT version 14_02_13

1. Article 14 du Décret n° 99-447 du 7 juillet 1999 portant application de la loi n°96-563 du 25 juillet 1996 relative à l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale

Sont interdits :

-L'exposition, la circulation, la mise en vente des carcasses ou quartiers non marqués ou non estampillés ;

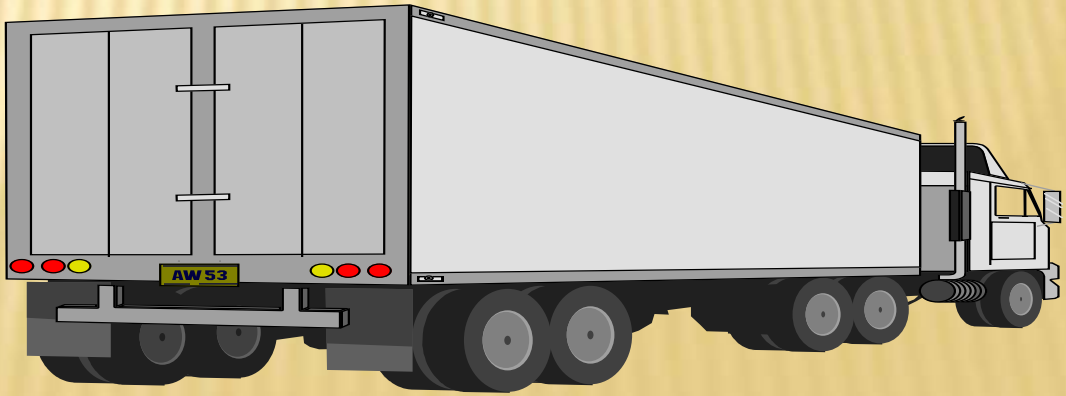
-L'exposition, la circulation, la mise en vente de toute autre denrée animale non conforme aux normes prévues au point 4 de l'article 5 ci-dessus.

2. Les conditions d'exercice des professions touchant au commerce des animaux, des denrées animales et d'origine animale destinées à la consommation humaine et animale sont déterminées par le décret n°93-312 du 11 mars 1993 fixant les conditions d'exercice des professions touchant au commerce des animaux, des denrées animales et d'origines animales destinées à la consommation humaine ; (…)

I-Information demande d'agrément

3. Nul ne peut prétendre à l'autorisation d'exercer l'une des professions citées à l'article 2, s'il ne fournit pour lui-même et ses employés la preuve d'une réelle compétence professionnelle et s'il ne dispose des installations et du matériel adéquats conformément à l'article 3 du décret n°93-312 du 11 mars 1993 fixant les conditions d'exercice des professions touchant au commerce des animaux, des denrées animales et d'origines animales destinées à la consommation humaine

4. Toute demande d'autorisation d'exercer une professions touchant au commerce des animaux, des denrées animales et d'origine animale destinées à la consommation humaine et animale, est adressée au président de la commission concerné et accompagnée d'un dossier étudiée par ladite commission, conformément aux décrets:
- n° 93-312 du 11 mars 1993 fixant les conditions d'exercice des professions touchant au commerce des animaux, des denrées animales et d'origines animales destinées à la consommation humaine ; (…)



I-Information demande d'agrément

5. La liste des pièces constitutives du dossier de demande d'autorisation préalable d'exercer dont l'agrément sanitaire, est précisée par l'arrêté:
-n° 35 / MINAGRA / MIC / INT du 8 avril 1993 Portant application du décret n°93-312 du 11 mars 1993 Fixant les conditions d'exercice des professions Touchant au commerce des animaux, des denrées animales et d'origine animale destinés à la consommation humaine; (…)

6. Article 17 du Décret n° 99-447 du 7 juillet 1999 portant application de la loi n° 96-563 du 25 juillet 1996 relative à l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale: (…) les gestionnaires et exploitants d'établissements privés municipaux et publics, y compris les établissements de restauration sociale ou commerciale, dans lesquels sont produites, collectées, transformées, stockées ou distribuées, préparées ou servies des denrées animales sont tenus de:
-Se conformer aux modalités édictées à l'article 12 de la loi susvisée, relatives à l'agrément sanitaire ;
-Respecter les prescriptions énoncées à son article 5;

I-Information demande d'agrément

-Fournir à l'Autorité Compétente les informations, les statistiques dont elle a besoin ;
-Faciliter l'accomplissement des missions de contrôle et d'inspection.
Ainsi, toute demande d'agrément sanitaire est accompagnée d'un dossier étudiée par la Direction des Services Vétérinaire conformément à l'article 5 de l'arrêté065/MIPARH/du 31 octobre 2006 portant organisation de la Direction des Services Vétérinaires (DSV).
Ledit dossier est essentiellement constitué par un Plan de Maitrise Sanitaire (PMS). Celui-ci doit être élaboré selon le canevas joint en annexe 4. Il s'agit d'un ensemble d'informations relatives aux conditions sanitaires d'exercice de la profession concernée. La conformité de ces conditions est vérifiée suivant les dispositions législatives et règlementaires de la loi 96 563 du 25 juillet 1996 relative à l'inspection sanitaire et qualitative des DAOA et de ses textes d'application. Cette vérification est sanctionnée par l'octroi ou non de l'agrément sanitaire après un contrôle officiel. En suite, une Attestation d'Inspection Vétérinaire (AIV) est délivrée si l'opérateur en fait également la demande(…).

II-canevas de présentation du PMS

Pour toute demande d'agrément sanitaire vétérinaire des professions touchants au commerce des animaux, des denrées animales et d'origine animale destinés à la consommation humaine, la présentation du PMS doit être conforme à celle de l'annexe 4 de la **NOTE D'INFORMATION-DEMANDE D'AGREMENT version 14_02_13**

1-Composantes Plan de Maitrise Sanitaire *(PMS)*

:I - Introduction :

•*Présentation de l'établissement (identification, coordonnées, date de création et les changements majeurs, etc.) ;*

•*Présentation et description des activités*

II – Référence règlementaire et normative

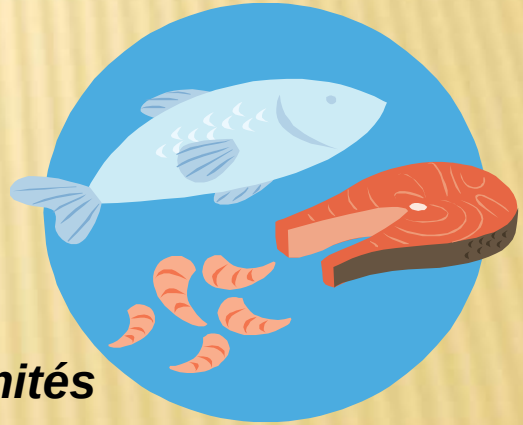
III – Vocabulaire (glossaire)

PREMIERE PARTIE : *Bonne pratique d'hygiène*

DEUXIEME PARTIE : *Méthode HACCP*

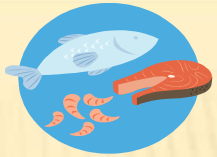
TROISIEME PARTIE : *Système de traçabilité*

QUATRIEME PARTIE : *Plan de gestion des non-conformités*

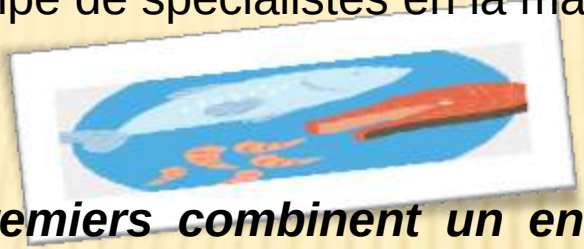


2-Articulations des composantes *(PMS)*

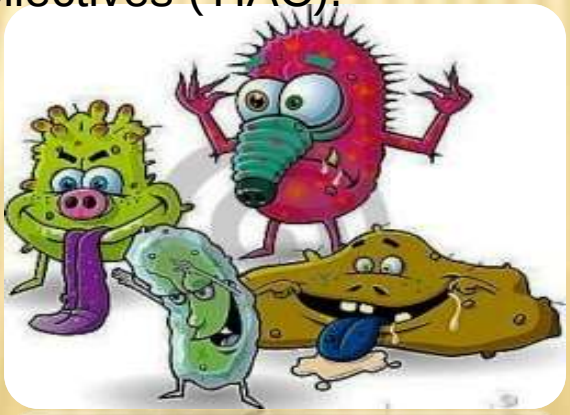
2-Articulations des composantes



•les ***BPH*** regroupent l'ensemble des pratiques permettant de prendre des précautions;
•le ***HACCP*** (Hazard Analysis Critical Control Point) décrit et explique la progression utilisée pour l'analyse des risques appliquée au sein de l'établissement. Cette pratique consolide et renforce les précautions précédentes, par la mise en place d'un monitoring dite de surveillance de paramètres mesurables (déterminer scientifiquement par une équipe de spécialistes en la matière).



Remarques : Les deux premiers combinent un ensemble de pratiques et de moyens qui permettent de maîtriser les risques de contamination dans les conditions de production propres à l'établissement. Ceci afin d'avoir des conditions ambiantes et opérationnelles propices à la production d'aliments salubres. Le tout, afin d'éviter les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).



2-Articulations des composantes (suite)

•la mise en place d'un ***système de traçabilité*** permet un enregistrement de flux d'informations par la combinaison de code en relation avec la progression des denrées afin de constituer une base de donnés. Il décrit et explique le système d'enregistrement interne. Celui-ci, fait ressortir l'historique en amont et en aval, des matières premières puis des produits finis en tenant compte des intrants.

•le ***plan de gestion des non-conformités*** permet de présenter et de décrire la procédure de retrait et de rappel des produits non-conformes. Il est piloté par des acteurs dont l'équipe HACCP. Cette dernière, s'appui sur la base de donnés du système de traçabilité pour identifier le produit ou le lot ainsi que les causes en cas de confirmation d'une non-conformité. Pour ensuite, orienter son devenir, selon son ampleur et sa dangerosité.

III-Cas d'unité de transformation/conditionnement de produits frais et congelés

1-Base réglementaire

A- LOI n°96-563 du 25 juillet 1996 relative à l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale

B- DÉCRET n°99-447 du 07 juillet 1999 portant application de la loi n° 96-563 du 25 juillet 1996 relative a l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales et d'origine animale

1-Base réglementaire *(suite)*

C- DÉCRET n° 93-312 du 11 mars 1993 Fixant les conditions d'exercice des professions touchant au commerce des animaux, des denrées animales et d'origine animale destinées à la consommation humaine

D- ARRÊTÉ N°65/MIPARH du 01 juillet 2010 abrogeant l'arrêté N°02/MIPARH du 26 janvier 2007 modifiant l'arrêté n° 116 du 08 Juillet 1996 relatif aux critères microbiologiques et chimiques applicables à la production des produits de pêche destinés à la consommation humaine

E-ARRETÉ N° 66 /MIPARH du 01 juillet 2010 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine

F- DECRET n° 92-487 du 26 août 1992 portant étiquetage et présentation des denrées alimentaires.

G- DSV-manuel de procédures IND070CIV

H- ARRÊTÉ n° 065/MIPARH/du 31 octobre 2006 portant organisation de la Direction des Services Vétérinaires (DSV)

2-Elaboration du PMS

2-1-BPH

Condition d'Hygiène de transformation, conditionnement de produits frais et congelée

Responsable Juridique (RJ): nommer un ***Responsable d'Hygiène (RH)*** qui doit prendre des dispositions afin :
1°)-que l'établissement se conforme aux dispositions règlementaires citées en référence ;
2°)-de s'assurer que le personnel s'y conforme ;
3°)-d'apporter aux agents chargés d'en contrôler l'application l'aide et les informations nécessaires

Art. 11 et 16 de A

RH: Assurer la **veille réglementaire**

Art. 4 de A

Base de données
(Cf. base réglementaire)

RH: définition, **<u>matière</u>** 1ère (1) intrants et approvisionnement en eau

-Titre II et III de D;
-Section 2 de E

Caractéristiques sanitaires et gestion décrites

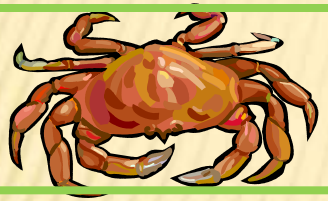
2-1-BPH

Caractéristiques et gestion décrites

RH: Faire un état des lieux de l'hygiène de la **Méthode** (2) de fabrication du Produits (diagramme de fabrication, Gestion des déchets)

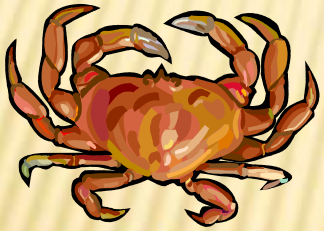
Titre III et article 53 de E

Procédure de fabrication (diagramme); de gestion du matériel d'emballage et des déchets



RH: Faire un état des lieux de l'hygiène du **Milieu** (3)

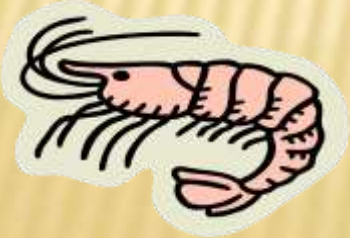
Titre II de E



Plan de masse montrant séparation secteur saint secteur souillé et les différents circuits de démontrant la marche en avant

RH: Faire un état des lieux de l'hygiène du **matériel** (4)

Titre II de E



Liste et description, gestion (plan et programme) de la métrologie, de l'entretien et du nettoyage

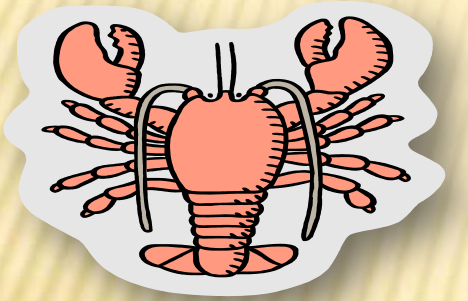
2-2-HACCP

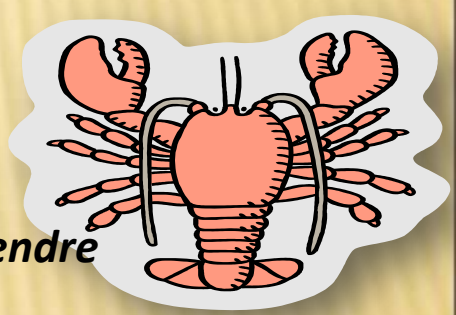
Liste et description, gestion (plan et programme) de la métrologie, de l'entretient et du nettoyage

Titre II de E

RH: Faire un état des lieux de l'hygiène du **Main d'œuvre** (5)

Procédure de gestion de la santé, de l'hygiène, du comportement et de la formation du personnel



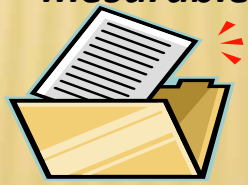


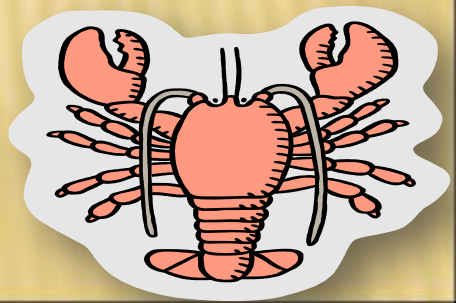
Ensemble des pratiques pour prendre des précautions **(EPP=BPH)**

Titre VII, chapitre 2, article 55 de E

RH: Mettre en place une démarche permanente:
1-la vérification de l'efficacité des BPH
2-de les renforcer (monitoring);

Surveillance de paramètres mesurables **(HACCP)**





2-3-Traçabilité

Surveillance de paramètres mesurables **(HACCP)**

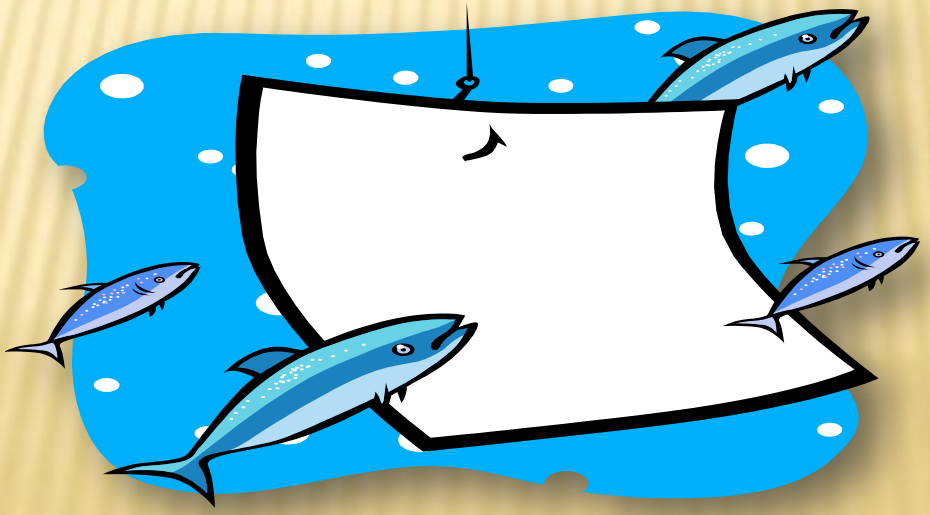
(***Rappels :*** BPH et HACCP permettent de maîtriser les risques de contamination et de multiplication dans les conditions ambiante et opérationnelle)

Titre VII, chapitre 2, article 53 de E

RH: Mettre en place un système d'enregistrement de flux d'informations par la combinaison de code en relation avec la progression de la matière 1ère et des intrants vers le produit.

-Article 57 de E;
- F

Traçabilité



2-4-Plan de gestion des produits non-conformes

RH: Mettre en place une procédure s'appuyant sur le système de traçabilité pour identifier le produit ou le lot ainsi que les causes en cas de confirmation d'une non-conformité. Pour ensuite, orienter son devenir, selon son ampleur et sa dangerosité

Traçabilité

Article 56 de E

Plan de gestion des non-conformités

III-Gestion du PMS

PMS

RH: Effectuer un Audit interne

Points à améliorer

RH: rechercher au moins 02 (si non plus) voies d'accès à la solution

Projet de plan d'amélioration

Point 1°), Art. 11 de A

III-Gestion du PMS

Projet de plan d'amélioration

RJ: valider une des propositions **(plan);**et définir une date d'exécution pour chaque plan choisi **(programme)**

Plan et programme d'amélioration (PPA)

Point 1°), Art. 11 de A

RH: Comptabiliser et compiler les points exécutés pour améliorer le PMS

PMS (actualisé)

Point 2°), Art. 11 de A

RH: Former et/ou Informer le personnel

Plan et programme de formation

Point 3°), Art. 11 de A

RJ: Informer l'Autorité Compétente

Demande d'agrément

Conclusion:

Le Plan de Maîtrise Sanitaire est une obligation réglementaire. Sa mise en œuvre permet à l'Autorité Compétente de mieux appréhender le contrôle officiel. Et pour l'opérateur économique, de mieux présenter les conditions d'exercice de sa profession et les preuves de l'application de la réglementation.

MERCI POUR VOTRE ATTENTION