

Pour participer à la journée

## Plan de maîtrise sanitaire

Du 21 novembre 2011

### INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE

sur

[www.ansespro.fr/cyclepaquethygiene](http://www.ansespro.fr/cyclepaquethygiene)

Voir les modalités d'inscription et de paiement  
(60 euros TTC) à l'adresse Internet ci-dessus.

**ATTENTION PLACES LIMITÉES (198)**

**1 SEULE SESSION SERA ORGANISÉE**

**INSCRIPTIONS PRISES DANS L'ORDRE D'ARRIVÉE**

## Maîtrise sanitaire des denrées alimentaires et des procédés

Afin d'apporter aux principaux acteurs certaines connaissances scientifiques qui les aideront à répondre aux exigences du « paquet hygiène », l'Anses organise **un cycle de séminaires sur la période 2009-2012**. Plusieurs organismes participent également au comité de pilotage de ces journées (Acta, Actia, Adria Normandie, Aérial, Ania, Cervia Paris Ile-de-France, ENVA, DGCCRF) dans le but d'apporter des réponses pratiques aux problèmes rencontrés par les opérateurs.

### Contexte des séminaires

En 2002, une nouvelle réglementation européenne ayant pour objectif de garantir la sécurité et la salubrité des aliments est mise en application. Le règlement n°178/2002 en constitue le socle. Il s'étoffe, jusqu'en 2005, de textes complémentaires qui s'adressent tant aux professionnels qu'aux services de contrôle (« paquet hygiène »). Ces textes modifient en profondeur l'approche de la sécurité sanitaire et de la salubrité des aliments. En effet, c'est le fournisseur de l'aliment qui doit dorénavant s'assurer que le produit n'est ni préjudiciable à la santé ni impropre à la consommation. L'obligation de moyens devient une obligation de résultats.

### Objectifs

- Apporter des connaissances scientifiques nécessaires à la mise en application de la réglementation.
- Partager des expériences en matière de guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'élaboration des plans de maîtrise sanitaire (GBPH, HACCP, traçabilité, gestion).

### Programmes

Le premier séminaire concernait l'analyse des dangers. Le deuxième s'est intéressé à la durée de vie microbiologique. Le troisième, et avant-dernier, introduira le plan de maîtrise sanitaire (PMS). Il se tiendra, tout comme les 2 premiers séminaires dans l'auditorium du bâtiment Oséo (siège de l'Anses) à Maisons-Alfort. Pour ce troisième séminaire, les exposés permettront de faire le point sur ce qu'est le PMS, ses principes, la validation des mesures de maîtrise et son intégration dans les référentiels existants. Nous laisserons également la parole à un institut technique agro-industriel qui présentera le rôle des centres techniques dans la mise en place du PMS. Enfin nous ferons une session destinée à traiter de la traçabilité (exemples issus de 2 sociétés) et de la gestion de crise. Autant dire une troisième journée qui se veut concrète et qui doit permettre de favoriser les échanges entre les différents opérateurs terrain concernés par la sécurité sanitaire des aliments. Possibilité de participation même si vous n'étiez pas présent(e) aux deux précédentes sessions.

### Publics concernés

- Les professionnels et représentations professionnelles
- Les laboratoires « filière » et centres techniques professionnels
- Les services de contrôle et d'inspection
- Les organismes de formation et de conseil



## Plan de maîtrise sanitaire

21 novembre 2011

Maisons-Alfort



**Cycle d'information  
et d'échanges sur la maîtrise sanitaire  
des denrées alimentaires  
et des procédés**

[www.anses.fr](http://www.anses.fr)

# Programme journée

## Plan de maîtrise sanitaire

9h00-9h30	Accueil	12h30-14h00	Repas (buffet)
<b>9h30-9h45</b>	Introduction. (Direction générale de l'Anses)	<b>Suite 2<sup>ème</sup> session PMS : principes et pratique</b>	
	Présentation de la journée. (L.Laloux, Directeur du Laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort, Anses)	<b>14h00-14h20</b>	Outils et expertise pour la mise en place du PMS. (L. Deneuve, ADRIA Normandie)
<b>1<sup>ère</sup> session :</b>	<b>Le PMS : qu'est-ce que c'est ?</b>	<b>3<sup>ème</sup> session :</b>	<b>PMS : traçabilité et gestion de crise</b>
<b>9h45-10h05</b>	Le PMS, une exigence réglementaire. (L. Giuliani, DGAI*)	<b>14h25-14h45</b>	L'importance de la traçabilité. (S. Tenailleau, Anses)
<b>10h10-10h35</b>	Les services de contrôle et le PMS. (H. Baillon, vétérinaire inspecteur, DDPP* du Nord )		
		<b>14h50-15h30</b>	<b>pause</b>
<b>2<sup>ème</sup> session :</b>	<b>PMS : principes et pratique</b>		<b>La traçabilité au sein des entreprises</b>
<b>11h05-11h30</b>	Les principes du PMS. (O.Cerf, ENVA)	<b>15h30-15h45</b>	- La société Nutrixo, C. Peigney
<b>11h40-12h05</b>	La validation des mesures de maîtrise. (M. H. Zwietering, Wageningen University)	<b>15h55-16h10</b>	- Le CTCPA*, AG. Mellouet
<b>12h15-12h25</b>	- Comment s'intègre le PMS dans les référentiels existants ? (F. Chevallier, CRITT* Agro-alimentaire Poitou-Charentes)	<b>16h20-16h45</b>	Comment gérer une crise ? (C. Piednoël, cabinet Arjuna)
		<b>17h00</b>	<b>Fin de la journée</b>

\* DGAI : Direction générale de l'alimentation  
\* DDPP : Direction départementale de la protection des populations  
\* CRITT: Centre régional d'innovation et de transfert de technologie  
\* CTCPA : Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles

### Comité d'organisation :

- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, **Anses**
- Association de coordination technique agricole, **Acta**
- Association de coordination technique pour l'industrie agroalimentaire, **Actia**
- Association nationale des industries alimentaires, **Ania**
- Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire, **Cervia Paris Ile-de-France**
- Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes, **DGCCRF**
- École nationale vétérinaire d'Alfort, **ENVA**
- **RMT** (Réseau mixte technologique ) sur la durée de vie microbiologique, co-animé par **Aérial** et **Adria Normandie**

### Lieu et date de la rencontre :

Anses, 27-31 avenue du Général Leclerc, Maisons-Alfort (94)  
Auditorium, le lundi 21 novembre 2011 de 9h30 à 17h00

### Transport :

- **Métro** : ligne 8, École vétérinaire de Maisons-Alfort
- **Bus** : n° 24, 103, 104, 107, 125, 181, 325

### Inscription (attention places limitées) :

- **Uniquement** par Internet sur :

[www.ansespro.fr/cyclepaquethygiene](http://www.ansespro.fr/cyclepaquethygiene)

- Pour toute information complémentaire :

[vincent.leclerc@anses.fr](mailto:vincent.leclerc@anses.fr) ou 01.49.77.26.38