

## Où en êtes-vous dans votre **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**?

Les établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale doivent déposer auprès de la préfecture un dossier d'agrément (arrêté du 8 juin 2006). Le **PMS** fait partie des « pièces » à joindre à la demande d'agrément.

Le **Plan de Maîtrise Sanitaire** décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des **Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)** ou pré-requis ;
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan **HACCP**) fondé sur les 7 principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes et de la **traçabilité**.

### **Axes de travail sur lesquels BioRisk peut vous accompagner :**

- analyse de l'existant et proposition d'amélioration continue,
- validation des processus, des procédés de désinfection,
- bonnes pratiques d'hygiène, pourquoi? Comment?,
- les contrôles microbiologiques , pourquoi ? comment ?
- ...