

MODULE 3

Le plan de maîtrise sanitaire

Expliqué aux équipes d'entrepôt alimentaire

03

Brochure de formation

Management logistique · Simple, illustré, sourcé

Adapté : agroalimentaire, industrie, pharmaceutique, produits dangereux

Par Midane RAMDANI

logistrat.fr/formation

Version septembre 2026 · Diffusion libre à usage interne et pédagogique

L'essentiel du module

Objectifs

- Citer les 4 piliers d'un plan de maîtrise sanitaire
- Expliquer la méthode HACCP en 7 principes
- Réagir correctement à une rupture de la chaîne du froid
- Retrouver un lot en amont et en aval en cas de rappel

Situation de départ

Situation illustrative. 5 h 10, un camion de produits laitiers arrive avec deux heures de retard. Pressé, le réceptionnaire décharge sans lire l'enregistreur de température. À 9 h, un contrôle révèle des yaourts à +9 °C. Faut-il les stocker, les renvoyer, les détruire ? Et qui aurait dû décider ?

La fiche mémo

FICHE MÉMO · MODULE 3

Le plan de maîtrise sanitaire

Expliqué aux équipes d'entrepôt alimentaire

4 piliers

Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, traçabilité, non-conformités

7 principes

de la méthode HACCP, de l'analyse des dangers à la documentation

-18 °C

température maximale de conservation des surgelés

1 pas

en arrière, 1 pas en avant : savoir de qui on reçoit, à qui on livre

À FAIRE DÈS DEMAIN

- ☐ Les températures cibles de chaque zone sont affichées
- ☐ La conduite à tenir en cas d'écart de température est écrite
- ☐ Une zone de quarantaine identifiée existe près des quais

Module complet : logistrat.fr/formation

logistrat.fr

Les 4 piliers du PMS

Les bonnes pratiques d'hygiène représentent l'essentiel du travail quotidien : nettoyage, nuisibles, tenue, maintenance du froid. Le plan HACCP cible les étapes à risque comme la réception de produits réfrigérés.

Les 4 piliers du plan de maîtrise sanitaire

Ce que l'inspecteur demandera à voir dans un entrepôt alimentaire



Sources : règlement (CE) 853/2004 ; règlement (CE) 1831/2003 ; ministère de l'Agriculture

logistrat.fr

HACCP en 7 principes

Défini par le Codex Alimentarius et imposé par le règlement (CE) 852/2004. En entrepôt, la réception est un point critique : limite de température, surveillance à l'enregistreur, action corrective écrite d'avance.

Les 7 principes HACCP

La méthode pour identifier et maîtriser les dangers

1	Analyser les dangers (biologiques, chimiques, physiques)
2	Identifier les points critiques (CCP)
3	Fixer les limites critiques (ex. température maximale)
4	Surveiller chaque point critique
5	Prévoir les actions correctives
6	Vérifier que le système fonctionne
7	Documenter et enregistrer

Sources : Codex Alimentarius (CXC 1-1969) ; règlement (CE) 852/2004, art. 5

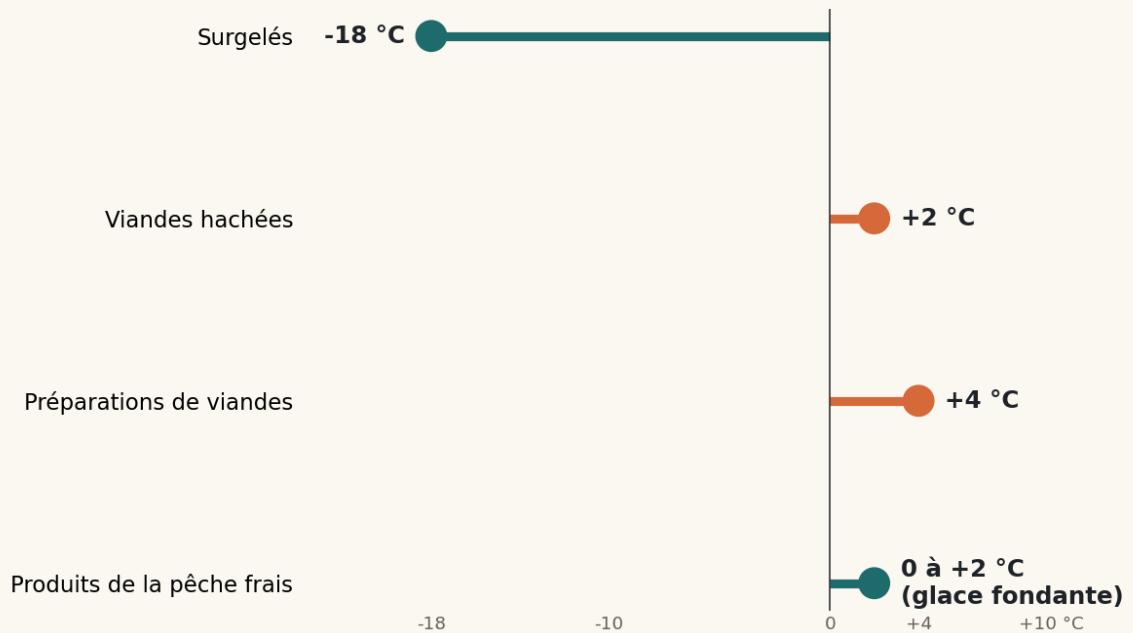
logistrat.fr

Chaîne du froid

Les températures maximales des produits d'origine animale sont fixées par l'arrêté du 21 décembre 2009 et le règlement (CE) 853/2004. Un produit douteux est isolé, identifié et bloqué, jamais stocké « en attendant ».

Chaîne du froid : quelques repères réglementaires

Températures maximales de conservation – exemples



Source : arrêté du 21 décembre 2009 (Légifrance). Toujours respecter aussi l'étiquetage du fabricant.

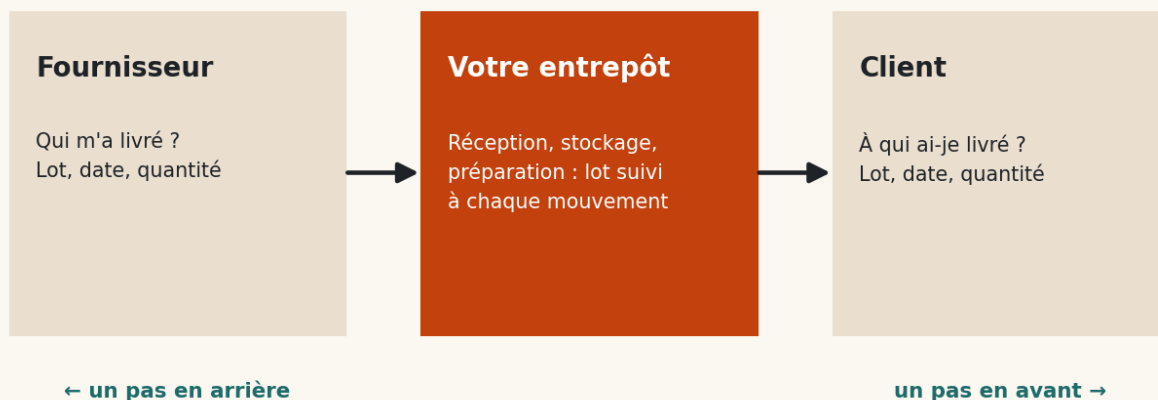
logistrat.fr

Traçabilité

Le règlement (CE) 178/2002 impose à chaque maillon de savoir de qui il a reçu un produit et à qui il l'a livré. Test simple : chronométrez le temps pour retrouver tous les clients livrés d'un lot.

Traçabilité : un pas en arrière, un pas en avant

Ce que chaque maillon doit pouvoir retrouver en quelques heures



Source : règlement (CE) 178/2002, article 18

logistrat.fr

Quiz : vérifiez vos acquis

1. Quels sont les 4 piliers du PMS ?

→ BPH, HACCP, traçabilité, gestion des non-conformités.

2. Température maximale des surgelés ?

→ -18 °C.

3. Produit à température douteuse : que faire ?

→ L'isoler, l'identifier, le bloquer, prévenir la qualité.

4. « Un pas en arrière, un pas en avant » ?

→ Savoir de qui on a reçu un lot et à qui on l'a livré.

Check-list à utiliser dès demain

- ☐ Les températures cibles de chaque zone sont affichées
- ☐ La conduite à tenir en cas d'écart de température est écrite
- ☐ Une zone de quarantaine identifiée existe près des quais
- ☐ Le plan de nettoyage est suivi et signé
- ☐ Un test de traçabilité a été fait ce trimestre

Sources et références

1. Règlement (CE) 852/2004, article 5 ; règlement (CE) 853/2004
2. Codex Alimentarius, Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969)
3. Arrêté du 21 décembre 2009, annexe I
4. Règlement (CE) 178/2002, article 18

Chiffres et références vérifiés en septembre 2026. Les situations et exemples chiffrés fictifs sont signalés comme tels. Cette brochure sensibilise et ne remplace pas les formations certifiantes (SST, CACES, ADR...) dispensées par des organismes habilités.

Version en ligne, commentaires et autres modules :

logistrat.fr/formation/pms-plan-de-maitrise-sanitaire/