3.2 VALIDATION, VÉRIFICATION ET AMÉLIORATION CONTINUE

VALIDER EN AMONT LES MÉTHODES

Dans la définition posée par le *Codex alimentarius*, la validation consiste en l'« obtention de preuves que les éléments du plan HACCP sont efficaces ». Elle consiste à s'assurer, avant la mise en œuvre effective d'une procédure de travail ou lors de sa modification, que la méthode, les matériels et les produits retenus sont efficaces.

A l'échelle d'un petit établissement de restauration collective, cette étape est utile lors du changement d'un produit ou protocole de nettoyage/désinfection ou avant l'utilisation généralisée d'un nouvel équipement. La validation se traduit alors par des autocontrôles adaptés aux dangers redoutés, basés sur des prélèvements sur les denrées et/ou sur les surfaces de travail.

Par extension, le principe de réaliser des tests ou essais préalables à un changement de méthode ou de fournisseur est utile. S'agissant des fournisseurs et des matières premières, il est abordé plus en détails dans la fiche 2.1 Achats et approvisionnements.

VÉRIFIER RÉGULIÈREMENT LEUR APPLICATION

GÉNÉRALITÉS

Pour s'assurer de la bonne application des procédures et instructions définies dans le cadre du PMS et de leur efficacité sur le long terme, l'exploitant procède régulièrement à des vérifications. A ces occasions, il s'assure notamment que :

- les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication sont mises en œuvre et restent pertinentes et efficaces,
- chaque procédé est décrit dans ce guide ou, à défaut, qu'il a fait l'objet d'une analyse de dangers dédiée,
- les mesures définies pour assurer la surveillance, les actions correctives, la traçabilité et l'amélioration continue sont effectives et efficaces.

La vérification est un élément essentiel du plan de maîtrise sanitaire. Elle doit toujours être mise en œuvre, à des degrés divers selon l'importance de l'établissement.

La réalisation des vérifications tient compte notamment de la fréquence de produits non conformes, de la gravité des non-conformités et de l'importance de l'établissement (diversité des procédés, nombre de rationnaires et effectifs salariés). La fréquence de chaque vérification est définie à l'avance puis un planning est formalisé.

VÉRIFIER L'EFFECTIVITÉ DU PMS

Le responsable s'assure que les procédures, les instructions et les bonnes pratiques sont mises en œuvre. Une visite de la cuisine permet d'observer son fonctionnement global ou les différents personnels dans leur pratique quotidienne et, ainsi, de s'assurer de la bonne application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.

La revue périodique des enregistrements par un cadre permet de s'assurer qu'ils sont convenablement remplis et qu'il n'y a pas de dérives, de dépassement de limites, ou de non-conformités qui n'auraient pas été signalées par l'opérateur. Il vérifie ainsi que les éventuelles non-conformités peuvent être détectées et ensuite gérées.

VÉRIFIER L'EFFICACITÉ DU PMS

Le responsable contrôle que les résultats de la mise en œuvre du PMS sont cohérents avec les objectifs fixés. Il passe donc en revue :

- les résultats des opérations de nettoyage et de la désinfection,
- les résultats du plan de lutte contre les nuisibles,
- la qualité de l'eau en cuisine et aux fontaines,
- l'efficacité des appareils de mesure (métrologie),
- les réclamations des consommateurs,
- les constats effectués lors des éventuels audits internes ou externes,
- les résultats d'analyses microbiologiques effectuées sur les produits finis et dans l'environnement de travail ; auparavant, des seuils d'alerte auront été fixés pour les critères d'hygiène.

FORMALISER LA VÉRIFICATION

L'exploitant d'un petit établissement peut formaliser son planning de vérification à l'aide du document type proposé dans ce guide (cf. fiche 5.9 Planification de la vérification du PMS). Les résultats des vérifications sont ensuite conservés pour attester de leur réalisation, notamment vis-à-vis des services officiels.

Le degré de formalisation est adapté à la taille de l'établissement, à ses modes de production ou à l'historique des contrôles externes. Cela peut consister en un bilan sommaire des actions de vérification (date, nature, bilan) ou en une synthèse plus élaborée s'appuyant sur des audits structurés, la gestion des fiches de non-conformité, un planning de vérification, etc.

AMÉLIORATION CONTINUE

Lorsqu'il apparaît que certains éléments du PMS ne sont pas respectés ou ne sont pas efficaces, une action est nécessaire pour corriger ce constat. Elle peut conduire à adapter la procédure de travail ou, au contraire, à rappeler son existence et l'importance de la respecter.

La vérification s'attache aussi à apprécier la réactivité du système face à la détection d'une non-conformité et la pertinence des actions ainsi mises en œuvre.