

MISE EN PLACE DES AUTOCONTROLES

Les autocontrôles s'imposent dans une démarche de qualité. Ils sont destinés d'une part, à vérifier la qualité des opérations mises en œuvre pour l'élaboration des produits servis et d'autre part à contrôler la qualité bactériologique des produits reçus et préparés.

Des procédures concernant les points décrits ci-après doivent notamment être mises en œuvre. Pour ce faire, vous pouvez vous référer au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) relatif à votre activité (pour certains, en accès libre sur le site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation à l'adresse suivante : <https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>)

✓ La réception des matières premières :

Un contrôle périodique des produits doit être réalisé à la réception des denrées alimentaires. Ce contrôle doit porter sur :

- la température des produits à la livraison,
- l'état de fraîcheur et du conditionnement,
- la date limite de consommation,
- l'état de propreté du camion de livraison,
- la conformité du produit reçu par rapport au produit commandé,
- la conformité de l'établissement de provenance (marque de salubrité ou dispense d'agrément),
- le numéro de lot des produits reçus.

Les anomalies relevées lors de ces contrôles doivent être reportées sur une fiche d'enregistrement ou sur le bon de livraison.

Vous devez être en mesure d'expliquer vos critères de refus (exemple : limite de température acceptable, anomalies d'étiquetage ...).

✓ Le contrôle des températures :

Un relevé des températures doit être effectué :

- à la réception des produits nécessitant un maintien sous température dirigée,
- quotidiennement au cours du stockage,
- en cours d'élaboration (contrôle du refroidissement rapide par exemple),
- au cours du transport,
- au cours de la distribution ou de la présentation à la vente.

Les températures attendues ou à ne pas dépasser aux différentes étapes de fabrication doivent être connues, ainsi que les mesures à prendre en cas de non conformités.

Les anomalies relevées lors de ces contrôles ainsi que les actions correctives doivent être reportées sur une fiche d'enregistrement.

Les documents justifiant des interventions effectuées sur les équipements (bon d'intervention du frigoriste par exemple) doivent être conservés.

✓ Le plan de nettoyage et de désinfection (cf. modèle ci-joint par exemple)

Il doit être défini de façon claire et précise pour l'ensemble des locaux et du matériel.

Ce plan doit comporter les indications suivantes :

- la fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées,

- le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel,
- le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur,
- les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

Le plan de nettoyage et de désinfection doit être validé par des analyses microbiologiques de surface. Les résultats doivent être conservés et consultables sur place.

Les fiches techniques des différents produits de nettoyage et de désinfection doivent également être conservées.

Exemple de plan pouvant être reproduit

Quoi	QUAND	NOM DU PRODUIT : <i>Dilution, température d'utilisation, temps d'application, rinçage</i>	COMMENT	QUI
Exemple : - Table de travail	- Après chaque utilisation	- produit X nettoyant désinfectant - dilution 5% - T° : 35° C - Tps application : 15 mn - rinçage nécessaire	- éliminer les déchets - appliquer le produit - brosser les surfaces - laisser agir - rincer - racler et laisser sécher	- Monsieur Y

✓ La formation du personnel :

Les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent suivre une formation régulière à l'hygiène alimentaire dispensée par un organisme de formation ou une personne interne à l'entreprise compétente en la matière.

✓ La qualité bactériologique des produits reçus et préparés :

Des analyses microbiologiques des produits doivent être réalisées par le laboratoire d'analyses de votre choix. Les résultats de ces analyses doivent être conservés et consultables sur place.

Vous pouvez vous rapprocher de votre chambre consulaire afin de connaître les coordonnées des laboratoires pratiquant des analyses en hygiène alimentaire.

Il est préférable de choisir un laboratoire accrédité COFRAC sur le programme 59 qui regroupe l'ensemble des analyses microbiologiques. Cette accréditation apporte en effet des garanties quant à la fiabilité des analyses.

Le contrat doit être précis. Il est bon de vous assurer entre autres, qu'il mentionne de manière explicite la personne chargée de la réalisation et de l'acheminement du prélèvement, les fréquences de prélèvement.

Il est important que soit prévue une aide à l'interprétation des résultats et une assistance technique en cas de résultats défavorables.

✓ La lutte contre les nuisibles :

Un dispositif de lutte efficace contre l'intrusion de nuisibles (rongeurs, insectes...) dans les locaux de travail doit être mis en place.

✓ Process à risque :

Si vous effectuez des opérations à risque (sont notamment considérés comme process à risque, les opérations telles que la stérilisation, la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, la salaison, la fumaison, la fabrication de fromage au lait cru ou affiné de moins de 60 jours, la recongélation de produits congelés et décongelés, la maturation longue durée des viandes), vous devez conduire une analyse des dangers et identifier les points déterminants pour la maîtrise de ces process.