

Le concept d'autocontrôle



Contenu

1. Instructions	3
2. Description de l'exploitation	5
3. Analyse de risques	6
4. Nettoyages	8
5. Feuilles de contrôle	9
6. La production	10
7. Formation des collaborateurs	12

1. Instructions

Toute exploitation, qui fabrique, transforme ou remet des denrées alimentaires est tenue d'annoncer son activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente, à savoir auprès du chimiste cantonal et de respecter les mesures adéquates de la sécurité alimentaire. Cette dernière se fait en autocontrôle et toutes les mesures réalisées doivent être consignées par écrit.

Etablir un concept d'autocontrôle à l'aide de modèles

Préparer un classeur avec 5 onglets :

1. Données sur l'exploitation et analyse des risques
2. Nettoyages
3. Feuilles de contrôle
4. Production (avec recettes et formulaires de traçabilité)
5. Formation des collaborateurs.

1. Données sur l'exploitation et analyse des risques

- Nom, adresse
- Nom de la personne responsable de l'autocontrôle et éventuellement de sa / son suppléant-e
- Produits
- Copie du formulaire d'annonce
- Analyse des risques pour sa propre production (à cocher) : achats, stockage, production, nettoyages, vente/remise, personnel.

2. Description du nettoyage

Pour les risques que vous avez cochés, élaborer des directives de travail ou utilisez la checklist (par ex. fiche « Checklist nettoyages », Instruction pour le nettoyage des siphons à crème).

3. Formulaires de contrôle

- Par ex. nettoyage, test de détection de la présence de salmonelles dans les œufs, analyse de la qualité de son eau de source
- Placer la fiche « Contrôle des températures » sur les installations frigorifiques

4. Production

- Rédiger les recettes détaillées avec indication des mesures d'hygiène et les étiquettes correspondantes
- Pour la vente directe, rédiger pour chaque produit un formulaire de traçabilité, pour tous les ingrédients utilisés
- Lors de la vente à des tiers, faire la liste des acquéreurs et des lots remis. Ou mettre les bulletins de livraison
- Pour la restauration, la traçabilité est faite à partir des bulletins de livraison. Le formulaire des ingrédients n'est pas nécessaire.

5. Formation des collaborateurs (membres de la famille et personnel externe)

Si on travaille avec des collaborateurs, il est nécessaire de faire une liste datée des informations données sur les procédures d'hygiène au travail ou sur les mesures d'amélioration

Le concept d'autocontrôle doit être adapté constamment en fonction des changements dans l'entreprise et l'offre des produits !

La mise en pratique de l'autocontrôle

Principe suprême : Noter ce qui est fait pour l'autocontrôle et faire ce que l'on a noté ! La documentation doit pouvoir être présentée en tout temps aux contrôleurs des denrées alimentaires.

1. Les feuilles de contrôle qui doivent être fréquemment remplies sont placées directement sur le lieu (par ex. les feuilles de contrôle sur le réfrigérateur, éventuellement avec le stylo) et les remplir sur place.
2. Les directives de travail peuvent être plastifiées et placées dans un endroit visible (par exemple indication de nettoyage du siphon à crème).
3. Garder le classeur autocontrôle sur le lieu de production et le sortir en phase de production afin qu'il soit utilisé/rempli.
4. Remplir les formulaires de traçabilité et éventuellement une feuille de contrôle des nettoyages les jours de production.
5. Garder la documentation durant une année au minimum, voire durant toute la période de conservation du produit.

2. Description de l'exploitation

Remplir le formulaire. Au cas où la productrice/le producteur est seul il n'y a pas de remplaçant-e.

AUTOCONTROLE : DESCRIPTION DE L'EXPLOITATION		1a
Description de l'exploitation		
Nom/Prénom		
Adresse		
Téléphone/e-mail		
Membres de la famille qui assistent dans la production et la vente		
Main d'œuvre fixe (apprentie-e, etc.) et temporaire		
Responsable pour l'autocontrôle		
Remplaçant-e		
Sur notre exploitation, nous proposons les produits suivants en vente directe		
1a Vente des produits bruts (par ex œufs, pommes)		
1b Vente des produits transformés (par ex. pain, confiture)		
2 Restauration		
☐ Petit déjeuner	☐ Brunch	
☐ Repas de midi	☐ repas de soir	
☐ Autres		
Date	Signature	

3. Analyse de risques

Cocher tous les risques présents dans l'entreprise et veiller sur les tâches à effectuer. Classer les formulaires nécessaires avec le concept.

Domaine	Risques identifiés	Risque présent dans l'entreprise	Directives / tâches à effectuer	Contrôle formulaires documents
Achat et réception de la marchandise	Marchandise de mauvaise qualité : comme emballage périmée ou non-étanche, boîtes bombés Températures de livraison trop élevées. Délais de consommation échus ou trop courts Etiquetage insuffisant ou inexistant : pas d'information sur les allergènes Vermine Mauvaise qualité de l'eau potable.		Contrôle de qualité lors de l'achat ou de livraison Respecter la chaîne du froid ! Ne pas exposer les denrées périssables plus d'une heure sans réfrigération (utilisation d'une glacière si nécessaire). Mesurer la température lors de la livraison. Produits périssables 5°C, viande hachée 2°C Vérifier les dates de péremption de la marchandise. Contrôle de qualité lors de l'achat ou de livraison, chercher les informations manquant auprès du fournisseur Contrôle visuel. Si nécessaire changer l'emballage externe en interne (pas de caisses G1-3 ou cartons) Prélever de l'eau de boisson (réseau d'eau privé).	Bulletins de livraison, bons
Stockage	Température trop élevée. Rupture de la chaîne du froid. Contamination Dates de conservation dépassées. Séparation des denrées insuffisante entre les zones Présence de ravageurs/vermine		Déterminer les températures et contrôler. Protéger systématiquement toutes les denrées contre des effets négatifs Inscrire de délais de consommation pour ses propres produits, vérifier les dates, « first in, first out » Respecter les séparations propre / sale, bio / pas bio, cuit / cru, privé / commercial, denrée / chimiques Contrôle visuel. En présence de ravageurs, prendre les mesures adéquates pour les éliminer.	Formulaires 3
Nettoyage entretien	Contamination à cause de nettoyage insuffisant, dosage des produits incorrect Qualité insuffisante à cause du mauvais entretien		Edicter des directives pour le nettoyage avec des indications de secteur, moment, fréquence et produits Procéder à un entretien régulier des appareils et des équipements	Instruction de nettoyage, Checklist nettoyage Rapports de travail

Domaine	Risques identifiés	Risque présent dans l'entreprise	Directives / tâches à effectuer	Contrôle formulaires documents
Production, Restauration	Mauvaise manipulation de produits à risque : œufs crus, viande crue, lait crème et produits préfabriqués		Eviter la contamination des produits préfabriqués avec la marchandise crue, protéger et dater les produits préfabriqués. Chauffer le lait et la crème crue à 75°C au minimum. Utiliser principalement des œufs pasteurisés pour les préparations non-cuites (desserts)	Inscrire à la recette Signer et dater les recettes
	Non-respect des recettes		Ecrire les recettes d'une manière compréhensible	
	Décongélation inappropriée		Décongélation dans l'eau froide ou frigo, décrire dans la recette.	
	Réchauffage inapproprié		Durée e réchauffage et températures dans la recette	
	Réfrigération inappropriée		Réfrigérer rapidement : immersion dans l'eau froide, utilisation de récipients plats. Définir la méthode dans la recette	
	Contamination à cause de mains sales		Laver les mains avant la production avec du savon liquide et sécher avec un papier. Utiliser des gants pour la manipulation de denrées précuites	Formulaire 8
	Perte de la traçabilité		Définir le lot ou le délai de consommation avec indication du jour des produits	
	Longs délais de consommation		Vérifier les délais de consommation fixés par le biais d'analyses internes ou externes	
	Présence des corps étrangers et de toxiques		Mentionner des mesures de sécurité comme « couvert » dans la recette. Inscrire des produits réemballés clairement	
	Emballage inapproprié		Définir les emballages par le biais des essais et préparer soigneusement (par ex. prélever les bocaux de confiture à haute température)	Recettes
Personnel	Contamination à cause d'une mauvaise gestion des déchets		Eliminer quotidiennement les déchets du secteur de production. Utiliser des récipients avec couvercle. Définir les critères pour le traitement des déchets, les restes de nourriture (lieu d'entreposage, propreté, séparation, fréquence)	
	Huile de friture altérée.		Contrôler régulièrement la qualité de l'huile de friture (odeur, aspect, goût) et la changer, s'il est nécessaire.	
Remise vente	Transmission de saleté et de micro-organismes par l'hygiène du personnel insuffisante		Respecter l'hygiène personnelle, utiliser les installations pour l'hygiène des mains, porter des vêtements de travail	Formulaire 8
	Transmission d'agents infectieux par le biais des blessures ou maladies infectieuses		Annoncer les maladies au supérieur. Soigner les blessures d'une manière appropriée	Annonce de maladie
	Comportement inapproprié sur le lieu de travail, formation insuffisante		Former et contrôler le personnel, instructions de travail détaillées	Instructions Formulaire 8
	Déclaration inappropriée		Contrôler les étiquettes à l'aide de la checklist ou les faire contrôler par un expert	Exemples des étiquettes
Remise vente	Contamination ou perte à cause de transport inapproprié ou remise insuffisamment protégée		Couvrir et protéger les denrées alimentaires. Vérifier la propreté du véhicule et des caisses de transport	
	Températures inadaptées et durée de remise aux consommateurs trop longue		Respecter la chaîne du froid ! Eviter de laisser les denrées alimentaires à des températures comprises entre 5 et 65°C . Fixer la durée de maintien au chaud	
	Tricherie de consommateurs à cause des informations écrites et orales insuffisantes ou d'un étiquetage incomplet ou trompeur		Régler les informations écrites : origine de la viande, panneaux mentionnant l'interdiction de remise de boissons alcoolisées aux enfants et aux adolescents	Carte des mets et des boissons
			Mettre à disposition des documents écrites pour la vente des produits non-emballés.	

4. Nettoyages

Adapter la liste à vos besoins : enlever ou compléter les appareils/installations.

Remplacer « produit 1 » par le nom de produit ainsi que les autres produits.

→ cocher

Checkliste Nettoyage: Cuisine / local de transformation

[illegible]

5. Feuilles de contrôle

Fixer les intervalles après besoin (chaque jour, tous les 2 jours, une fois par semaine). Fixer la feuille à l'appareil et remplir dans les intervalles prévus.

FEUILLES DE CONTROLE : TEMPERATURES

3a

Feuille de contrôle des températures : réfrigérateur

Poisson jusqu'à 2°C, stockage de viande jusqu'à 7°C, vente de viande 5°C

produits laitiers, œufs, jusqu'à 5°C, fruits et légumes entre 8 et 10°C

Fixer un thermomètre dans le frigo

Fixer des contrôles à intervalles réguliers :

Date	Température	Visa

Date	Température	Visa

FEUILLES DE CONTROLE : TEMPERATURES

3b

Feuille de contrôle des températures : congélateur (min. -18°C)

¶

Fixer des contrôles à intervalles réguliers :

+

Date	Température	Visa
×	×	×
×	×	×
×	×	×
×	×	×
×	×	×

×

Date	Température	Visa
×	×	×
×	×	×
×	×	×
×	×	×
×	×	×

×

Rapport de contrôle de l'eau de source privée
Au moins un fois par année

Rapport de contrôle de salmonellose
Selon les exigences légales, garder aux moins 24 mois.

6. La production

Classer la recette ou la description de transformation/conditionnement avec un exemple d'étiquette pour chaque produit.

Pruneaux : pâte à tartiner aux fruits

1.000 kg de pruneaux
800 g de sucre
1 jus de citron
50 g Unigel (gélifiant)

Stériliser les pots et les couvercles à vis en les plongeant quelques minutes dans de l'eau frémissante. Laisser égoutter retournés sur un linge très propre

- Laver, dénoyauter les pruneaux, couper en lamelles.
- Les mélanger avec le gélifiant dans une grande casserole.
- Ajouter le jus de citron et le gélifiant, mélanger et amener à ébullition, laisser bouillir 1 min. en remuant.
- Ajouter le sucre et poursuivre la cuisson à gros bouillons durant 5 min. en remuant
- Ecumer
- Remplir à chaud le pot assez haut (max. 1 mm au-dessous du bord) avec la confiture bouillante. Les bords du pot ne doivent surtout pas être tachés de confiture : pour remplir, utiliser un entonnoir spécial à goulot très large. Fermer aussitôt.
Répéter la même opération avec les pots suivants et fermer immédiatement.
- Stocker au frais et à l'ombre
- Contrôler de temps en temps le stock

Délai de consommation : 1 an dès le jour de production

Etiquette

Pruneaux

Pâte à tartiner aux fruits

Ingrédients : pruneaux 55 %, sucre
jus de citron, gélifiant : pectine, acidifiant : acide tartrique

A consommer de préférence avant le jj.mm.aaaa, à conserver au frais après ouverture

Chantal Savary, rte du Bois 27, CH-1663 Pringy

200 g

Feuille de produit : Les ingrédients

Créer une feuille de produit par produit.

Remplir la feuille lors de chaque production.

Produit : Pâte à tartiner aux pruneaux

Ingrédients	Pruneaux, sucre, jus de citron, unigel
Procédé	Voir feuille de recette
Date de durée de conservation	Jour de production + 1 ans

Date de production	Quantité	Ingrédient Producteur Lot	Ingrédient Producteur Lot	Ingrédient Producteur Lot	Ingrédient Producteur Lot	Ingrédient Producteur Lot	Ingrédient Producteur Lot	Ingrédient Producteur Lot	Consommer jusqu'au... / Lot
		Sucre	Pruneaux	Citron	Unigel				
jj.mm.aaaa	30 bocaux à 200 g	Aarberg LA08745	exploitation	12.08.18 Coop	Biofarm L2710				jj.mm.aaaa

La traçabilité pour la vente aux tiers

Remplir la feuille lors de chaque livraison aux tiers qui vendent vos produits.

Traçabilité : Vente aux tiers

Date de durée de conservation Lot	Date de livraison	Quantité	Produit	Revendeur
jj.mm.aaaa	jj.mm.aaaa	20 bocaux à 200 g	Pruneaux, pâte à tartiner	Boulangerie Favre 1255 Grandville

7. Formation des collaborateurs

Remplir au cas des collaborateurs

FORMATION DES COLLABORATEURS

8

Formation des collaborateurs (membres de la famille et autres)

Toutes personnes s'occupant de la fabrication des produits et / ou de la restauration doivent connaître le concept d'autocontrôle (sens, but, responsabilité, mise en pratique)

Formation / Information des données concernant les responsabilités aux collaborateurs

Date	Thème	Responsabilité	Signature
jj.mm.aaaa	Remplir le formulaire « Production » lors de la production	Sandra	Corinne
jj.mm.jjjj	Répéter les règles d'hygiène	Sandra	Corinne