

Aide pour la mise en place d'un autocontrôle dans une petite entreprise du secteur alimentaire



Rappels :

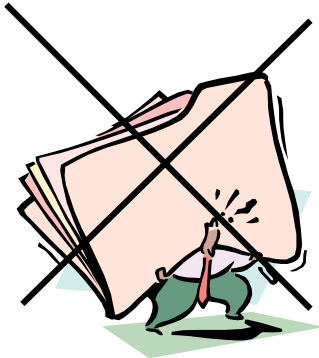


L'autocontrôle est un système obligatoire dans tous les établissements où l'on traite des denrées alimentaires.



Il contribue à garantir la qualité des denrées et le respect des exigences légales.

Chemin à suivre pour la mise en place d'un autocontrôle



Tout d'abord, l'autocontrôle doit être **adapté** à votre entreprise.

Il doit contenir l'essentiel afin de garantir la sécurité alimentaire vis-à-vis du consommateur.

Il doit être simple et pratique. S'il demande trop de temps, il sera mal, voire pas du tout, utilisé !

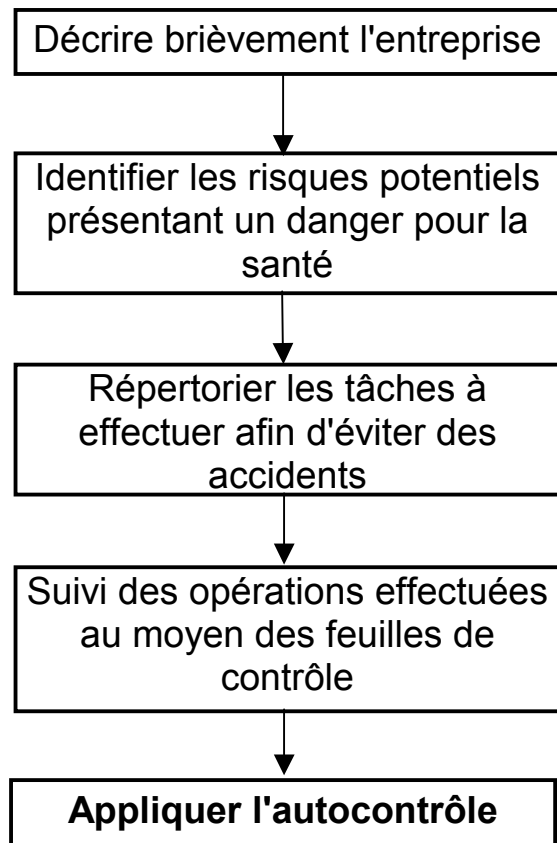
Quelques mots sur les **activités** principales, la quantité et la nature des **denrées manipulées**, ainsi que sur le **personnel** (nombre, formation).

Risques lors des **achats** (qualité des denrées, température lors du transport), du **stockage** (dates limites dépassées, températures trop élevées, denrées mal protégées, présence de parasites) et **autres** (huile de friture dégradée, mauvaise hygiène).

Pour chaque **risque**, décrire les **mesures** à prendre et décider des **fréquences** d'exécution. Désigner un ou des **responsables** pour chaque tâche. (A noter que certaines procédures pourront figurer directement sur les feuilles de contrôle).

L'exécution des tâches doit être inscrite. Cela permettra, par exemple, de contrôler le respect des fréquences d'exécution.

L'autocontrôle est un système à utiliser de façon **sérieuse** et à **long terme** !



C'est un outil qui doit évoluer en fonction des besoins de l'entreprise.

Exemple d'élaboration d'autocontrôle d'un bar à sandwich

(Cet exemple n'est pas exhaustif et doit être adapté selon l'établissement concerné)

Description de l'entreprise

- Nature de l'établissement sandwicherie
- Denrées alimentaires préparées sandwiches, hot-dog, ramequin, paninis.
- Nombre de clients par jour (midi + soir) 40-60 personnes
- Personnel 3 personnes dont le responsable
- Formation formation lors de leur arrivée dans l'entreprise et suivi du travail par le responsable
- Fournisseurs magasin et livraison du pain par M. Dupain

Risques identifiés

- Achats marchandise avariée, périmée.
Elévation de la température des denrées périssables lors du transport.
- Stockage Dates limites de conservation dépassées.
Température des installations frigorifiques trop élevées.
Mauvaise protection des denrées.
Présence de ravageurs/parasites.
- Hygiène Sol, murs, plafond, plan de travail, frigos, congélateur, micro-onde ou autre matériel, lavage irrégulier des mains du personnel.

Directives (tâches à effectuer) et feuilles de contrôle

Domaine	Tâches à effectuer	Feuille de contrôle
● Achats	Vérifier la qualité et les dates de péremption de la marchandise. Ne pas exposer les denrées périssables à température ambiante plus d'une heure (→ utilisation d'une glacière si nécessaire).	Aucune (signature sur le bulletin de livraison du pain). Aucune.
● Stockage	Vérifier les dates de péremption lors de chaque utilisation des denrées. Contrôler 2-3 fois par semaine la température des installations frigorifiques. Protéger systématiquement toutes les denrées (cellophane, aluminium ou boîtes en plastiques). Lors de présence de ravageur appeler "SOS-Rats".	Aucune. Voir annexe point 1. Aucune. Voir annexe point 2.
● Hygiène	Se laver les mains avant chaque manipulation (savon et papier). Laver après utilisation : la trancheuse, le petit matériel, la table de travail, le comptoir de vente et le local de production. Laver chaque semaine : installations frigorifiques, micro-ondes, tiroirs et étagères. Laver chaque 3 mois : congélateur.	Aucune. Voir annexe point 2. Voir annexe point 2. Voir annexe point 2.

Annexe

1) Exemple de feuille de contrôle des températures (procédure incluse dans la feuille de contrôle)

Feuille de prise des températures

Les températures sont à relever 3 fois par semaine à l'aide d'un thermomètre.

En cas de dépassement de la valeur maximale (+ 5°C pour les frigos et - 18°C pour les congélateurs), régler la puissance de froid. S'il n'est pas possible d'obtenir une meilleure température, prendre contact avec SOS-frigidaire S.A. et déplacer la marchandise dans un autre appareil de froid en attendant la réparation. Chaque mesure corrective prise doit être notée.

<i>Date</i>	<i>Appareil</i>	<i>Température mesurée</i>	<i>Action corrective</i>	<i>Visa</i>
22.08.2002	Frigo	+ 8°C	Augmentation de puissance	DP
22.08.2002	congélateur	- 18°C		DP

2) Exemple de directive et de feuille de contrôle pour les nettoyages et la lutte contre les ravageurs

Directive de nettoyage et de lutte contre les ravageurs

Nettoyages

Quotidiens : trancheuse, place de travail, petit matériel, comptoir de vente, sols et murs
Hebdomadaires : installations frigorifiques, fours, tiroirs, étagères
Trimestriel : congélateur

Noter les nettoyages effectués sur la feuille de contrôle selon les instructions y figurant.

Cette directive est accompagnée de la feuille de contrôle suivante :

Feuille de contrôle des nettoyages et de la lutte contre les ravageurs

- Le responsable des nettoyages concernés notera son nom dans la case correspondant à ce qui a été effectué.
- Lors de traitement contre les ravageurs, le nom de l'entreprise ayant effectué le travail sera noté dans la case correspondante.
- Au besoin, faire des remarques sur le matériel et les appareils défectueux ou abîmés.

Date	Tâches effectuées				Remarque
	Nettoyages journaliers	Nettoyages hebdomadaires	Nettoyages Trimestriels	Traitement contre les ravageurs	
22.08.2002	Jean			SOS-Rats	
23.08.2002	Jean				Joint du congélateur abîmé