



Les autocontrôles

les principes à respecter

1. Les autocontrôles des températures

■ Surveillance et relevé des températures des **enceintes froides** positives et négatives.

Où	Quand	Comment	Correction
Enceintes froides : armoires réfrigérées - chambres froides - banques réfrigérées - véhicules frigorifiques - etc	quotidien	Différents moyens à placer au point le plus haut en température : <ul style="list-style-type: none"> • sonde • thermomètre • disque d'enregistrement 	Régler la température de l'enceinte et vérifier la température à cœur des produits.

■ Surveillance des temps et températures **en fabrication**

Refroidissement rapide	Congélation	Décongélation
Refroidir le produit à 10°C en moins de 2 heures à cœur, immédiatement après cuisson.	Arriver à -18°C à cœur en moins d'1 heure pour les petites pièces, ou en 2 à 6 heures pour les pièces moyennes, immédiatement après cuisson.	A l'abri des contaminations : ⇒ Lente : dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0 et 4°C, ⇒ Rapide : par cuisson ou par micro-ondes. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Attention :

La congélation des produits est une technique délicate.

! Cette pratique est soumise à déclaration auprès de la Direction des Services Vétérinaires de votre département. D'autres procédés sont soumis à déclaration tels que la mise sous vide, l'appertisation, le déconditionnement / le reconditionnement. Certains figurent sur la fiche générale de déclaration d'activité.

2. Les autocontrôles pour la traçabilité des produits

La traçabilité d'un produit correspond à l'historique de fabrication fourni par les écrits, notamment l'identité des produits carnés, des matières premières aux produits finis. La traçabilité doit permettre l'identification des fournisseurs et des clients en cas d'alerte et de retrait / rappel d'un produit. Cf. fiche technique : traçabilité

à lire également

- Article 17 du Règlement (CE) n°178/2002
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- La Fiche Traçabilité
- La fiche Nettoyage et désinfection
- Les guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène

le saviez-vous ?

Ce sont des contrôles volontaires et réguliers ayant pour objectifs d'évaluer et de vérifier le bon déroulement des différentes opérations qui sont sous la responsabilité du chef d'entreprise.

Avec l'application du Paquet Hygiène, le professionnel doit apporter la preuve qu'il maîtrise les conditions d'hygiène mises en œuvre dans les étapes de production, transformation et distribution des denrées alimentaires.

Les autocontrôles permettent d'apporter cette preuve.

A long terme, ils permettent d'améliorer de façon continue l'organisation du travail dans la maîtrise de la qualité sanitaire des produits alimentaires et le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Info pratiques

! Utilisez le(s) « Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène » de votre profession.

Dans ce Guide, votre organisation professionnelle a synthétisé les risques sanitaires à surveiller et les contrôles à effectuer. Ceci de la réception des marchandises, au stockage, à la fabrication et au nettoyage.

Les autocontrôles

3 - Les autocontrôles visuels et sensoriels

	Sur les matières premières	Pendant les procédures de fabrication	A travers l'hygiène du personnel
Les points de vigilance	<ul style="list-style-type: none">▶ Odeur, aspect,▶ DLC, DLUO,▶ Marque de salubrité, numéro de lot,▶ Propreté du camion de livraison et du livreur,▶ Température des produits à la livraison.	<ul style="list-style-type: none">▶ Respect des températures (cuisson - refroidissement - stockage - ...) des produits,▶ Rangement rationnel,▶ Reconditionnement des produits déballés,▶ Odeur, aspect, DLC, DLUO.	<ul style="list-style-type: none">▶ Ongles courts et propres,▶ Blessures protégées,▶ Cheveux propres et retenus,▶ Tenue de travail propre.
Actions à mener	<ul style="list-style-type: none">▶ Refuser tout produit suspect,▶ Ne pas laisser entrer de carton, cagette en bois dans les enceintes réfrigérées,▶ Eviter de stocker dans la même enceinte des produits nus et des produits conditionnés.	<ul style="list-style-type: none">▶ Amélioration des méthodes de travail,▶ Eviter les contaminations croisées.	<ul style="list-style-type: none">▶ Formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène.

4. Les autocontrôles du nettoyage et de la désinfection

But : prouver que le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel sont efficaces :

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation de produits (temps de contact, dose, température) indiquées sur les fiches techniques et/ou les étiquettes,
- ▶ Contrôler visuellement le résultat : absence de souillures, de surfaces grasses,
- ▶ Vérifier le suivi des fréquences de nettoyage que vous avez choisi pour chaque zone et chaque équipement.

Cf. fiche technique : nettoyage et désinfection

Pour aller plus loin : réaliser des analyses bactériologiques des surfaces.

5. Les autocontrôles microbiologiques

La réglementation impose le respect d'un critère microbiologique spécifique selon les produits (cf. annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005).

Il est fortement préconisé de mettre en place des analyses microbiologiques ; la fréquence et la nature des prélèvements sont à définir par vous-même. Votre laboratoire ou votre Conseiller Alimentaire vous accompagneront dans la mise en place de votre plan d'analyses.

Trois possibilités :

- ▶ Analyses microbiologiques de denrées (matière première - produits fini – validation DLC),
- ▶ Analyses microbiologiques des surfaces (autocontrôles et validation du plan de nettoyage),
- ▶ Analyses physico-chimiques des produits (utile pour des produits spécifiques souvent d'origine végétale : fabrication d'huile, de jus de fruits, de confitures...).



Un résultat mauvais n'est pas à cacher car les analyses sont des indicateurs vous permettant de réagir en faisant évoluer vos méthodes de travail à long terme.