

Guide des bonnes pratiques

pour la boulangerie-confiserie artisanale



Guide des bonnes pratiques pour la boulangerie-confiserie artisanale

Edition et distribution:

BCS
Seilerstrasse 9
3011 Bern

© 2019 by BCS
Seilerstrasse 9
CH-3011 Bern

Tous droits réservés. La reproduction imprimée, numérique (internet, CD-ROM, etc.) ou phototechnique de tout ou partie du présent guide n'est pas autorisée sans le consentement écrit de la BCS.

Préface

Le Parlement a adopté la nouvelle loi sur les denrées alimentaires le 20 juin 2014. Les ordonnances s'y rapportant ont par conséquent dû être entièrement refondues. La révision a pour objectif d'adapter le droit suisse à celui de l'UE. Elle permet de supprimer des obstacles au commerce et de préserver les acquis des accords bilatéraux.

Une pression politique et un engagement importants ont permis de réduire les charges bureaucratiques en matière d'autocontrôle dans les microentreprises, sans pour autant devoir faire des compromis sur l'hygiène, la sécurité alimentaire ou la protection contre la tromperie des consommateurs. Un signal fort a ainsi été donné en vue de réduire à un niveau raisonnable la documentation de l'autocontrôle dans les microentreprises – pour le bien de l'économie, et pour encourager la capacité d'innovation du secteur. L'autocontrôle devant être adapté au risque pour la sécurité et au volume de la production, les grandes entreprises peuvent également réduire le volume en cas de risque faible.

Le respect des bonnes pratiques, essentielles, est un must pour chaque entreprise. Tout chef d'entreprise produisant des denrées alimentaires doivent s'imposer l'exigence d'une entreprise propre, irréprochable du point de vue hygiénique avec de bonnes conditions cadres. L'association sectorielle a assumé ses responsabilités en la matière en élaborant le guide des bonnes pratiques pour la boulangerie-confiserie artisanale, qui se veut une base solide.

Le guide des bonnes pratiques a un effet normatif. L'autorité d'exécution doit s'y conformer lors de contrôles. En cas de dépassement des valeurs indicatives ou de tout autre non-respect du guide, l'autorité d'exécution peut prendre des mesures. Le guide pour la boulangerie-confiserie artisanale approuvé par l'OSAV représente une référence en matière de bonnes pratiques. Toute dérogation au présent guide doit être dûment justifiée.

Le guide des bonnes pratiques pour la boulangerie-confiserie artisanale a été approuvé en janvier 2019 par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Il remplace matériellement le guide de 2008.

Président de la BCS
Silvan Hotz

Directeur de la BCS
Urs Wellauer



1.2 | Table des matières

1. Généralités

Registre

Préface

- 1.1 But et champ d'application du guide**
(OHyg, art. 3 Devoir de diligence)
- 1.2 Table des matières**
- 1.3 Données sur l'entreprise**
(ODAIIOUs, art. 3, 4, art. 12 Personne responsable)
(ODAIIOUs, art. 20 Obligation d'annoncer)

2. Personal

Registre

- 2.1 Personnel**
(OHyg, art. 20)
- 2.2 Santé du personnel**
(OHyg, art. 21)
- 2.3 Formation du personnel**
(OHyg, art. 22)

3. Hygiène de production

Registre

- (LDAI, art. 10 Hygiène)
(ODAIIOUs, art. 10, 11 Hygiène)
- 3.1 Exigences relatives au bien-fonds et aux locaux d'exploitation**
(OHyg, art. 6, 7, 10, 24)
- 3.2 Machines et appareils**
(OHyg, art. 6, 9, 11, 13)
- 3.3 Approvisionnement en eau**
(OHyg, 16)
- 3.4 Stockage et élimination des déchets**
(OHyg, art. 6, 15)
- 3.5 Nettoyage et désinfection**
(OHyg, art. 6, 11)
- 3.6 Monitoring des parasites**
(OHyg, art. 6)
- 3.7 Bonnes pratiques en matière de transport**
(OHyg, art. 12, 14, 17)
- 3.8 Zones d'hygiène**

4. Processus de fabrication	Registre
(LDAI, art. 26 Autocontrôle)	
(ODAIIOUs, art. 73 Principe de l'autocontrôle)	
(ODAIIOUs, art. 74, 75 Documentation de l'autocontrôle)	
(ODAIIOUs, art. 10 Hygiène)	
4.1 Approvisionnement en marchandises	
(LDAI, art. 7 Sécurité des denrées alimentaires)	
(ODAIIOUs, art. 11 Matières premières, produits intermédiaires et produits semi-finis)	
(OHyg, art. 6, 11, 17, 18)	
4.2 Stockage	
4.3 Analyse des risques/HACCP	
(ODAIIOUs, art. 79 Système et principes HACCP)	
(OIDAI, art. 10 Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables)	
(OIDAI, art. 6, annexe 1 Ingrédients allergènes)	
(ODAIIOUs, art. 78 – 80 Méthode HACCP)	
4.4 Bonnes pratiques	
(OHyg, art. 6, 10, 18, 20, 25)	
(ODAIIOUs, art. 76, 77)	
4.5 Chaîne du froid	
(OHyg, art. 24, 25)	
4.6 Traçabilité/Retrait/Rappel	
(ODAIIOUs, art. 83 Traçabilité)	
(ODAIIOUs, art. 84 Remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé humaine)	
4.7 Réutilisation (rework)	
5. Vente	Registre
5.1 Bonnes pratiques en vente	
(LDAI, art. 18 Protection contre la tromperie)	
(ODAIIOUs, art. 12 Interdiction de la tromperie)	
(LDAI, art. 29 Devoir d'assistance et obligation de renseigner)	
(OIDAI, art. 10, 11 Ingrédients allergènes)	
(ODAIIOUs, art. 36, 38 Denrées alimentaires préemballées)	
(ODAIIOUs, art. 39 Denrées alimentaires mises sur le marché en vrac)	
(Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires, OIDAI)	
(OHyg, art. 6, 12, 18, 19, 20, 28)	
(ODAIIOUs, art. 15 Nouvelles sortes de denrées alimentaires)	
6. Autocontrôle	Registre
6.1 Inspection d'entreprise et autocontrôle	
6.2 Appareils de mesure et instruments de contrôle	
6.3 Autocontrôle microbiologique	
(LDAI, art. 7 Sécurité des denrées alimentaires)	
(ODAIIOUs, art. 8 Dispositions générales)	
(OHyg, art. 3 Dispositions en matière de devoir de diligence et critères microbiologiques pour les denrées alimentaires)	
(Valeurs indicatives de la BCS pour le contrôle des bonnes pratiques)	
7. Adresses	Registre
7.1 Adresses et liens vers les bases légales	

2.1.1 | Hygiène personnelle

Bref aperçu

L'homme est l'une des causes des infections alimentaires. En cas de manque d'hygiène personnelle ou de mauvais comportement au poste de travail, il peut transmettre aux denrées alimentaires des micro-organismes indésirables qui entraînent leur altération et réduisent massivement leur conservation.

Les collaborateurs du secteur alimentaire sont confrontés directement ou indirectement au public. Il est impératif qu'ils présentent une apparence soignée au poste de travail, la carte de visite de l'entreprise en dépendant. Les exigences légales sont définies dans l'ordonnance sur l'hygiène, l'accent étant mis sur les thèmes suivants (*non exhaustifs*).

De quoi faut-il tenir compte?

- Le responsable de l'entreprise veille à ce que les installations pour le personnel soient irréprochables (*vestiaires, WC, lieux de lavage des mains, éventuellement sas d'hygiène*).
- Le responsable de l'entreprise est également un exemple en matière de comportement hygiénique.
- Le personnel doit veiller à avoir un comportement hygiénique, et une hygiène personnelle et une propreté adéquates au sein de l'entreprise lorsqu'il réalise des activités en lien avec des denrées alimentaires.
- Organiser le règlement d'accès à l'entreprise, les vêtements de travail, la séparation des vêtements de travail et des vêtements de ville.
- Les personnes malades ou blessées ne doivent pas entrer en contact avec des denrées alimentaires. Il existe une obligation d'annoncer.
- L'accès de personnes étrangères à l'établissement doit être réglé et surveillé.
- Sas d'hygiène à l'entrée de l'entreprise.
- Hygiène personnelle générale (*port de bijoux, propreté des vêtements et hygiène corporelle*).

2.1.1 | Hygiène personnelle

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Initiation de nouveaux collaborateurs	<p>Les nouveaux collaborateurs sont informés lors de l'initiation des exigences en matière d'hygiène et des risques hygiéniques liés à la production.</p> <p>Les aides et les apprentis sont secondés par une personne expérimentée.</p> <p>Les nouveaux collaborateurs sont évalués à la fin de la période d'essai.</p>		<p>Programme d'initiation</p> <p>Période d'essai et entretien (2.3.7, <i>document type</i>)</p> <p>Description du poste</p>	X	
Hygiène personnelle	<p>Les règles d'hygiène de l'entreprise sont distribuées aux collaborateurs, et doivent être signées et datées.</p> <p>Les règles relatives au lavage des mains et au port de gants dépendent selon que des produits délicats sont transformés ou non.</p> <p>La qualité des denrées alimentaires n'est pas un hasard. La culture de l'hygiène est constamment remise en question et est au premier plan dans tous les secteurs de l'entreprise.</p>		<p>2.1.2 Questions relatives à l'hygiène personnelle</p> <p>2.1.3 Questions relatives aux visiteurs/monteurs</p> <p>2.1.5 Conseils pour des mains propres (<i>instructions</i>)</p> <p>2.1.6 Hygiène au top (<i>instructions</i>)</p>	X	X
Poste de travail	<p>Le respect des règles d'hygiène est contrôlé au quotidien. Toute dérogation est signalée aux collaborateurs.</p> <p>Les défauts d'hygiène manifestes sont immédiatement discutés, notés et utilisés dans le cadre de formations ultérieures en matière d'hygiène.</p>				
Visiteurs	L'accès de visiteurs est contrôlé et enregistré.		2.1.4 Formulaire visiteurs/ liste des visiteurs	X	

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

2.2.1 | Santé du personnel

Principe

La production de denrées alimentaires irréprochables du point de vue hygiénique et microbiologique requiert que les personnes employées soient en bonne santé. L'accès aux locaux dans lesquels on travaille avec des denrées alimentaires est interdit aux personnes souffrant de maladies aiguës ou atteintes d'une maladie transmissible par les denrées alimentaires.

De quoi faut-il tenir compte?

- L'accès aux locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires est interdit à toute personne qui continue à éliminer des agents pathogènes après guérison, ou qui présente une blessure infectée, une lésion cutanée ou toute autre pathologie analogue, à moins que des mesures hygiéniques appropriées ne permettent d'exclure toute contamination directe ou indirecte de denrées alimentaires.
- Si plusieurs cas de maladies transmissibles par les denrées alimentaires font simultanément leur apparition au sein d'un établissement du secteur alimentaire, la personne responsable est tenue d'en informer l'autorité cantonale d'exécution compétente.
- Il faut ordonner une analyse d'un échantillon de selles en cas de soupçon d'infection alimentaire (*salmonelles, campylobacter*).
- Il faut prévoir un bref entretien de retour après un arrêt de travail (*accident ou maladie*).

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Examen d'aptitude au travail de nuit	Les collaborateurs qui travaillent régulièrement de nuit disposent d'un passeport ad hoc.		2.2.2 Questions relatives à la santé du personnel	X	X
			2.2.3 Examen d'aptitude au travail de nuit	X	X
Obligation d'annoncer toute maladie et tout malaise	Documenter par écrit la maladie et/ou le malaise d'un collaborateur. Les personnes qui travaillent dans un établissement du secteur alimentaire ont l'interdiction de travailler en cas de vomissements et de diarrhées. Un examen médical s'impose (infections aux salmonelles ou campylobacter).		Liste des absences respectivement des jours d'absence. Date de déclaration (<i>nom, date, durée</i>) Eventuellement certificat médical	X	X
Entretien de retour après une maladie ou un accident	Un entretien de retour a lieu dès la reprise du travail après une maladie ou un accident.		2.2.4 Instructions de travail relatives à l'entretien de retour	X	
Epidémie de grippe ou pandémie	Une grippe pouvant toucher tout le monde, on notifie le comportement à adopter en cas de grippe. La notice sur la grippe est connue des collaborateurs. Une check-list est à disposition en cas de risque de pandémie.		2.2.5 Instructions/Comportement à adopter en cas de grippe <i>Voir chapitre 6 SB MSST Pandémie</i>	X	X

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

2.3.1 | Formation du personnel

Bref aperçu

La personne responsable doit veiller à ce que les collaborateurs se trouvant en contact avec les denrées alimentaires soient encadrés et reçoivent des instructions ou une formation en matière d'hygiène alimentaire.

La personne responsable doit veiller à ce que les collaborateurs responsables de la mise au point et de l'application de la méthode HACCP aient reçu une formation appropriée sur les bonnes pratiques, et l'application des principes HACCP.

La personne responsable règle l'accès des personnes étrangères à l'établissement (*dont les visiteurs*) aux zones utilisées pour les denrées alimentaires, et fixe les mesures d'hygiène à observer.

De quoi faut-il tenir compte?

- Les personnes employées dans notre champ professionnel doivent veiller à avoir une hygiène personnelle et une propreté adéquates lorsqu'elles utilisent des denrées alimentaires.
- Le personnel doit être rendu attentif aux risques hygiéniques liés à l'utilisation de denrées alimentaires, et informé sur le sujet.
- Les collaborateurs doivent soigneusement être initiés à leur poste de travail; les faire seconder par un interlocuteur (*parrain/marraine*).
- Contrôle de la mise en œuvre des contenus de formation dans le travail quotidien et documentation écrite des formations suivies.

2.3.1 | Formation du personnel

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Formation de nouveaux collaborateurs	Les collaborateurs qui prennent leurs fonctions au sein de l'entreprise sont formés en matière d'hygiène, une formation professionnelle et continue correspondant au domaine d'activité leur étant dispensée. Les collaborateurs de langue étrangère ont également compris les règles d'hygiène et les respectent. L'instruction est consignée par écrit.		2.3.2 Questions relatives à la formation du personnel 2.3.3 Règles d'hygiène pour la production 2.3.4 Règles d'hygiène pour la vente 2.3.5 Règles d'hygiène pour le transport/l'expédition 2.3.6 Base légales/Formation en matière d'hygiène	X X X X X	X X
Formation de collaborateurs existants	Tous les collaborateurs sont formés au moins une fois par année en matière d'hygiène. Les instructions/formations sont prévues sur la base des observations, risques et problèmes. L'instruction est consignée par écrit.		2.3.8 Plan de formation 2.3.9 Certificat de formation	X X	X
Qualification des collaborateurs	Une période d'essai est prévue, et un entretien annuel est mené avec les collaborateurs. Des objectifs réalistes sont fixés.		2.3.7 Période d'essai et entretien	X	
Questions de contrôle relatives à l'hygiène	Les collaborateurs connaissent les cinq messages clés et sont à même de répondre à des questions relatives à l'hygiène.		2.3.10 Questions de contrôle relatives à l'hygiène	X	

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

3.1.1 | Exigences relatives au bien-fonds et aux locaux d'exploitation

Principe

Outre les bonnes connaissances professionnelles des collaborateurs, la production de denrées alimentaires irréprochables du point de vue hygiénique et microbiologique requiert des mesures organisationnelles et des installations, locaux, machines et appareils permettant la consommation.

De quoi faut-il tenir compte?

- Les locaux des toilettes ne doivent pas donner directement sur les locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires.
- Les locaux et installations des établissements du secteur alimentaire doivent être propres et en bon état.
- Les locaux servant à la préparation, à la transformation ou au traitement des denrées alimentaires doivent être conçus et agencés de manière à garantir les bonnes pratiques d'hygiène et à éviter toute contamination pendant et entre les opérations.
- Les locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien vers des denrées alimentaires, doivent avoir un éclairage naturel ou artificiel adapté.
- Réglementation d'accès aux locaux.
- L'hygiène doit être prévue dès la planification des locaux. En cas de transformations ou de rénovations, profiter de l'occasion pour résoudre les problèmes structurels (*interfaces et croisements dans le cadre du flux de marchandises*).
- Toujours intégrer les collaborateurs dans les transformations prévues (*optimisation des processus de travail*).
- Flux des marchandises propre, de la réception à la vente.
- Locaux de stockage en suffisance et distincts le cas échéant.
- Parois, éclairage et évacuation intacts.
- Les fenêtres qui donnent sur des locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires doivent être équipées d'écrans de protection anti-insectes.
- Toujours garder les portes fermées.

3.1.1 | Exigences relatives au bien-fonds et aux locaux d'exploitation

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Installations pour le personnel	<p>Les locaux sociaux sont bien éclairés et configurés de façon à être faciles à nettoyer.</p> <p>Le personnel de production dispose de casiers verrouillables permettant de séparer les vêtements de travail de la tenue de ville.</p>		3.1.2 Questions relatives aux installations pour le personnel	X	X
Bâtiments/Généralités	<p>Les locaux sont aménagés conformément à l'usage prévu et permettent à tous les niveaux un bon nettoyage et une production alimentaire irréprochable du point de vue hygiénique.</p> <p>Toute anomalie ou irrégularité doit être consignée par écrit. La situation doit évidemment être régularisée immédiatement.</p> <p>Tout problème de sécurité ou manque d'hygiène constaté par des collaborateurs en matière de locaux ou d'installations doit être notifié.</p>		<p>3.1.3 Questions relatives aux bâtiments/généralités</p> <p>3.1.4 Points en suspens/liste des lacunes (<i>document type*</i>)</p>	X X	X

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

** = **Important!** Les «documents types» doivent être adaptés à l'entreprise*

3.2.1 | Machines et appareils

Principe

La production de denrées alimentaires irréprochables du point de vue hygiénique et microbiologique requiert des machines, installations et appareils fonctionnant de manière fiable, et dont la qualité et l'état soient irréprochables. En d'autres termes, les caractéristiques de fonctionnement (*la capacité de réfrigération, la stabilité en température p. ex.*) des machines, installations et appareils doivent satisfaire aux exigences résultant de l'affectation prévue. La maintenance périodique des machines, installations et appareils permet de garantir leur capacité de fonctionnement.

De quoi faut-il tenir compte?

- La température d'entreposage peut être moins basse pendant une courte durée lors du dégivrage des appareils frigorifiques. La température des produits doit toutefois rester inférieure ou égale à -15°C dans les couches superficielles.
- L'intérieur des chambres froides et des armoires frigorifiques peut présenter de grands écarts de température. Les appareils de ce genre ne conviennent pas aux denrées alimentaires sensibles aux conditions de stockage. Les denrées alimentaires les plus sensibles doivent au moins être stockées dans la zone dans laquelle la température maximale de stockage autorisée est garantie.
- Les récipients, les appareils, les outils, le matériel d'emballage, les moyens de transport, etc., utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires ainsi que les locaux servant à la fabrication, au stockage et à la vente doivent être maintenus propres et en bon état.
- Maintenance régulière des installations et appareils, y compris rapports de service sur la maintenance et réparations effectuées.
- La distribution de la température dans les chambres froides et armoires frigorifiques peut différer grandement. La sonde thermique doit être située de façon à garantir un affichage correct.
- Des mesures de contrôle régulières s'imposent avec un thermomètre étalonné.

3.2.1 | Machines et appareils

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Machines et installations	<p>Il va de soi que les outils doivent être compatibles avec les denrées alimentaires, et les machines et installations intactes, bien entretenues et nettoyées, ceci étant à la base d'un processus de travail sans problème et d'une production alimentaire sûre.</p> <p>Les collaborateurs sont impliqués en cas d'acquisition de nouvelles machines.</p>		3.2.2 Questions relatives aux machines et appareils	X	X
Maintenance/entretien	<p>Pour minimiser le risque de panne, les installations et les machines sont entretenues selon leur utilisation/durée de fonctionnement, et selon les instructions des fabricants. Les défauts de sécurité sont corrigés immédiatement.</p> <p>Les pannes sont consignées par écrit. La personne responsable doit veiller à ce que les défauts/anomalies soient corrigés immédiatement.</p> <p>Il faut veiller à ce que le nettoyage des machines, des installations et des appareils puisse se faire rapidement en toute sécurité. Les plaques coupantes augmentent le risque de blessures, et peuvent également entraîner une contamination (<i>poils</i>) des aliments (<i>corps étrangers</i>) en cas de nettoyage à la brosse négligent.</p>		<p>3.2.3 Entretien et maintenance</p> <p><i>Le rapport de service des machines et installations fait office de justificatif équivalent.</i></p> <p>3.2.4 Protocole de panne (<i>document type*</i>)</p>	X X	X

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

* = **Important!** Les «documents types» doivent être adaptés à l'entreprise

3.3.1 | Approvisionnement en eau

Bref aperçu/Responsabilités

On peut partir du principe que les entreprises du secteur alimentaire de Suisse disposent d'eau potable en quantité et qualité suffisantes. Mais les inondations, la sécheresse et les accidents survenant dans les environs des sources d'eau souterraine peuvent rapidement influencer directement la qualité de l'eau. Dans des cas extrêmes, il peut en résulter une interdiction officielle d'utiliser l'eau.

Responsabilités

Le distributeur d'eau (*au niveau cantonal/communal*) assume sa responsabilité jusqu'au robinet principal avec le compteur d'eau. A partir dudit compteur, la responsabilité de la qualité de l'eau est transférée au propriétaire foncier, qui est également responsable de l'entretien de son installation d'eau potable.

Les installations domestiques très anciennes, les tuyaux rouillés contenant du plomb, de même que les «installations de dépollution, d'activation de l'eau» douteuses que l'on installe soi-même comportent des risques. Il faut tenir compte de ce genre d'aspects lors de la planification de contrôles microbiologiques basés sur les risques.

De quoi faut-il tenir compte?

- L'eau potable est la denrée alimentaire la plus importante et la matière première essentielle à la production de pain et de produits de boulangerie.
- Le recours à l'eau potable est indispensable dès lors que toute contamination des denrées alimentaires doit être évitée.
- L'eau traitée pour servir à la transformation de denrées alimentaires ou pour servir d'ingrédient ne doit présenter aucune source de risque microbiologique, chimique ou physique et doit satisfaire aux mêmes exigences que l'eau potable.
- Lorsque l'entreprise est reliée au réseau public d'alimentation en eau, on peut partir du principe que l'eau potable est irréprochable du point de vue hygiénique.
- La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable. Elle doit être fabriquée, manipulée et entreposée dans des conditions excluant toute contamination.
- La vapeur entrant directement en contact avec des denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un risque pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

3.3.1 | Approvisionnement en eau

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Eau potable et approvisionnement en eau	<p>Le dispositif permettant de laver les aliments dispose d'une alimentation en eau potable chaude ou froide, est maintenu propre, et peut être désinfecté le cas échéant.</p> <p>Pour la fabrication de produits qui ne sont plus soumis à un processus de chauffage, un bref écoulement intervient avant la prise d'eau potable.</p> <p>On utilise exclusivement de l'eau potable pour la fabrication de glace.</p>		3.3.2 Questions relatives à l'eau potable et à l'approvisionnement en eau	X	X
Qualité de l'eau potable	<p>L'eau est l'un des ingrédients principaux des produits. Il est donc important de connaître la qualité microbiologique.</p> <p>Une attention particulière est de mise après toute réinstallation, nouvelle installation ou contamination microbiologique dans le cadre du réseau de distribution.</p> <p>L'eau chaude présente une température de 50°C à la prise d'eau.</p>		Rapport de laboratoire/ autocontrôle Informations publiques/ officielles	X	X

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

3.4.1 | Stockage et élimination des déchets

Bref aperçu

Il faut prendre des dispositions appropriées pour le stockage et l'élimination des déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets.

Outre le risque élevé de transmission de germes, l'absence de concepts d'élimination des déchets, des températures d'entreposage élevées et un mauvais traitement des déchets peuvent entraîner des nuisances olfactives et attirer des parasites.

De quoi faut-il tenir compte?

- Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés le plus rapidement possible des locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.
- Les déchets alimentaires doivent être conservés dans des récipients munis d'un dispositif de fermeture. Ces derniers doivent être adéquats, parfaitement entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.
- Les locaux à déchets doivent être conçus et tenus de manière à rester propres et exempts d'animaux et autres ravageurs. Ils sont refroidis si nécessaire.
- Les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte pour les denrées alimentaires.
- Tout autre récipient ou système d'élimination est autorisé pour autant que la personne responsable puisse démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente qu'il s'agit d'une solution appropriée.
- Les matières valorisables telles que papier, carton, tôle, verre, ferraille, huiles de friture et graisses doivent être éliminées conformément aux directives locales.

3.4.1 | Stockage et élimination des déchets

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Déchets et matières valorisables	<p>Nous avons une responsabilité envers l'environnement. Il faut donc veiller à une séparation stricte des déchets et des matières valorisables.</p> <p>Les informations actuelles de la commune (<i>précisant ce qui peut être éliminé, quand, où et par qui</i>) viennent compléter le plan d'élimination des déchets.</p>		<p>3.4.2 Questions relatives à l'élimination des déchets et matières valorisables</p> <p>3.4.3 Directives relatives à l'élimination des déchets</p>	X	X
Elimination des déchets et matières valorisables	<p>Les points de collecte de la commune et une élimination des déchets bien organisée au niveau local permettent une élimination sûre et rapide.</p> <p>Le plan d'élimination des déchets est adapté à l'entreprise, et les responsabilités sont définies.</p> <p>Toutes les matières valorisables sont recyclées.</p>		3.4.4 Plan d'élimination des déchets	X	
Retours d'aliments	<p>Nous ne voulons pas de gaspillage alimentaire.</p> <p>Les aliments pouvant encore être consommés ne sont pas éliminés.</p>				

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

3.5.1 | Nettoyage et désinfection

Bref aperçu

Le nettoyage et l'éventuelle désinfection des installations, machines et appareils sont d'une grande importance dans le cadre des bonnes pratiques. Le nettoyage est un facteur de coût et de temps qui doit être pris en compte de manière adéquate dans la calculation. Le nettoyage intervenant à la fin de la journée de travail, il est dans l'ordre des choses que la rigueur soit compromise en cas de manque de temps. Il ne faut pas en arriver là.

Les locaux présentant un manque de nettoyage, les installations, machines – machines de nettoyage comprises – et appareils négligés donnent toujours lieu à des réclamations.

De quoi faut-il tenir compte?

- Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans les locaux dans lesquels sont utilisées des denrées alimentaires.
- Les produits de nettoyage doivent être stockés exclusivement dans leur récipient d'origine et en lieu sûr.
- Signaler clairement les bouteilles qui contiennent des produits de nettoyage ou de désinfection. Apposer les symboles de danger!
- Tous les collaborateurs travaillant dans le domaine du nettoyage doivent connaître le concept de nettoyage, y compris les principaux éléments des fiches de données de sécurité (*dangers, stockage, consignes de sécurité et procédures d'urgence, premiers secours*).
- Pour que les aliments soient sûrs, il faut des tables de travail, des appareils et des processus propres.
- Il faut toujours procéder à un nettoyage intermédiaire approfondi entre les différentes étapes de travail.
- Les exploitants de silos doivent respecter les consignes en matière de protection contre les explosions et la documentation y relative.

3.5.1 | Nettoyage et désinfection

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Nettoyage et désinfection	Une entreprise doit être propre pour que la production alimentaire soit sûre. Une personne responsable est désignée pour l'ordre et la propreté.		3.5.2 Questions relatives au nettoyage et à la désinfection	X	X
Produits de nettoyage et de désinfection	Les substances chimiques et les denrées alimentaires ne font pas bon ménage. Elles doivent être conservées séparément en lieu sûr. Des équipements de protection adéquats sont à disposition et sont systématiquement portés le cas échéant.		3.5.3 Liste des produits de nettoyage et de désinfection	X	X
Concept de nettoyage	Le concept de nettoyage existant est mis en œuvre dans la pratique. Le nettoyage et la désinfection sont planifiés et interviennent systématiquement. Les nettoyages effectués sont consignés par écrit, visés et datés. Les concepts de nettoyage élaborés en externe disponibles dans l'entreprise font partie intégrante du guide.		3.5.4 Plans de nettoyage 3.5.5 Protocole de nettoyage de vestiaires/toilettes Voir autocontrôle, chapitres 6.1.4 à 6.1.10	X X	X
Contrôle/nettoyage des silos	Un contrôle et un éventuel nettoyage du silo à farine interviennent semestriellement avant tout nouveau remplissage selon entente et accord contractuel avec le fournisseur de farine.		3.5.6 Nettoyage des silos 3.5.7 Rapport/livraison de farine	X X	(X) (X)

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

3.6.1 | Monitoring des parasites

Bref aperçu

Les oiseaux et les parasites entraînent chaque année d'énormes pertes de matières premières et denrées alimentaires. Outre les pertes matérielles, les infestations parasitaires comportent un risque élevé de transmission de germes pathogènes aux denrées alimentaires. Un monitoring adapté à l'entreprise permet d'identifier rapidement une infestation et de minimiser les risques.

De quoi faut-il tenir compte?

- Les locaux et installations doivent être exempts de tout organisme nuisible et autres ravageurs. Il y a lieu de prévoir le cas échéant des méthodes adéquates de déparasitage.
- Il faut prendre des mesures pour empêcher l'intrusion de parasites dans les locaux de production (*installation de protections contre les insectes notamment*).
- En cas d'activités de construction ou de terrassement dans les environs, une pression accrue des parasites s'exerce sur les immeubles environnants. Il faut donc accorder une attention d'autant plus grande au monitoring dans le cadre de la lutte contre les parasites.

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Parasites	Une infestation parasitaire est inacceptable sur le plan hygiénique et économique, ainsi que nuisible à l'image. Les collaborateurs savent que la personne responsable doit être informée immédiatement en cas d'infestation parasitaire avérée.		3.6.2 Questions relatives au monitoring des parasites	X	X
Monitoring des parasites	Une inspection de l'entreprise est réalisée en collaboration avec un service habilité. Un plan de localisation des pièges à phéromones des boîtes à appâts est établi. Un contrôle minutieux est effectué chaque trimestre. Le monitoring existant permet de déterminer rapidement si une intervention est nécessaire. Si le monitoring des parasites est implémenté par un service externe, il fait partie intégrante du présent guide.		3.6.3 Rapport d'inspection Réglementation contractuelle avec un désinfestateur	X X	X
Intervention	Une intervention (<i>thermique ou chimique</i>) est réalisée. immédiatement en collaboration avec des spécialistes. On vérifie avec ces derniers s'il faut augmenter l'intervalle entre les contrôles.			X	

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

3.7.1 | Bonnes pratiques en matière de transport

Bref aperçu

Les denrées alimentaires doivent être transportées de manière à exclure toute influence de substances étrangères, micro-organismes, etc. Le must absolu: des récipients propres et adéquats, et une apparence soignée.

Les véhicules utilisés pour le transport de denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et/ou désinfecter.

De quoi faut-il tenir compte?

- Les véhicules de livraison sont la carte de visite de l'entreprise; l'intérieur et l'extérieur doivent toujours être propres.
- Les véhicules de livraison sont utilisés exclusivement pour le transport de denrées alimentaires.
- Il faut prendre des dispositions garantissant un transport et une livraison irréprochables du point de vue hygiénique, jusqu'à la remise des produits aux clients.
- Les périodes de canicule devenant de plus en plus fréquentes, il faut envisager l'acquisition de véhicules de transport réfrigérés.
- L'utilisation de récipients non conformes aux denrées alimentaires tels que cartons à bananes ou sacs poubelles notamment est interdite pour le transport de pain et de produits de boulangerie.
- En cas de risque de contamination des denrées alimentaires par d'autres marchandises transportées, il faut utiliser des conteneurs servant exclusivement à transporter des denrées alimentaires.
- Le pain et les produits de boulangerie doivent être protégés des influences extérieures (*pluie, neige, poussière, oiseaux, eaux usées, etc.*) – en cas de doute, il faut donc les couvrir avec du film blister.

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Transport/livraisons	Les instructions de travail sont connues des collaborateurs qui les respectent. Lors du transport de produits délicats, la sécurité alimentaire est également garantie en cas de températures élevées.		3.7.2 Questions relatives aux transports/ livraisons	X	X
Catering	Dans le cadre du catering, l'assortiment est conçu de manière à ce que la sécurité alimentaire soit également garantie en cas de retard d'hôtes. Il faut également garantir en temps utile des informations sur la composition et/ou les allergènes.		3.7.3 Questions relatives au catering	X	X
Convention de transport	En tant que producteur de denrées alimentaires, il est important pour nous que la sécurité alimentaire soit également garantie en cas de transport par des transporteurs tiers. (X) le cas échéant!		3.7.4 Convention de transport	(X)	

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

3.8.1 | Zones d'hygiène

Principe

Des espaces de travail et zones d'hygiène suffisamment grands et bien aménagés permettent essentiellement de réduire à un minimum les **contaminations croisées** par des micro-organismes, ingrédients allergènes, etc. Une interdiction d'accès aux personnes non autorisées et un bon agencement des espaces de travail et des flux de produits permettent de minimiser les risques de contamination.

Chacun sait que les locaux trop chauds affectent la qualité des produits finaux lors de la fabrication de sandwiches, canapés, tourtes, pâtisseries ou autres produits. Le cas échéant, il faut disposer de locaux de travail et de stockage appropriés, à température contrôlée, d'une capacité suffisante, pour pouvoir maintenir les denrées alimentaires à une température appropriée.

Les zones d'hygiène permettent de garantir que des personnes non autorisées n'aient pas accès aux espaces de travail sensibles d'une part. Elles permettent d'autre part d'éviter que les pâtes, farces, masses, matières premières (farine, ingrédients de cuisson, etc.) n'entrent en contact avec des denrées alimentaires/ingrédients délicats, et donc que la durée de conservation des produits ne soit affectée.

Pour prévenir toute contamination croisée, les travaux «propres» et «non propres» sont séparés dans l'espace ou dans le temps, **et par une opération de nettoyage**.

De quoi faut-il tenir compte?

- Les espaces de travail dans lesquels on utilise des aliments en vrac et des ingrédients délicats sont qualifiées de zones d'hygiène. On distingue les zones avec produits des zones sans produits.
- **Zone avec produits (rouge):** le contact avec des matières premières, denrées alimentaires, humains, machines, ustensiles (*dressage, mélange de masses, crèmes, masses à fourrer, salades, muesli et cuisine froide, zone traiteur et desserts*) est direct ou indirect.
- **Zone sans produits (verte):** espaces de travail dans lesquels il n'y a plus aucun contact direct avec les denrées alimentaires en vrac (*entrepôt, magasin de vente, livraison*).
- Les zones et espaces de travail sont agencés de façon à ce que le flux des marchandises se fasse sans croisement dans la mesure du possible.
- Réglementation d'accès à l'entreprise: l'accès aux locaux de production et de stockage se fait par une entrée contrôlée (*accès réservé aux collaborateurs portant des vêtements de travail*).
- Les personnes étrangères à l'entreprise telles que clients, fournisseurs, artisans ou techniciens de service n'ont pas accès aux locaux de production, au stock et au laboratoire sans autorisation du responsable de l'entreprise ou de son représentant.

3.8.1 | Zones d'hygiène

De quoi faut-il tenir compte?

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Zones d'hygiène	<p>Les personnes étrangères à l'entreprise n'ont pas un accès libre aux zones d'hygiène.</p> <p>Les zones d'hygiène sont séparées dans l'espace ou signalées de manière visible.</p> <p>En raison du risque d'éclaboussure et de contamination, la viande crue, utilisée pour les hot-dogs p. ex., est traitée avec un soin particulier.</p> <p>Les travaux relatifs au service traiteur et à la pâtisserie sont réalisés totalement séparément les uns des autres. Si aucune séparation n'est possible dans l'espace, les travaux critiques sont réalisés séparément les uns des autres dans le temps.</p>		<p>3.8.2 Questions relatives aux zones d'hygiène</p> <p>3.8.3 Concept d'espaces et de zones</p> <p><i>Le plan des zones est établi en fonction des données de l'entreprise (zones rouges et vertes).</i></p>	X X	X
Accès non autorisé	<p>Les visiteurs et les techniciens de service sont accompagné par le personnel au sein de l'entreprise. Les règles d'hygiène sont communiquées et respectées.</p> <p>Les accès aux zones d'hygiène sont contrôlés en permanence ou fermés. Les portes donnant accès aux zones d'hygiène ne peuvent pas être ouvertes de l'extérieur.</p>		3.8.4 Signets «Accès interdit aux personnes non autorisées»	X	X

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

4.1.1 | Approvisionnement en marchandises

Bref aperçu

L'approvisionnement en marchandises, l'une des tâches principales au sein de l'entreprise, constitue la base d'une bonne qualité des produits finaux, la moitié des bénéfices ou des pertes en dépendant souvent. Des coopératives d'achat bien organisées permettent aujourd'hui d'obtenir un large assortiment de matières premières et de produits semi-finis dans des délais proches de la transformation.

En matière de possibilités d'approvisionnement, le monde est depuis longtemps devenu un vaste village. Cela implique de nouveaux risques, comme le confirme l'augmentation du nombre d'actions de rappel (*RASFF*) et de scandales alimentaires récemment révélés (*listeria dans des légumes congelés en provenance de Hongrie, fipronil [insecticide], dioxine dans des œufs en provenance d'Allemagne, ou résidus de pesticides dans des légumes de printemps/herbes en provenance d'Asie*). Il faut également porter une attention particulière aux matériaux d'emballage achetés, en contact direct avec les denrées alimentaires, qui doivent être en conformité.

Des changements arbitraires de fournisseurs ou de produits peuvent rapidement entraîner des différences en matière de qualité et de composition (*allergènes*) des produits finaux.

Chacun assume à son niveau la responsabilité de transmettre à la prochaine étape de transformation des produits préservés et conformes à la loi. Un choix scrupuleux des fournisseurs peut permettre de réduire le risque de produits défectueux.

De quoi faut-il tenir compte?

- L'obligation de traçabilité exige un répertoire des adresses de tous les fournisseurs. Cela permet en cas d'évènement de réagir rapidement en vue d'un retrait ou d'un rappel de produits défectueux.
- Il faut se procurer des matières premières, des produits semi-finis, des produits finis et des matériaux d'emballage auprès de fournisseurs dignes de confiance.
- En cas d'exigence d'une déclaration de provenance ou d'une déclaration nutritionnelle en raison de la composition ou du canal de distribution, les spécifications doivent être exigées du fournisseur.
- Il faut procéder à un contrôle conséquent de toute entrée de marchandises (*la quantité, l'emballage, l'état, la date, la température et la déclaration doivent être contrôlés*).
- En cas de températures élevées (*mois d'été*), le transbordement des marchandises doit impérativement se faire rapidement.
- Il ne faut acheter des actions qu'auprès de fournisseurs reconnus.
- Il ne faut acheter des actions que si les matières premières peuvent être stockées de manière adéquate et utilisées dans les meilleurs délais.
- En cas de congélation de la marchandise après livraison, il faut impérativement apposer la date de congélation!

4.1.1 | Approvisionnement en marchandises

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Liste des fournisseurs	Aucun compromis n'est possible en matière de qualité, l'approvisionnement en marchandises doit se faire auprès de fournisseurs dignes de confiance, de la région dans la mesure du possible. Les fournisseurs sont enregistrés dans la base de données d'adresses, comprenant les informations suivantes: nom de la personne à contacter, adresse, adresse électronique et numéro de téléphone. Les nouveaux fournisseurs sont choisis avec soin.		4.1.2 Questions relatives à l'achat de marchandises 4.1.3 Liste des fournisseurs 4.1.4 Choix de nouveaux fournisseurs	X X X	X X
Achats personnels	En cas d'achats personnels, il faut veiller à ce que tant la marchandise que le transport soient sûrs en tous points: véhicule approprié respectant la chaîne du froid, aucun produit de nettoyage ne devant être transporté avec des denrées alimentaires.				
Contrôle à la réception des marchandises	Faire confiance c'est bien, contrôler c'est mieux: un contrôle strict à la réception des marchandises permet à l'entreprise d'économiser du temps et de l'argent. Les livraisons défectueuses ou défauts de qualité doivent obligatoirement être notifiés à la personne responsable au sein de l'entreprise. Les divergences sont mentionnées sur le bulletin de livraison.		4.1.5 Directives pour la réception des marchandises 4.1.6 Fiche de contrôle pour la réception des marchandises Un bulletin de livraison visé mentionnant la température d'entrée (<i>produits délicats</i>) doit être assimilé à la fiche de contrôle 4.1.6.	X X	X X
Matériaux d'emballage	La sécurité alimentaire, la qualité et la fraîcheur des produits sont également influencées par la qualité des matériaux d'emballage. Ces derniers sont acquis exclusivement auprès de fournisseurs de confiance, pour lesquels une déclaration de conformité va de soi en la matière également.		Il faut exiger la déclaration de conformité auprès du fabricant/fournisseur.	X	X
Contrat de livraison	Les contrats de livraison avec les gros clients sont discutés et visés mutuellement. Les clients sont informés par écrit sur la composition, les allergènes, la durée de conservation, etc.		4.1.7 Contrat de livraison	X	

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

4.2.1 | Stockage

Bref aperçu

Le stockage de denrées alimentaires doit se faire de manière à ce qu'elles soient protégées de contaminations indésirables et propres à la consommation humaine.

Des conditions de stockage et de température inappropriées et un contrôle lacunaire des matières premières avant utilisation ultérieure peuvent nuire aux denrées alimentaires sur le plan biologique, microbiologique et sensoriel.

Un contrôle régulier des stocks permet d'identifier les risques et de les éliminer rapidement.

De quoi faut-il tenir compte?

- Le stockage de matières premières, de produits intermédiaires et de produits semi-finis se fait dans des entrepôts appropriés, pouvant atteindre et maintenir les températures requises.
- Les récipients utilisés pour les denrées alimentaires sont à usage alimentaire, adéquats et satisfont aux exigences de la sécurité alimentaire.
- Pendant les saisons chaudes, il y a un risque de développement de parasites dans les matières premières (noix, semences, farines, etc.). Il faut donc veiller à limiter les stocks de matières premières.
- Il ne faut acheter des actions que si la marchandise peut être utilisée et écoulee sur le marché dans les délais de consommation prescrits.

4.2.1 | Stockage

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Stockage	<p>Les aliments crus pas prêts à être consommés sont stockés séparément des aliments prêts à la consommation.</p> <p>Les collaborateurs connaissent les risques que peut présenter le stockage de denrées alimentaires/matières premières: délais de consommation dépassés, mélange involontaire avec des substances allergènes, saveur rance, parasites, altération du goût et de l'odeur p. ex.</p> <p>Attention aux denrées alimentaires pas protégées ou au stockage pas suffisamment hermétique.</p>		4.2.2 Questions relatives au stockage	X	X
Contrôle des stocks	<p>Le contrôle des stocks est minutieux. Les écarts constatés sont consignés par écrit.</p> <p>Les produits proches de la date de péremption sont évalués sensoriellement, étiquetés et séparés. La transformation et la vente se font dans les délais prévus.</p>		4.2.3 Contrôle des stocks	X	X
Gestion des stocks	<p>Le principe «first in first out» constitue la base de la gestion des stocks.</p> <p>Les matières premières font l'objet d'un nouveau contrôle sensoriel critique (<i>yeux, nez, bouche, mains</i>) avant utilisation ultérieure.</p> <p>Les défauts de qualité doivent obligatoirement être notifiés à la personne responsable de la sécurité alimentaire.</p>			X	X

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

4.3.1 | Analyse des risques/HACCP

Bref aperçu

Les bonnes pratiques d'hygiène pour les denrées alimentaires comprennent toutes les mesures qui permettent d'exclure les effets préjudiciables sur les matières premières, les produits intermédiaires, les produits semi-finis et les produits finis. Elles sont régies par le Code d'usages international recommandé du Codex Alimentarius. Les bonnes pratiques de fabrication comprennent les procédures qui permettent de garantir que les produits issus des matières premières et des produits semi-finis sont sûrs et n'induisent pas le consommateur en erreur sur la valeur véritable du produit. Le respect des bonnes pratiques permet également de minimiser, voire d'exclure les risques potentiels liés aux substances allergènes.

Système HACCP

Toute personne qui fabrique, transforme ou traite des denrées alimentaires doit utiliser un ou plusieurs procédés qui reposent sur le système HACCP ou ses principes. Les procédés doivent être adaptés au risque pour la sécurité et au volume de production. Le système HACCP est un système qui permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques pertinents pour la sécurité des denrées alimentaires.

La personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente qu'une procédure conforme au guide des bonnes pratiques est appliquée. Elle veille, dans le cadre de son activité, à ce que les exigences légales s'appliquant aux denrées alimentaires et aux objets usuels soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, et en particulier à garantir la protection de la santé humaine, la protection contre la tromperie ainsi que l'utilisation des denrées alimentaires dans des conditions hygiéniques et l'obligation d'informer y relative.

De quoi faut-il tenir compte?

- Les matières premières, les produits intermédiaires et les produits semi-finis doivent être de nature telle qu'après traitement ou transformation adéquats, ils permettent d'obtenir des denrées alimentaires irréprochables.
- Il faut veiller à ce que les analyses de risques soient adaptées aux données de l'entreprise.
- S'il y en a, il faut informer les collaborateurs sur les points de contrôle (CP) ou les points critiques de contrôle (CCP) connus dans les recettes.
- Il faut informer le supérieur en cas de bris de verre ou de plastique dur.
- Après utilisation, il faut immédiatement nettoyer et placer à l'endroit prévu à cet effet les instruments de mesure et de contrôle (*risque de casse*).

4.3.1 | Analyse des risques/HACCP

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Analyse des risques/ HACCP	L'équipe HACCP est désignée et veille à la sécurité des denrées alimentaires à tous les niveaux de la fabrication. Des échanges professionnels et l'adaptation de l'analyse des risques ont lieu dans le cadre de réunions régulières, en vue de garantir un processus d'amélioration continu.		4.3.2 Questions relatives à l'analyse des risques/ HACCP 4.3.3 Analyse des risques 4.3.4 Analyse des risques, boulangerie-confiserie/ filiale et café 4.3.5 Analyse des risques, production et vente 4.3.6 Analyse des risques/ utilisation d'allergènes (document type*)	X X X X	X X
Bris de verre/avarie	En cas de bris de verre, il faut immédiatement arrêter de travailler et contrôler minutieusement l'environnement. La marchandise doit être éliminée s'il n'est pas possible d'exclure une contamination sans aucun doute. Les bris et les éclats doivent être soigneusement ramassés et éliminés en prévenant tout risque de blessure.		4.3.7 Registre de verre et plastique	X	

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

* = **Important!** Les «documents types» doivent être adaptés à l'entreprise.

4.4.1 | Bonnes pratiques

Bref aperçu

Les bonnes pratiques (BP) sont le fondement de produits de qualité, hygiéniquement sûrs. Outre de bonnes conditions cadres architecturales et organisationnelles, les BP comprennent également les règles de base à respecter quotidiennement lors de la manipulation de denrées alimentaires. Elles garantissent que la sécurité et la qualité ne sont pas le fruit du hasard.

Bonnes pratiques (exemple)

Si une entreprise fabrique une masse à fourrer avec des noisettes «vivantes», cela ne répond sûrement pas aux attentes des clientes et clients. Ces derniers sont en droit d'attendre que les principes des bonnes pratiques soient respectés lors de la fabrication de denrées alimentaires. Si des noisettes «vivantes»/avariées sont utilisées pour la confection de la masse des croissants aux noisettes, et que le produit final satisfait néanmoins aux prescriptions légales, il y a non-respect des bonnes pratiques de fabrication, et cela peut entraîner des réclamations. La personne responsable doit prendre des mesures et garantir le respect des BP à l'avenir.

De quoi faut-il tenir compte?

- La fabrication de denrées alimentaires se fait en principe toujours selon des recettes, procédures et processus de travail établis (*documents types*).
- Les documents types (*recettes, instructions de travail*) sont connus des collaborateurs et font partie intégrante de ce guide.
- Les locaux de production et de stockage sont conformes aux exigences requises lors de la manipulation de denrées alimentaires.
- Le manque de place et de trop gros volumes de production de produits délicats augmentent considérablement les risques lors de la fabrication de denrées alimentaires, notamment également pendant la saison chaude. La planification de la production doit se faire de sorte que les denrées alimentaires soient sûres en tout temps.
- La création de zones d'hygiène rouges/vertes permet de séparer les zones propres et sales les unes des autres, et de minimiser les risques.
- L'accès aux différentes zones est réglementé. L'indication «Accès interdit aux personnes non autorisées» doit être bien visible.
- Les exigences relatives au comportement conforme à l'hygiène au sein de l'entreprise et lors de la manipulation de denrées alimentaires sont connues des collaborateurs.
- Les récipients, les appareils, les outils, le matériel d'emballage, les moyens de transport, etc. utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires, ainsi que les locaux servant à la fabrication, au stockage et à la vente doivent être maintenus propres et en bon état.
- Il faut éviter toute contamination des denrées alimentaires/matières premières par des micro-organismes, substances étrangères ou substances allergènes étrangères aux produits.
- Il faut porter une attention particulière aux restes de production, à la panure. Il faut éviter la réutilisation des denrées alimentaires réutilisées (*voir point 4.5.2 Réutilisation «rework»*).
- La température des installations frigorifiques est contrôlée.
- Les déchets sont éliminés de la production le plus rapidement possible.
- Une prudence particulière est de mise dans l'utilisation de substances chimiques, et de soude caustique notamment.

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Bonnes pratiques	<p>Toujours soumettre les nouveaux produits à un contrôle de qualité minutieux préalable.</p> <p>Des recettes/instructions de travail sont disponibles pour tous les produits. Les collaborateurs les connaissent et respectent les prescriptions.</p> <p>Les modifications influant sur la déclaration n'interviennent qu'après adaptation des documents et information des clients.</p> <p>La libération de la production est effectuée par la personne responsable, et est documentée par écrit (<i>motif des adaptations, date, visa</i>).</p> <p>La qualité des produits est à la base de la réussite. La durée de conservation des produits est validée par des examens microbiologiques et une analyse sensorielle (<i>échantillons témoins</i>).</p> <p>Des renseignements sur la composition/ les allergènes peuvent être fournis aux clients en tout temps.</p>		<p>4.4.2 Questions relatives aux bonnes pratiques en production</p> <p>4.4.3 Questions relatives aux bonnes pratiques en production</p>	X	X
Travaux et contrôles de la friteuse	<p>L'utilisation de la friteuse est sûre. Les produits sont frits délicatement et sont probants au niveau sensoriel également.</p> <p>L'entretien des matières grasses et le contrôle de la qualité des matières grasses sont documentés.</p>		<p>4.4.4 Questions relatives à la friteuse et à la gestion de l'huile et des matières grasses</p> <p>4.4.5 Feuille de contrôle de la friteuse</p>	X	X
Instructions de travail pour groupes de produits critiques	<p>Les collaborateurs connaissent les instructions de travail relatives aux processus délicats et les respectent.</p>		<p>4.4.6 Instructions de travail pour crèmes vanille et masses à fourrer</p> <p>4.4.7 Instructions de travail pour œufs et ovoproduits</p> <p>4.4.8 Instructions de travail pour crème et crème battue</p> <p>4.4.9 Instructions de travail pour glace</p> <p>4.4.10 Instructions de travail pour charcuterie</p> <p>4.4.11 Instructions de travail pour viande hachée</p> <p>4.4.12 Instructions de travail pour viande de poulet</p> <p>4.4.13 Instructions de travail pour précuisson d'aliments</p>	X	X
Soude caustique	<p>Le danger de la soude caustique réside dans l'effet corrosif. Il faut évidemment l'utiliser avec précaution et porter des lunettes de protection et des gants lors de sa manipulation.</p>		<p>4.4.14 Bonnes pratiques pour la soude caustique</p>	X	X
Acrylamide	<p>Les recommandations des bonnes pratiques sont respectées pour minimiser la formation d'acrylamide dans le pain.</p>		<p>4.4.15 Bonnes pratiques pour une réduction efficace de l'acrylamide</p>	X	X
Test de durabilité	<p>La durabilité et la qualité des produits ne sont pas le fruit du hasard. Un contrôle minutieux de la durabilité est nécessaire avant commercialisation.</p>		<p>4.4.16 Protocole de test de durabilité (<i>document type*</i>)</p>	X	

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

* = **Important!** Les «documents types» doivent être adaptés à l'entreprise.

4.5.1 | Chaîne du froid

Bref aperçu

Le respect de la chaîne du froid permet largement d'éviter la multiplication de micro-organismes pathogènes, qui accélèrent, ralentissent ou empêchent l'altération microbienne des denrées alimentaires.

La personne responsable doit veiller à ce que les prescriptions en matière d'hygiène soient respectées au niveau de la fabrication, de la transformation et de la distribution. Elle doit notamment garantir que les exigences en matière de température soient observées pour les denrées alimentaires et que la chaîne du froid ne soit pas interrompue. Les valeurs indicatives microbiologiques définies au chapitre 6 du présent guide doivent par ailleurs être respectées.

De quoi faut-il tenir compte?

- Les températures de réfrigération doivent être définies de manière à garantir en tout temps la sécurité des denrées alimentaires. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Il peut toutefois être dérogé pendant de courtes périodes aux conditions de températures prescrites si la préparation, le transport, l'entreposage et la remise de la denrée alimentaire ou la restauration l'exigent, et à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé des consommateurs.
- Les produits surgelés doivent être conservés à une température égale ou inférieure à -18°C . La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Cette température peut être moins basse pendant une courte durée durant le transport ou lors du dégivrage des appareils frigorifiques chez le détaillant. La température des produits doit toutefois rester inférieure ou égale à -15°C dans les couches superficielles.
- Les produits surgelés doivent être préemballés. Font exception à cette règle les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale.
- La décongélation des produits surgelés doit être effectuée de manière à réduire autant que possible le risque de prolifération de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide de décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé doit pouvoir s'écouler de manière appropriée.
- Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être traitées de manière à réduire autant que possible le risque de prolifération de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

4.5.1 | Chaîne du froid

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Chaîne du froid	<p>Les contrôles d'ordre et de date (<i>FIFO</i>) font partie intégrante des contrôles de température.</p> <p>Lorsque c'est opportun, la chaîne du froid ou la température dans les chambres froides est contrôlée avec un enregistreur de données.</p>		4.5.2 Questions relatives à la chaîne du froid	X	X
Thermomètres (<i>appareils de mesure et instruments de contrôle</i>)	<p>Le contrôle de la température est effectué avec des appareils de mesure/instruments de contrôle calibrés.</p> <p>Dans les chambres froides, vitrines et congélateurs compris, un thermomètre est placé en plus à un endroit bien visible. C'est un gage de sécurité en cas de doute.</p> <p>Les écarts doivent être notifiés à la personne responsable.</p> <p>Les appareils de froid sont clairement identifiés. Il est possible de vérifier à quel appareil fait référence la température mesurée et enregistrée.</p>		4.5.3 Contrôle d'ordre et de température	X	X

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

4.6.1 | Traçabilité/Retrait/Rappel

Bref aperçu

Traçabilité

Les denrées alimentaires destinées à la production de denrées alimentaires, **ainsi que toutes les substances susceptibles d'être transformées en denrées alimentaires** doivent être traçables à toutes les étapes de fabrication, de transformation et de distribution. Toute personne qui fait le commerce de tels produits doit pouvoir indiquer aux autorités d'exécution: a) de qui elle a reçu ses marchandises et b) à qui elle les a livrées.

Retrait/rappel

Les entreprises suisses sont tenues d'agir lorsque des denrées alimentaires ou des objets usuels importés, fabriqués ou vendus par leurs soins présentent un danger pour la santé du consommateur. Elles doivent collaborer avec les autorités cantonales d'exécution compétentes et prendre toutes les mesures nécessaires pour retirer les produits concernés du marché ou, si ceux-ci ont déjà été vendus, procéder à leur rappel.

De quoi faut-il tenir compte?

Les entreprises qui vendent les produits directement aux consommatrices et consommateurs sont libérées de l'obligation de traçabilité. Elles doivent néanmoins pouvoir notifier aux autorités d'exécution à qui elles ont acheté les produits.

Garantie de la traçabilité

- N'acheter des produits qu'auprès de fournisseurs dignes de confiance à même de garantir la traçabilité à leur niveau.
- N'utiliser que des matières premières irréprochables.
- Toujours noter la date d'ouverture de l'emballage d'origine sur celui-ci; cela permet de savoir dans quel délai a été transformée la matière première.
- Pour la livraison de farine (*en vrac*), c'est la date du dernier remplissage du silo qui fait foi.
- Pour les grandes commandes (*gros clients*), il faut procéder aux achats de telle sorte que toutes les matières premières soient mentionnées avec les numéros de lot sur les bons de livraison. Cela facilite la traçabilité.
- En cas de transvasement de quantités résiduelles d'un emballage d'origine dans un nouvel emballage, les informations utiles sur le produit telles que nom du produit, DLC ou n° de lot doivent être transférées sur le nouvel emballage.

4.6.1 | Traçabilité/Retrait/Rappel

Retrait/rappel

Le retrait et le rappel font partie intégrante de l'autocontrôle. Les produits doivent pouvoir être retirés ou rappelés du marché à chaque étape de la distribution ou de la remise de la marchandise et non uniquement au moment où celle-ci parvient aux consommateurs.

- Si on constate ou si on a des raisons de supposer que des denrées alimentaires ou des objets usuels fabriqués, transformés, traités, remis ou distribués par son établissement ont mis en danger la santé humaine ou sont susceptibles de présenter un tel danger, et que ces denrées alimentaires ou ces objets usuels ne sont plus sous le contrôle immédiat de son établissement, il faut immédiatement informer les autorités d'exécution et prendre les dispositions nécessaires (*retrait ou rappel*).

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Traçabilité	Lorsque c'est opportun, passer et traiter séparément la commande de matières premières et d'ingrédients. Les bons de livraison et les spécifications sont consignés pour garantir la traçabilité. Mention sur la fiche de travail de la date à partir de laquelle la nouvelle livraison de farine est traitée. L'obligation d'information est également garantie par rapport aux clients en ligne, les hôpitaux, les maisons de retraite, les restaurants et les hôtels notamment.		4.6.2 Questions relatives à la traçabilité, au retrait ou au rappel de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé humaine Fiche de travail	X	
Retrait/rappel présentant un danger pour la santé humaine	Les étiquetages erronés, les mentions d'allergènes manquantes ou erronées, la contamination des denrées alimentaires avec des particules étrangères, des éclats de métal ou des substances chimiques notamment sont prévenus par une méthode de travail rigoureuse et des contrôles de qualité internes.		4.6.3 Document de l'OSAV, mise en garde publique, rappel et retrait 4.6.4 Protocole de premier étiquetage	X X	
Marchandise bloquée pour la livraison et la vente Prendre contact avec le chimiste cantonal	Blocage de vente et de livraison en cas d'évènement ou de suspicion de contamination. Les organes d'exécution sont informés. En cas de suspicion de marchandise incriminée, cette dernière n'est détruite qu'après consultation des autorités d'exécution.		4.6.5 Marchandise bloquée pour la livraison et la vente 4.6.6 Test de traçabilité/déroulement du rappel en cas d'évènement	X	

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

4.7.1 | Réutilisation (rework)

Bref aperçu

On distingue la chapelure (*salée*) du rework humide et séché (*sucré*), ce dernier étant généralement séché délicatement au four puis moulu.

La personne responsable veille, à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, à ne mettre sur le marché que des denrées alimentaires sûres.

Ce principe vaut sans restriction, également en matière de réutilisation de restes de produits ou produits de boulangerie excédentaires (*reworks*) qui, de par leur composition, peuvent être utilisés pour la confection/transformation de produits de boulangerie (*croissants aux noisettes, gâteaux au chocolat, tranches d'étudiants, etc.*).

De quoi faut-il tenir compte?

- Des moisissures produisant des toxines peuvent se développer en peu de jours dans les produits de boulangerie pas complètement secs.
- Les produits de boulangerie séchés ne se conservant pas non plus à volonté, ils sont sujets à altération de la graisse. Les acides gras insaturés réagissent au contact de l'air, et peuvent devenir des produits d'oxydation au goût rance parfois nocifs. Contrairement à l'altération due à des micro-organismes, cette altération ne peut être que ralentie et non stoppée par la congélation. Règle empirique: la prédisposition d'un produit est proportionnelle à la teneur en matières grasses.
- Le mélange incontrôlé de restes de différents produits semi-finis et finis présente le risque de contaminations inattendues par des substances allergènes telles que les noix.
- Il faut éviter de réutiliser des denrées alimentaires contenant des constituants déjà réutilisés.
- Les restes de produits de boulangerie réutilisables sont des denrées alimentaires, et doivent donc être traités avec le soin qui convient!

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Panure/reworks	La qualité des produits est déterminée par la qualité des ingrédients. Cela vaut également pour les reworks. Seuls des pains et restes de production irréprochables sont transformés en panure ou brisures de biscuits.		4.7.2 Questions relatives à la réutilisation (<i>rework</i>)	X	X
Transformation et déclaration	Les produits de boulangerie contenant déjà des ingrédients à base de reworks ne sont plus utilisés pour des reworks (<i>alimentation animale</i>). En cas d'adjonction de brisures de biscuits ou de panure, veiller à la conformité avec la déclaration/cartothèque.		4.7.3 Instructions de travail en matière d'utilisation de restes de pain/brisures de biscuits	X	X

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

5.1.1 | Bonnes pratiques en vente

Bref aperçu

Que les produits fabriqués soient préemballés ou vendus en vrac, la garantie de renseignements exhaustifs en matière de composition, d'ingrédients et d'allergènes fait partie des tâches essentielles de la personne responsable.

La manipulation hygiéniquement irréprochable des denrées alimentaires, l'amabilité et une apparence soignée vont de soi, tant en production qu'en vente.

De quoi faut-il tenir compte?

- Il faut accorder une grande importance à l'hygiène, respectivement à la manipulation hygiénique de produits en vente. Les clientes et clients observent très attentivement comment sont manipulées les denrées alimentaires vendues en vrac.
- Veillez à ce que les denrées alimentaires ne soient pas touchées à mains nues en vente (*pincées appropriées, systèmes de gants à usage unique*).
- Instruisez les collaborateurs en matière d'hygiène personnelle et entrepreneuriale en vente, et consignez-le par écrit.
- Il faut s'assurer qu'il est possible de répondre dans les meilleurs délais aux éventuelles questions des consommateurs sur la composition et les allergènes notamment.
- Il faut plastifier le document «Veuillez vous adresser au personnel professionnel en cas de questions» et le mettre à disposition dans les locaux de vente.
- Les produits doivent être déclarés (*données telles que dénomination spécifique, fabricant, date, ingrédients, allergènes, pourcentage des ingrédients, poids et prix, instructions de stockage et de préparation, bio et, le cas échéant, valeurs nutritives*).
- La provenance des matières premières doit être déclarée pour les produits végétaux (*qui représentent plus de 50%*) et pour les produits animaux (*qui représentent plus de 20%*) dans le produit final.
- Tout comme la production, la vente dispose d'un concept de nettoyage.
- Les contrôles de température et d'ordre dans les installations de réfrigération et de congélation doivent être consignés.
- L'élimination des déchets doit être organisée conformément aux directives se trouvant dans le chapitre traitant de l'élimination des déchets.

5.1.1 | Bonnes pratiques en vente

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Renseignements dans la vente en vrac	Pour chaque produit, les ingrédients et les indications exigées par la loi sont connus (<i>Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires</i>).		5.1.2 Questions relatives à la vente 5.1.3 Etiquetage et déclaration (<i>bases légales et conseils pratiques</i>)	X	X
Collaborateurs	Les collaborateurs connaissent les règles d'hygiène en vente. Ils connaissent le guide pratique sur les allergènes et peuvent fournir des renseignements compétents sur les produits.		2.3.4 Règles d'hygiène pour la vente	X	X
Personne habilitée à fournir des renseignements	Les collaborateurs savent quelle personne est habilitée à fournir des renseignements en cas de réclamations ou de questions sur des produits (<i>composition, allergènes, etc.</i>). <i>Nous pouvons vous fournir des renseignements compétents en cas de questions sur nos produits contenant des ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables.</i>		5.1.4 Document «Chère cliente, cher client» 5.1.5 Réclamations 5.1.6 Dispositions relatives au poids du pain 5.1.7 Brochure «Indication correcte des quantités et des prix» 5.1.8 Liste d'articles avec mention d'ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables (<i>document type*</i>)	X X	X X
Nettoyage/maintenance	Les prescriptions de nettoyage s'appliquent également à la vente conformément au chapitre 3 «Nettoyage et désinfection».		<i>Voir autocontrôle chapitres 6.1.4 à 6.1.10</i>		

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

* = **Important!** Les «documents types» doivent être adaptés à l'entreprise

6.1.1 | Inspection d'entreprise et autocontrôle

Bref aperçu

Pour pouvoir satisfaire en tout temps aux exigences légales de l'autocontrôle, tous les collaborateurs doivent veiller à respecter l'ordre et la propreté dans leur environnement de travail, et à tenir à jour les documents de contrôle. Le fait de passer l'entreprise quotidiennement en revue en ouvrant l'œil permet d'avoir rapidement une vue d'ensemble de la culture de l'hygiène qui y est pratiquée, et de prendre les mesures correctrices qui s'imposent. Les plus grandes entreprises disposent de préférence d'une équipe HACCP.

De quoi faut-il tenir compte?

- Il est important d'inspecter l'entreprise régulièrement pour identifier les points faibles assez tôt.
- Les personnes travaillant dans le même environnement depuis de nombreuses années deviennent tôt ou tard «aveugles». Il est conseillé de faire appel à des spécialistes externes pour inspecter l'autocontrôle et l'hygiène.
- Il est important de prendre immédiatement des mesures efficaces en cas de problème d'hygiène ou de lacunes dans la documentation de l'autocontrôle.
- Tous les collaborateurs doivent contribuer à une véritable culture de l'hygiène et à une gestion sans faille de l'autocontrôle.
- Les collaborateurs assument leurs responsabilités à leur niveau. Les perturbations, dégâts, problèmes d'hygiène ou anomalies techniques au niveau des machines et installations sont notifiés.

6.1.1 | Inspection d'entreprise et autocontrôle

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Inspection d'hygiène	Rien n'est laissé au hasard. Nos collaborateurs sont bien formés en matière d'hygiène, et tenus de notifier à la personne responsable les perturbations, problèmes d'hygiène et de sécurité. Une inspection d'hygiène est réalisée une fois par année au sein de l'entreprise. Les conclusions de l'inspection sont débattues avec les membres de l'équipe HACCP, des mesures sont définies et mises en œuvre par les responsables.		6.1.2 Questions relatives à l'inspection d'hygiène 6.1.3 Instructions de travail, inspection d'hygiène	X X	
Documentation de l'autocontrôle	La sécurité alimentaire n'est pas un hasard, dans les microentreprises non plus, et doit être garantie à tous les niveaux de la chaîne logistique et de la chaîne de production, jusqu'à la remise aux consommatrices et consommateurs. L'autocontrôle écrit se fait en fonction du risque, il est mené de manière simplifiée et documenté proportionnellement.		6.1.4 Autocontrôle, secteur laboratoire/friteuse (document type*) 6.1.5 Autocontrôle, secteur laboratoire (document type*) 6.1.6 Autocontrôle, secteur confiserie (document type*) 6.1.7 Autocontrôle, secteur pâtisserie (document type*) 6.1.8 Autocontrôle, secteur café (document type*) 6.1.9 Autocontrôle, secteur vente (document type*) 6.1.10 Autocontrôle, secteur cuisine (document type*)		X X X X X X X

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

* = **Important!** Les «documents types» doivent être adaptés à l'entreprise.

6.2.1 | Appareils de mesure et instruments de contrôle

Bref aperçu

L'autocontrôle et les mesures prises pour sa mise en œuvre doivent être consignés par écrit ou sous toute autre forme équivalente: c'est ce que veut la loi. Si l'on se focalise sur les contrôles de températures, cela signifie qu'il faut pouvoir les saisir et les documenter de manière manuscrite ou électronique. Les progrès techniques et la grande fiabilité des capteurs de température/enregistreurs de données impliquent des avantages pour la chaîne alimentaire, de même que certains allègements en matière de documentation de l'autocontrôle.

La confiance en la technique c'est bien, le contrôle c'est mieux! Il est important que les résultats des mesures (*l'affichage de la température p. ex.*) correspondent aux températures effectives. Un contrôle/calibrage régulier des appareils permet de le garantir en pratique.

De quoi faut-il tenir compte?

- Lors de l'acquisition d'instruments de mesure, il faut veiller à ce que les appareils de mesure utilisés pour surveiller la température soient conformes aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 1348676 (*en vérifiant la marque de conformité*).
- Appareils de mesures de référence: il y a pour chaque appareil de mesure (*balance étalonnée, thermomètre, etc.*) un exemplaire défini, déclaré et utilisé comme appareil de référence.
- Il existe un cahier de contrôle pour chaque appareil de mesure de référence (*certificat de calibrage ou d'étalonnage*).
- Utilisation des appareils de mesure: chaque appareil de mesure est numéroté et enregistré dans la liste des instruments de contrôle avec le numéro de série. Les appareils de mesure sont utilisés conformément au mode d'emploi du fabricant et conservés de telle sorte qu'ils soient protégés des dommages.
- Contrôle annuel des appareils de mesure: le contrôle comprend l'examen de l'état général (*prise, câbles, propreté, dommages, etc.*) et de l'exactitude de l'affichage. Tout contrôle doit se faire par comparaison avec l'appareil de mesure de référence interne. Le contrôle est documenté par écrit.

6.2.1 | Appareils de mesure et instruments de contrôle

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Instruments de mesure et de contrôle	Des instruments de mesure et de contrôle fiables sont requis pour la qualité des produits et la garantie de la sécurité alimentaire. Il faut donc acheter exclusivement des instruments de mesure et de contrôle conformes aux normes.		6.2.2 Questions relatives aux appareils de mesure et instruments de contrôle	X	X
Liste des instruments de contrôle	Tous les instruments de mesure utilisés pour le contrôle ou la surveillance de température sont enregistrés dans la liste des instruments de contrôle.		6.2.3 Liste et protocole pour appareils de mesure et instruments de contrôle (<i>document type*</i>)	X	
Contrôle des instruments de mesure	Nous pouvons nous fier à l'affichage des instruments de contrôle. La personne responsable contrôle les instruments de mesure une fois par année. Les instruments de mesure, présentant des écarts par rapport aux instruments de contrôle de référence sont remplacés. Test de l'eau glacée! Mélanger une même quantité d'eau et de glace, placer le mélange au réfrigérateur pendant 10 minutes. Procéder à une mesure de contrôle: affichage de température = 0 °C		6.2.3 Liste et protocole pour appareils de mesure et instruments de contrôle (<i>document type*</i>) Présentation d'un certificat d'étalonnage valable	X	X

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

* = **Important!** Les «documents types» doivent être adaptés à l'entreprise.

6.3.1 | Autocontrôle microbiologique

Bref aperçu

Toute entreprise qui fabrique, entrepose, transporte des denrées alimentaires doit garantir dans le cadre de son activité que les obligations de droit alimentaire sont satisfaites et que les produits sont irréprochables du point de vue microbiologique et hygiénique jusqu'à leur remise aux consommateurs. Pour satisfaire aux exigences, la personne responsable de la sécurité alimentaire est tenue de procéder à des autocontrôles en prélevant des échantillons en fonction des risques et en les faisant analyser.

Les résultats des examens renseignent sur la pratique et les bonnes pratiques d'hygiène au sein de l'entreprise.

Il n'est pas judicieux d'analyser les produits suivants:

pain et produits de boulangerie avec masses à fourrer bien cuites, gâteaux, petits pains à la viande, pizzas, tourtes de Linz, cakes, Gugelhopfs, miel, sucre, sel, farines de céréales, semences, noix, mais aussi pâtisseries chauffées complètement.

De quoi faut-il tenir compte?

- Sur la base des recettes, respectivement de la composition, il faut définir quels produits sont délicats du point de vue microbiologique.
- Les nouveautés dont la composition est délicate, qui ne subissent plus aucun processus de chauffage ou de cuisson, devraient en principe être soumises à un échantillonnage microbiologique avant d'être commercialisées. Cette mesure se veut une garantie supplémentaire.
- Les produits doivent être envoyés à un laboratoire accrédité. Ce genre de laboratoires proposent pour les examens microbiologiques des denrées alimentaires des services sur mesure pour la boulangerie-confiserie.
- Pour l'échantillonnage, préférer les saisons les plus chaudes.
- Il est recommandé d'analyser des produits qui ont été dans les étalages toute la journée. Cela permet de mieux déterminer la durabilité.
- En cas de dépassement des valeurs indicatives, on considère que les bonnes pratiques ne sont pas respectées. Il faut procéder aux corrections nécessaires. Un examen de contrôle est absolument nécessaire. Il permet de savoir si les mesures prises sont efficaces.
- Les résultats des examens sont toujours discutés avec les collaborateurs concernés dans la production (*équipe HACCP*).

6.3.1 | Autocontrôle microbiologique

Directive relative à la mise en œuvre

Thème	Comment mettre en œuvre?	Resp.	Outils	G	M
Echantillonnage/ autocontrôle	En tant que responsables de la mise sur le marché, nous assumons nos responsabilités envers nos clientes et clients. Seules des denrées alimentaires sûres sont vendues.		6.3.2 Questions relatives aux examens microbiologiques et à l'autocontrôle	X	X
Examens microbiologiques et échantillonnage	L'échantillonnage et l'analyse se font systématiquement en fonction des risques. Des produits fraîchement fabriqués, transformés ou préparés sont prélevés pendant toute la durée de leur conservation et analysés par un laboratoire accrédité.		6.3.3 Plan d'échantillonnage pour l'autocontrôle microbiologique (<i>document type*</i>) 6.3.4 Formulaire de demande (<i>demande d'analyse type pour le laboratoire</i>)	X X	X X
Directives relatives à l'échantillonnage et aux boîtes de contact	Les examens microbiologiques réguliers permettent d'identifier les points faibles en matière d'hygiène et d'y remédier. Les boîtes de contact servent à contrôler le nettoyage et la désinfection. Le prélèvement intervient peu après le traitement de surfaces planes, sèches ou de mains nettoyées et désinfectées.		6.3.5 10 étapes importantes/ échantillonnage et envoi (<i>instruction de travail</i>)	X	X
Valeurs microbiologiques indicatives	Les valeurs indicatives du guide sectoriel sont respectées indépendamment des conditions saisonnières.		6.3.6 Valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques	X	X

G = pertinent pour les grandes entreprises M = pertinent pour les microentreprises

* = **Important!** Les «documents types» doivent être adaptés à l'entreprise.