

# Directive

## Guide des bonnes pratiques pour la boulangerie-confiserie artisanale



## **Généralités**

Les adaptations des bases légales et les attentes et exigences grandissantes de la clientèle sont aujourd'hui déterminantes pour les entreprises alimentaires artisanales, et impliquent logiquement une augmentation des charges administratives. Le guide des bonnes pratiques a pour objectif de faciliter le travail des entreprises. Il met en effet à disposition des personnes responsables de la sécurité alimentaire un ouvrage de référence/coffre à outils permettant de satisfaire aux exigences légales en matière d'autocontrôle écrit et de documentation. Les petites entreprises pouvant réduire raisonnablement l'étendue de l'autocontrôle écrit selon la volonté du Conseil fédéral et du Parlement, une grande attention a été portée à cet aspect dans le guide: «le moins possible, mais autant que nécessaire».

### **Exigences supplémentaires possibles**

Il est aujourd'hui pratique courante que des gros clients tels que hôpitaux ou détaillants exigent des producteurs des normes AQ supplémentaires – GFSI, BRC, IFS ou ISO/FSSC 22000 –, et cela peut également concerner des microentreprises. Les documents types consignés peuvent donc s'avérer très utiles pour les entreprises confrontées à des exigences supplémentaires.

# Guide

## Structure des chapitres inchangée

La structure des chapitres, qui existe depuis 2008, et l'ensemble de la structure de la solution en ligne ont été conservés en vue de faciliter la vue d'ensemble et la mise en œuvre par les personnes responsables. Chaque chapitre comprend un tableau clair présentant les documents consignés. Petites ou grandes, les entreprises décident dans quelle mesure elles veulent appliquer les documents types du guide. Celles qui disposent de documents fiables et établis pour la documentation de l'autocontrôle peuvent les considérer comme équivalents.

## Recettes

Les recettes ne sont pas consignées dans le guide, mais constituent néanmoins une composante importante de la mise en œuvre de l'autocontrôle. Elles sont à proprement parler considérées comme des instructions de travail et sont une base élémentaire pour pouvoir produire des denrées alimentaires avec une composition et une qualité constantes. Le respect des recettes est donc le fondement des aliments sûrs qui garantit de pouvoir fournir des informations correctes aux clients.

## Contenu/explications

Au point «Personnel/Hygiène personnelle» par exemple, la structure est expliquée de manière synthétique.

### Bref aperçu

L'aperçu se veut une impulsion sur le sujet! Exemple: l'homme est l'une des causes des infections alimentaires. En cas de manque d'hygiène personnelle ou de mauvais comportement... etc.

### De quoi faut-il tenir compte?

Les principaux messages clés sur le sujet en question sont abordés sous forme abrégée. On explique notamment comment les collaborateurs peuvent minimiser les risques hygiéniques grâce à une bonne hygiène personnelle. Au niveau du contenu, des directives importantes des différentes ordonnances sont également citées.

## **Directive relative à la mise en œuvre avec tableau**

Le guide est également une aide à la mise en œuvre avec des références aux outils/documents respectifs. «Comment mettre en œuvre?» Des informations ciblées sur les outils/documents sont données sous forme abrégée. Les documents sont consignés sous forme de PDF pour des raisons de présentation et de compatibilité. La distinction entre microentreprises (M) et grandes entreprises (G) est clairement faite dans le tableau. Les microentreprises sont libres d'utiliser les documents mentionnés sous (G).

## **Questions sur le sujet**

Pour ne rien oublier, chaque chapitre dispose de questions importantes sur le sujet. Il est tout à fait possible qu'une entreprise ne soit pas concernée par toutes les questions. Le cas échéant, il suffit de supprimer lesdites questions ou de les considérer comme non pertinentes. Si une question importante ne figure pas dans le guide, la personne responsable peut sans autre l'insérer dans la solution en ligne.

## **Valeurs indicatives pour les produits de boulangerie-confiserie**

L'exigence légale d'analyse microbiologique des aliments délicats est une composante importante de l'autocontrôle. Sachant que les valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques devraient être retirées de l'annexe 2 de l'ordonnances sur l'hygiène pour les détaillants dans un avenir proche, le tableau comprenant des valeurs indicatives a été remanié en collaboration avec le laboratoire contractuel. Des valeurs empiriques des dernières années du secteur ont servi de base à cet effet. Les personnes responsables de la sécurité alimentaire sont tenues de prendre des mesures appropriées en cas de dépassement des valeurs indicatives. Un suivi et une documentation écrite doivent ensuite permettre de déterminer si lesdites mesures sont suffisantes.