



Document pour l'autocontrôle

à l'intention des entreprises qui fabriquent, commercialisent ou remettent des denrées alimentaires

Toute entreprise qui traite des denrées alimentaires est tenue d'en garantir la sécurité. Afin de **protéger la santé des consommateurs**, elle doit notamment **manipuler les produits en respectant les conditions d'hygiène, éviter la tromperie**, fournir des **informations** correctes (déclaration, renseignements oraux) et veiller à ce que la **traçabilité** soit suffisante **en amont et en aval**. Pour satisfaire à ces exigences, chaque entreprise doit mettre sur pied un système d'autocontrôle documenté et adapté à son exploitation.

L'autocontrôle doit porter sur la totalité du champ d'application, satisfaire à l'ensemble des dispositions de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI), et prendre en compte l'ensemble des activités exercées au sein de l'entreprise. Toutes les mesures prises dans le cadre de l'autocontrôle doivent être **consignées par écrit** de manière **intelligible**.

La documentation d'autocontrôle doit indiquer le nom de la personne responsable, décrire les activités de l'entreprise, présenter une analyse des dangers, contenir des directives de travail pour les différents secteurs, détailler les mesures à prendre en cas d'écart et comporter des fiches de contrôle pour chaque activité (surveillance des directives de travail).

Pour pouvoir éviter les dangers potentiels – c'est-à-dire pouvant porter atteinte à la santé des consommateurs – il est impératif de les identifier, et ce pour toutes les activités. La deuxième partie du présent document en dresse une liste non exhaustive (cf. « Analyse des dangers »). Afin de prévenir les risques ou de les maîtriser, des précautions doivent être prises : il y a lieu de rédiger des directives de travail, qui précisent également les mesures à prendre en cas d'écarts. Ces dernières, tout comme les activités, doivent être documentées.

Bases légales

Ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), chapitre 4 « Autocontrôle », articles 73 à 85

Cet acte législatif peut être consulté sur le site de la Confédération www.admin.ch, en cliquant sur le lien « Recueil systématique », ou commandé auprès de l'administration fédérale (tél. 031 325 50 50, fax 031 325 50 58).

Utilisation de la liste de contrôle

Se fondant sur la liste des dangers potentiels énumérés ci-après, la personne responsable de l'entreprise élabore pour chaque risque identifié (**oui**) une (**directive de travail** à l'intention des collaborateurs, prescrit les **mesures à prendre en cas d'écarts** et, si nécessaire, établit une (**documentation** pour les différentes activités.

Les tableaux ci-dessous ne sont pas exhaustifs, qu'il s'agisse de la description de l'entreprise, de l'analyse des dangers, des directives de travail ou la documentation des activités. Ils sont présentés à titre d'exemples, et doivent être adaptés, voire complétés par les entreprises en fonction de leurs besoins.

Guides

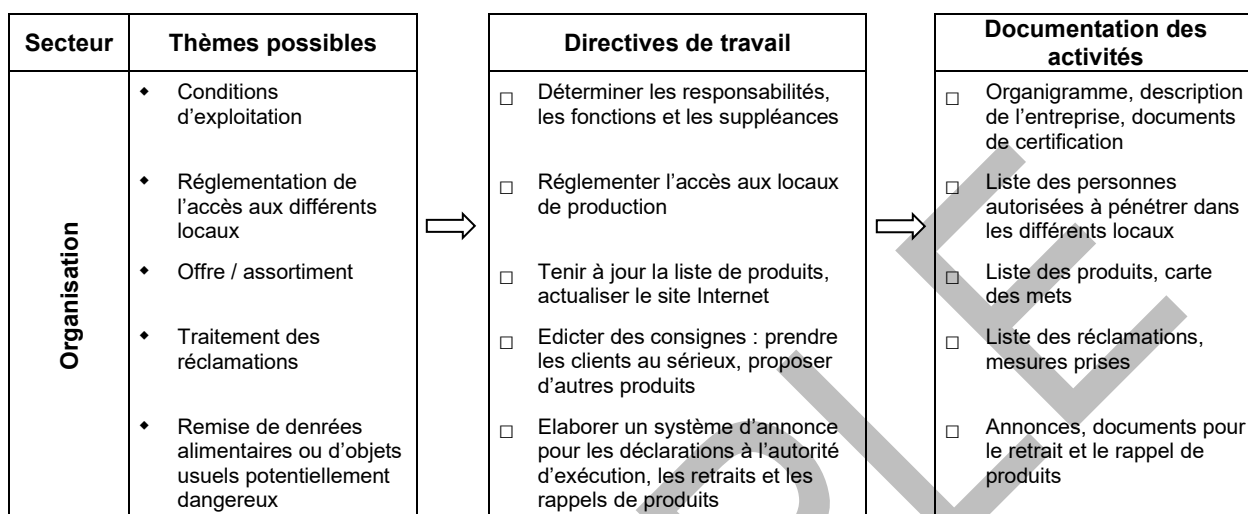
L'industrie des denrées alimentaires a établi des guides alternatifs par branche d'activité en vue de respecter les exigences des articles 76 à 79 ODAIUOs. Nous recommandons l'utilisation des guides figurant sous le lien suivant :

<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/leitlinien-gute-verfahrenspraxis.html>.

Exemples d'application

Des modèles de directives de travail, de la documentation (notamment concernant l'approvisionnement en eau potable) et des bulletins d'information sur divers thèmes sont disponibles sur le site du Laboratoire cantonal de Berne (www.be.ch/lc). Des documents de ce type sont également proposés par plusieurs associations professionnelles et autres organismes.

Description de l'entreprise



Analyse des dangers

Secteur	Défauts potentiels	Dangers	Dangers identifiés
Achat et réception de marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Qualité insuffisante Fournisseurs peu fiables Récipients sales et défectueux Réfrigération inappropriée / non-respect de la chaîne du froid Information incomplète sur les produits / étiquetage insuffisant ou inexistant (p. ex. en cas d'importation propre) Durée de conservation des produits trop courte / délais de consommation échus ou trop courts 	<ul style="list-style-type: none"> Produits stockés trop longtemps ou amoindris dans leur valeur intrinsèque. Etiquetage incorrect. Goût et aspect non conformes aux attentes. Les fournisseurs ne connaissent pas les normes d'hygiène. Ils risquent de faire entrer des impuretés dans l'entreprise. Les bulletins de livraison et/ou les certificats sont incomplets ou inexistant. De la saleté et de la vermine peuvent être introduites dans l'entreprise. Risque de contamination des locaux de stockage et des surfaces de travail. Les denrées alimentaires facilement périssables s'altèrent rapidement en cas de réfrigération insuffisante. Les bactéries pathogènes prolifèrent vite à des températures supérieures à 5°C. Faute d'informations suffisantes, les consommateurs ne peuvent pas être renseignés correctement et risquent de recevoir des indications erronées (danger pour la santé, en particulier pour les personnes allergiques). Les denrées dont les dates de consommation sont dépassées peuvent être altérées et/ou dangereuses pour la santé. La durée de conservation minimale ou la date de péremption peuvent être échues avant que le produit ne soit consommé. 	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 1.1 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 1.2 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 1.3 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 1.4 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 1.5 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 1.6
Stockage	<ul style="list-style-type: none"> Conditions de stockage inappropriées (climat défavorable, température, humidité, protection) Denrées alimentaires stockées trop longtemps Séparation insuffisantes entre les zones propres et sales, désordre Rongeurs / vermine 	<ul style="list-style-type: none"> Des températures et une humidité de l'air trop élevées ou des odeurs étrangères peuvent rapidement abîmer et dessécher une denrée ou en altérer le goût. Une marchandise stockée trop longtemps peut être amoindrie dans sa valeur intrinsèque ou altérée (danger pour la santé). Le contact entre différentes denrées alimentaires peut avoir des effets négatifs (transmission d'impuretés et de micro-organismes). Mauvaise vue d'ensemble. Les crottes et l'urine des rongeurs souillent les denrées alimentaires, en transmettant des bactéries pathogènes qui s'attaquent aux emballages et détruisent les marchandises qu'elles contiennent. 	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 2.1 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 2.2 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 2.3 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 2.4
Production	<ul style="list-style-type: none"> Mauvaise manipulation de produits à risque (contaminations) Non-respect des recettes Décongélation inappropriée Réchauffage inapproprié Réfrigération inappropriée Contamination de denrées alimentaires précuites au moment de les assaisonner, de les mettre dans un récipient ou sous vide Perte de la traçabilité Longs délais de consommation Présence de corps étrangers (éclats de verre ou de bois, etc.) et de toxiques (produits de nettoyage) Emballage inapproprié Utilisation des restes et élimination des déchets incorrectes 	<ul style="list-style-type: none"> Une manipulation inappropriée des denrées alimentaires (œufs crus, viande crue, lait, crème, etc.) peut être source de contaminations et d'intoxications alimentaires. Si les recettes ne sont pas suivies à la lettre, le consommateur peut être trompé par des indications erronées sur les ingrédients et les additifs (p. ex. dosage excessif). Prolifération des bactéries et perte de qualité sont les conséquences d'une décongélation inadéquate. Un réchauffage inadéquat risque d'entraver la destruction des germes pathogènes et de favoriser la formation de sous-produits toxiques (p. ex. acrylamide). Une réfrigération lente et des températures élevées favorisent la prolifération de bactéries dangereuses pour la santé. La transmission de germes se produit lorsque le personnel ne se lave ou ne se désinfecte pas suffisamment souvent les mains (après avoir touché des tiroirs, des portes, des sachets d'emballage sous vide, une bouteille d'huile ou un bocal de sel) et n'utilise pas les gants correctement. Si la traçabilité n'est pas assurée, des informations importantes concernant les denrées alimentaires se perdent et la qualité des renseignements n'est plus garantie. Conservées trop longtemps, les marchandises s'abîment. Les denrées alimentaires peuvent être souillées par des corps étrangers et/ou des produits chimiques pouvant porter atteinte à la santé des consommateurs. Le conditionnement des aliments dans des récipients inadéquats (p. ex. non étanches) ou une protection insuffisante sont préjudiciables à leur qualité. Entreposées trop longtemps ou à des températures trop élevées, les denrées alimentaires s'altèrent ou leur qualité intrinsèque est amoindrie. Les déchets peuvent contaminer les aliments et attirer les rongeurs. 	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 3.1 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 3.2 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 3.3 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 3.4 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 3.5 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 3.6 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 3.7 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 3.8 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 3.9 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 3.10 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 3.11

Remise	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Transport inapproprié et remise des denrées sans protection ♦ Températures inappropriées et durée de remise aux consommateurs trop longue ♦ Informations écrites à l'intention des consommateurs insuffisantes ♦ Renseignements oraux insuffisants ♦ Etiquetage insuffisant ou trompeur 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Les denrées alimentaires insuffisamment protégées peuvent être souillées. Des températures non adaptées durant le transport entraînent une prolifération rapide de micro-organismes. ♦ Si les denrées alimentaires ne sont pas remises rapidement, elles perdent en qualité et en vitamines. Des températures trop élevées accélèrent le processus d'altération. ♦ Entrent dans cette catégorie les indications erronées ou inexistantes sur les ingrédients et sur l'origine des produits (tromperie des consommateurs), mais aussi l'absence de panneaux mentionnant l'interdiction de remettre des boissons alcooliques aux enfants et adolescents. ♦ Entrent dans cette catégorie les indications erronées ou inexistantes sur les ingrédients (tromperie des consommateurs) et potentiellement dangereuses pour la santé des personnes allergiques. ♦ Entrent dans cette catégorie les indications erronées ou inexistantes sur les ingrédients, la durée de conservation, l'origine des produits, etc. (tromperie des consommateurs) et potentiellement dangereuses pour la santé des personnes allergiques. 	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 4.1 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 4.2 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 4.3 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 4.4 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 4.5
Nettoyage, entretien	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Nettoyage insuffisant, dosage des produits incorrect ♦ Mauvais entretien 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Des appareils et des équipements sales souillent les denrées alimentaires par transmission d'impuretés et de micro-organismes. Mal dosés, les produits de nettoyage ont un effet insuffisant. ♦ Le vieillissement et l'usure prématurés des appareils peuvent être préjudiciables aux procédés de production. 	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 5.1 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 5.2
Personnel	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Hygiène personnelle insuffisante ♦ Personnes blessées ou atteintes de maladies infectieuses ♦ Comportement inapproprié sur le lieu de travail, formation insuffisante 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Transmission de saleté et de micro-organismes aux denrées alimentaires. ♦ Transmission d'agents infectieux aux denrées alimentaires. ♦ Transmission de saleté, de corps étrangers et de micro-organismes aux denrées alimentaires. 	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 6.1 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 6.2 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui 6.3

Directives de travail (qui fait quoi, quand, comment ?) pour réduire les risques et mesures à prendre en cas d'écarts par rapport aux normes

Documentation des activités

<p>⇒</p>	<p>1.1 Conclure des conventions de qualité avec les fournisseurs. Exiger la présentation de certificats et des explications sur les spécifications des denrées.</p> <p>1.2 Conclure des conventions sur les heures de livraison, l'accès aux locaux et le libellé des bulletins de livraison. Contrôler les bulletins de livraison et les certificats.</p> <p>1.3 Fixer des exigences pour la qualité des récipients : propres, non endommagés. Faire faire, éventuellement, un timbre comportant des critères d'appréciation spécifiques (à apposer sur les bulletins de livraison).</p> <p>1.4 Edicter des prescriptions pour les températures et les écarts et en contrôler le respect. Faire faire, éventuellement, un timbre comportant des critères d'appréciation spécifiques (à apposer sur les bulletins de livraison).</p> <p>1.5 Contrôler le respect des prescriptions d'étiquetage ou des spécifications des produits. Faire faire, éventuellement, un timbre comportant des critères d'appréciation spécifiques (à apposer sur les bulletins de livraison).</p> <p>1.6 Edicter des prescriptions pour la durée de conservation. Faire faire, éventuellement, un timbre comportant des critères d'appréciation spécifiques (à apposer sur les bulletins de livraison).</p>	<p>⇒</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conventions, certificats <input type="checkbox"/> Conventions, liste des fournisseurs, bulletins de livraison, certificats <input type="checkbox"/> Fiche de contrôle pour la réception des marchandises, bulletins de livraison timbrés <input type="checkbox"/> Fiche de contrôle pour la réception des marchandises, bulletins de livraison timbrés <input type="checkbox"/> Fiche de contrôle pour la réception des marchandises, bulletins de livraison timbrés <input type="checkbox"/> Fiche de contrôle pour la réception des marchandises, bulletins de livraison timbrés
<p>⇒</p>	<p>2.1 Fixer les températures des installations de réfrigération et déterminer la fréquence des contrôles. Protéger les denrées alimentaires des effets nuisibles. Acheter un thermomètre à sonde.</p> <p>2.2 Edicter des règles « first in first out ». Fixer les durées maximales de stockage (p. ex. pour les produits congelés). Prévoir des tests simples pour les denrées alimentaires dont la durée de conservation minimale est échu.</p> <p>2.3 Fixer des règles pour la séparation entre les zones propres/sales, les denrées cuites/crues, les produits bio/non bio, les denrées alimentaires/produits chimiques, les locaux professionnels/privés et en contrôler l'application.</p> <p>2.4 Procéder à des contrôler et en fixer la fréquence. Conclure éventuellement un contrat avec une entreprise de lutte contre les rongeurs et la vermine.</p>	<p>⇒</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fiche de contrôle des températures, fiche de contrôle des stocks <input type="checkbox"/> Résultats des tests, fiche de contrôle des stocks <input type="checkbox"/> Attestation de formation, fiche de contrôle des stocks <input type="checkbox"/> Fiche de contrôle des stocks, contrat, rapport de lutte contre les rongeurs et la vermine

<p>3.1 Former le personnel pour qu'il manipule correctement la viande crue, le poisson cru, les œufs crus, le lait cru ainsi que la crème et les denrées alimentaires précuites.</p> <p>3.2 Mettre les recettes par écrit.</p> <p>3.3 Définir les processus de décongélation (immersion dans l'eau, mise au réfrigérateur) et former le personnel en conséquence.</p> <p>3.4 Fixer la température et la durée de chauffage pour les différents processus de travail.</p> <p>⇒ 3.5 Définir les modes de réfrigération rapides (immersion dans l'eau, refroidissement de choc, utilisation de récipients à fonds plat). Former le personnel en conséquence.</p> <p>3.6 Définir les différentes étapes des processus de transvasement, de remplissage et d'assaisonnement (utilisation d'alcool à 70 %, activités requérant le port de gants, interdiction de toucher des denrées alimentaires précuites avec les mains).</p> <p>3.7 Fixer, à usage interne, des dates limites de consommation pour les denrées alimentaires préparées à l'avance et numéroter les lots de marchandises.</p> <p>3.8 Vérifier les délais de consommation fixés à usage interne par le biais d'analyses.</p> <p>3.9 Prendre des mesures de précaution contre les sources de dangers d'origine physique et chimique (verre, bois, métal, toxiques, produits de nettoyage).</p> <p>3.10 Edicter des prescriptions concernant le matériel et le contrôler régulièrement.</p> <p>3.11 Etablir une liste de critères (récipients, lieu d'entreposage, propreté, séparation) pour les restes de nourriture, leur transformation, la séparation des déchets, l'élimination des ordures. Former le personnel en conséquence.</p>	<p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Recettes datées et visées</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Documents relatifs aux processus, fiche de contrôle de l'huile de friture</p> <p>⇒ <input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Documents relatifs aux processus, attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Résultats des analyses</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Fiche de contrôle des processus</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation, certificats des personnes venant chercher des restes de nourriture</p>
<p>4.1 Edicter des prescriptions pour les températures, la propreté, la protection contre les effets nuisibles, les produits périmés.</p> <p>4.2 Fixer les températures pour la réfrigération, la congélation et le maintien au chaud, et déterminer la durée de ces procédés. Former le personnel en conséquence.</p> <p>⇒ 4.3 Réglementer les informations écrites obligatoires concernant la provenance de la viande et du poisson, la remise de boissons contenant de l'alcool aux enfants et adolescents ainsi que la déclaration de la teneur en volume d'alcool des spiritueux.</p> <p>4.4 Réglementer le contenu des renseignements obligatoires à transmettre oralement lors de la vente en vrac (ingrédients, substances allergènes, provenance des fruits et légumes).</p> <p>4.5 Respecter les prescriptions d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées (liste de contrôle).</p>	<p><input type="checkbox"/> Attestation de formation, fiche de contrôle de transport</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation, fiche de contrôle des températures</p> <p>⇒ <input type="checkbox"/> Attestation de formation, carte des mets et des boissons</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation, inventaire de l'assortiment avec liste des ingrédients</p> <p><input type="checkbox"/> Etiquettes</p>
<p>⇒ 5.1 Edicter des directives concernant les secteurs à nettoyer, le moment, la fréquence et les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser.</p> <p>5.2 Procéder à un entretien régulier des appareils et des équipements.</p>	<p>⇒ <input type="checkbox"/> Fiche de contrôle de nettoyage</p> <p><input type="checkbox"/> Rapports de travail</p>
<p>⇒ 6.1 Edicter des prescriptions pour l'hygiène des mains et le port de vêtements de travail.</p> <p>6.2 Organiser des séances de formation pour le traitement des blessures et l'annonce de maladies.</p> <p>6.3 Dresser une liste de règles de comportement spécifiques (voir aussi le chapitre « Production »). Organiser des séances de formation (interne / externe) ciblées sur les activités des différents collaborateurs.</p>	<p>⇒ <input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p>