Spécial Alimentaire

LES CONTRÔLES INDISPENSABLES

Chambre de Métiers et de l'Artisanat AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

DOMAINES CONCERNÉS

CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

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

- **Où** : enceintes froides positives et négatives (armoires réfrigérées, chambre froide, vitrines réfrigérées, congélateurs...)
- **Quand** : quotidien
- **Comment** : différents moyens à placer au point le plus haut en température : sonde, thermomètre, disque d'enregistrement
- **Correction** : régler la température de l'enceinte et vérifier la température à cœur des produits. Jeter ces produits si la température constatée est supérieure à la température limite de conservation

Surveillance des temps et températures en fabrication

- **Refroidissement rapide** : refroidir le produit d'une température supérieure à 63° à moins de 10°C en moins de 2 heures à cœur
- **Surgélation/Congélation** : arriver à – 18°C à cœur par abaissement rapide de la température
- **Décongélation** : à l'abri des contaminations :
  - Lente : dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0 et 4°C
  - Rapide : par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable

  Ne jamais recongeler un produit décongelé.
- **Réchauffage** : atteindre + 63°C en moins d'une heure

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Les **autocontrôles** sont des contrôles volontaires et réguliers ayant pour objectifs d'évaluer et de vérifier le bon déroulement des différentes opérations qui sont sous la responsabilité du chef d'entreprise.
- Avec l'application du Paquet Hygiène, le professionnel doit apporter la preuve qu'il maîtrise les conditions d'hygiène mises en oeuvre dans les étapes de production, transformation et distribution des denrées alimentaires.
- Les contrôles permettent d'apporter cette preuve.
- A long terme, ils permettent d'améliorer de façon continue l'organisation du travail dans la maîtrise de la qualité sanitaire des produits alimentaires et le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

CONTRÔLE VISUEL

	Lors de ses approvisionnements	Pendant la fabrication	A travers l'hygiène du personnel
Les points de vigilance	• Odeur, aspect • Dates de péremption • Marque de salubrité, numéro de lot • Propreté du camion de livraison et du livreur • Température des produits à la livraison	• Respect de la marche en avant • Rangement rationnel • Reconditionnement des produits déballés et gestion des stocks (premier entré, premier sorti) • Odeur, aspect, DLC, DDM • Garder les étiquetages des produits en cours	• Ongles courts et propres • Blessures protégées • Cheveux propres et retenus • Tenue de travail propre
Actions à mener	• Refuser tout produit suspect, • Ne pas laisser entrer de carton, cagette en bois dans les enceintes réfrigérées • Éviter de stocker dans la même enceinte des produits nus et des produits conditionnés	• Amélioration des méthodes de travail • Éviter les contaminations croisées • Filmer et dater les productions en cours de fabrication (frais, sous vide, congelés, etc.)	• Formation aux bonnes pratiques d'hygiène

CONTRÔLE DES NUISIBLES

L'objectif est de lutter contre toute intrusion de nuisibles dans les locaux.

Pour cela, il est nécessaire de contrôler la bonne efficacité des moyens de lutte mis en place dans le cadre du plan de prévention (lutte contre les insectes volants et rampants, lutte contre les rongeurs).

A noter : la lutte contre les nuisibles peut être gérée en interne ou sous-traitée en faisant intervenir une entreprise spécialisée (détermination des nuisibles présents ou pouvant s'introduire dans l'établissement, mise en place des moyens de lutte et suivi du dispositif dans le temps).

AUTOCONTRÔLE DU NETTOYAGE ET DE LA DÉSINFECTION

L'objectif est de prouver que le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel sont efficaces.

Pour cela, il est nécessaire de réaliser les actions suivantes :

- Respecter les consignes d'utilisation de produits (temps de contact, dose, température) indiquées sur le plan de nettoyage et de désinfection (se référer à la fiche nettoyage et désinfection)
- Contrôler visuellement le résultat : absence de souillures, de surfaces grasses
- Vérifier le suivi des fréquences de nettoyage que vous avez choisi pour chaque zone et chaque équipement

Pour aller plus loin : réaliser des analyses microbiologiques de surface.

ATTENTION

La congélation des produits est une technique délicate soumise à déclaration préalable au démarrage de l'activité (formulaire déclaration et identification cerfa n°13984).

D'autres procédés spécifiques sont également soumis à la même procédure de déclaration (voir la liste sur le formulaire cerfa précité).

Un mauvais résultat ne doit pas être caché car les analyses sont des indicateurs permettant de réagir en faisant évoluer les méthodes de travail à long terme.

AUTOCONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE

La réglementation impose le respect de critères microbiologiques spécifiques selon les produits (cf. annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005).

Il est fortement préconisé de mettre en place des analyses microbiologiques ; la fréquence et la nature des prélèvements sont à définir par le chef d'entreprise

Un laboratoire ou un conseiller CMA peut l'accompagner dans la mise en place du plan d'analyses selon la nature de l' activité.

Les différentes analyses possibles :

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

PLUS D'INFORMATIONS

- Article 17 du Règlement (CE) n°178/2002
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009, relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (JORF du 31/12/2009)
- Les autres fiches techniques de la collection
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène de la profession
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Rédaction et conception : CRMA Auvergne-Rhône-Alpes - Septembre 2019