

Qu'est-ce que l'autocontrôle ?

Toute personne en contact avec des denrées alimentaires doit veiller à plusieurs éléments importants quant à l'hygiène personnelle et à l'hygiène des denrées alimentaires en s'appuyant sur la Législation fédérale sur les denrées alimentaires (LDAI) entrée en vigueur depuis juillet 1995. Toute personne en question est susceptible d'être soumise à un contrôle de l'hygiène et peut être sanctionnée en cas de non respect des normes en matière d'hygiène.

L'autocontrôle est un système obligatoire dans tous les établissements du secteur alimentaire. Il permet d'assurer la qualité des denrées alimentaires ainsi que le respect des exigences légales. Il doit être adapté à l'entreprise, être simple et pratique mais contenir l'essentiel.

L'autocontrôle est constitué d'une description de l'établissement, une analyse des risques liés à l'activité de l'entreprise, des directives de travail et d'hygiène, des fiches de contrôle pour les points critiques ainsi qu'un système de vérification de la bonne application de l'autocontrôle.

L'autocontrôle dans le domaine de la vente directe implique les tâches suivantes

- Description des prestations offertes avec situation des risques et dangers lors de la préparation des repas et la prise de mesures appropriées
- Désignation de la personne responsable et description des tâches de chacun si il y a plusieurs employés.
- Affichage des directives dans la cuisine et la réserve et respect des exigences (Ou posséder un Guide de bonne pratique d'hygiène ou de fabrication (BPF ou BPH) accessible à tous)
- Contrôle et respect des températures du congélateur (-18°C au mini) et du frigo (+5°C Maxi) (2 fois par semaine) par écrit sur les formulaires ad hoc
- Elaboration de feuilles de contrôle par écrit sur les formulaires ad hoc pour le nettoyage de la cuisine, la salle à manger et la réserve, ainsi que les appareils ménagers, WC, meubles froids (!!)
- Prise de connaissance et soumission au concept d'autocontrôle par toutes les personnes accueillant des hôtes
- Entretien des recettes par écrit afin de maintenir une qualité homogène
- Etiquetage des produits (déclaration exacte, interdiction de tromperie, composition, datage)
- Assurer la traçabilité amont/aval : Conserver les bulletins de livraison, facturation, liste des fournisseurs, étiquettes ou emballage d'origine pour l'amont. Si possible ou si nécessaire, réaliser une liste des clients, établir un n° de lot pour les produits préemballés pour la traçabilité en aval.

Qu'est-ce que l'hygiène personnelle ?

- Se laver les mains avant n'importe quel travail, après chaque (gestes "sales") passage aux toilettes et après avoir touché des objets sales ou des animaux, utiliser des essuie-mains à usage unique. Utiliser un savon désinfectant (ou un savon liquide normal, puis du désinfectant)
- Porter des habits propres et réservés à la manutention des denrées alimentaires
- Après chaque blessure, se soigner immédiatement et protéger la blessure avec un pansement étanche
- Ne pas tousser ni éternuer sur les denrées alimentaires
- Prendre des précautions supplémentaires en cas de maladies infectieuses et contagieuses (grippe, diarrhée, etc.) Les locaux sont interdits à toute personne étant atteinte d'une maladie aigüe transmissible par les denrées alimentaires. La personne atteinte doit prévenir au plus vite le responsable de l'établissement
- Ne pas fumer pendant le travail
- Se former et s'informer

Qu'est-ce que le rangement / propreté ?

- Les locaux et plans de travail où les denrées alimentaires sont préparées ou utilisées doivent être en bon état, propres et nettoyés régulièrement, avec en plus une élaboration d'un plan de nettoyage et une feuille de contrôle à remplir. Afin que les contaminations soient réduites autant que possible. Le responsable de l'établissement est tenu de vérifier les nettoyages ainsi que les feuilles de contrôles.
- Les appareils et ustensiles utilisés pour la transformation ou la manutention des denrées alimentaires doivent être en bon état, nettoyés régulièrement et soigneusement, avec en plus une élaboration d'un plan de nettoyage et une feuille de contrôle à remplir
- Les linges de vaisselle doivent être changés au minimum 2 fois par semaine tous les jours et dès que cela est nécessaire et lavés à minimum 60°C
- Les animaux ne sont pas autorisés sont strictement interdit dans les locaux de travail et de stockage
- Les déchets doivent être mis dans une poubelle avec sac plastique et couvercle et gardés dans un local séparé

À quoi doit-on veiller lors de l'achat et la conservation de denrées alimentaires ?

- Vérifier systématiquement la date de péremption des produits achetés

Vente directe

- Maintenir la chaîne du froid, utiliser des sacs thermiques ou caisses isolantes pour le transport des produits congelés et ceux du rayon frais. **Vérifier la t°C des produits qui vous sont livrés, et refuser ceux dont la t°C est trop élevée.**
- Respecter les prescriptions des modes de conservation pour les denrées alimentaires préparées à la ferme
- Marquer sur le produit ou sur une feuille séparée la date de fabrication du produit **(Cela peut servir de n° de lot si la date de fabrication est inscrite ainsi : jj/mm/aaaa)**

À quoi doit-on veiller lors du stockage de denrées alimentaires ?

- Le stockage des denrées alimentaires est strictement séparé avec les habits, chaussures, déchets, produits de nettoyage et toxiques
- Les produits doivent être entreposés de manière **propre (protégés de toute humidité, moisissures, poussière, etc.)** et ordonnée et à la température prescrite
- Les provisions sont contrôlées régulièrement (date de péremption, détérioration)
- Les rotations sont observées, les denrées sont rangées par ordre chronologique, les plus anciennes étant à consommer en premier
- Chaque produit doit être protégé de manière appropriée et les récipients couverts au moyen d'un couvercle ou d'un film de protection, utiliser des matériaux d'emballage propres
- Les matières premières brutes (légumes) sont séparées des autres produits
- La température du réfrigérateur est contrôlée quotidiennement

À quoi doit-on veiller lors de la préparation de repas et la mise en valeur de produits frais ?

- La qualité des produits utilisée doit être irréprochable
- Les récipients ou ustensiles propres et facile à entretenir sont utilisés
- Les mets sont toujours goûtés avec une cuillère **à usage unique (ne pas goûter plusieurs fois avec la même cuillère!)** et non pas avec les doigts
- Le processus de décongélation doit être le plus rapide possible **ou faite à basse température** : utiliser une micro-onde, **les denrées peuvent être décongelée la veille au frigo (+5°C maxi). Jeter le jus de décongélation. La décongélation à t°C ambiante est interdite.**
- Le produit doit être couvert et les jus doivent pouvoir s'écouler **(attention à ne pas souiller d'autres produits stockés à proximité)**

Vente directe

- Les denrées hautement périssables doivent être stockées au réfrigérateur (max. + 5°C) et rapidement utilisées
- Les denrées alimentaires préparées à la ferme doivent être d'une qualité constante, homogène et irréprochable, suivre strictement les procédés de fabrication ou recettes

Quels sont les produits dits "critiques" ?

- Le lait et la crème, ainsi que yoghourt, serré et beurre doivent être pasteurisés à 75°C avant leur consommation
- L'utilisation d'œufs dits "coquille" pour des préparations non cuites, telles que mayonnaise ou tiramisu, est déconseillée
- La viande hachée doit être utilisée dans les 24 heures au maximum et stockée à +2°C maximum!!! (si un vous possédez qu'un seul frigo pour toutes vos denrées, la mettre dans la partie la plus froide du frigo)
- La viande de volaille doit être totalement cuite (min. 80°C) afin d'éviter tout risque de salmonellose élevé

À quoi doit-on veiller lors de l'étiquetage ? (voir règles d'étiquetage en lien)

- Les **produits Préemballés** doivent avoir une mention écrite visible, facilement lisible et indélébile
- Il est interdit de mentionner des indications ou propriétés fausses sur un produit
- Pour les **produits préemballés**, l'étiquette doit au minimum indiquer la dénomination spécifique, la composition, le datage, le nom ou la raison sociale, ainsi que l'adresse du producteur, et le n° de lot (qui peut être la date de fabrication jj/mm/aaaa)
- Pour les **produits en vrac**, mêmes exigences que pour les produits préemballés, toutefois il est permis d'y renoncer pour autant que le consommateur reçoive une information verbale
- Pour les **denrées très périssables**, indication de datage "à consommer avant le jj/mm/aaaa..." obligatoire (l'indication du jour et du mois est obligatoire)

Qui sont les personnes compétentes dans le contrôle des denrées alimentaires ?

JURA

Lise Gundelwein

032 420 51 38


lise.gundelwein@jura.ch

~~Claude Ramseier~~

~~Claude.ramseier@jura.ch~~

JURA BERNOIS

Philippe Simon

 032 377 33 40

À qui s'adresser pour de plus amples informations ?

Laboratoire cantonal du canton du Jura

Faubourg des Capucins 20

2800 Delémont


 032 420 52 80

 secr.lab@jura.ch

Laboratoire cantonal de Berne

Case postale

3000 Berne 9

 031 633 11 11

 info@gef.be.ch

Il est possible en outre, de commander le classeur "Vente directe / Autocontrôle" avec des informations plus détaillées au prix de frs. 18. -- (avec frais d'envoi) auprès de :

AGRIDEA Lausanne

ou

Fondation Rurale Interjurassienne


Avenue de Jordils 1

 032 420 80 50

Case postale 128

 info@frii.ch

1000 Lausanne 6

 021 619 44 00

 doc@agridea.ch

Consultez aussi les documents pdf mis en lien à droite (de la FAQ)

- Sommaire "Autocontrôle en vente directe"
- "Règles étiquetage"
- "Cinq règles d'or"
- "Commerce en plein air de denrées alimentaires"