

Centre de conseils agricoles  
Landwirtschaftliches Beratungszentrum

Grangeneuve, Janvier 2020  
EFL

# Le concept d'autocontrôle



## Contenu

|  |    |
|--|----|
| 1. Instructions .....                  | 3  |
| 2. Description de l'exploitation ..... | 5  |
| 3. Analyse de risques .....            | 6  |
| 4. Nettoyages .....                    | 8  |
| 5. Feuilles de contrôle.....           | 9  |
| 6. La production.....                  | 10 |
| 7. Formation des collaborateurs.....   | 12 |





## 1. Instructions

Toute exploitation, qui fabrique, transforme ou remet des denrées alimentaires est tenue d'annoncer son activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente, à savoir auprès du chimiste cantonal et de respecter les mesures adéquates de la sécurité alimentaire. Cette dernière se fait en autocontrôle et toutes les mesures réalisées doivent être consignées par écrit.

### Etablir un concept d'autocontrôle à l'aide de modèles

Préparer un classeur avec 5 onglets :

1. Données sur l'exploitation et analyse des risques
2. Nettoyages
3. Feuilles de contrôle
4. Production (avec recettes et formulaires de traçabilité)
5. Formation des collaborateurs.

#### 1. Données sur l'exploitation et analyse des risques

- Nom, adresse
- Nom de la personne responsable de l'autocontrôle et éventuellement de sa / son suppléant-e
- Produits
- Copie du formulaire d'annonce
- Analyse des risques pour sa propre production (à cocher) : achats, stockage, production, nettoyages, vente/remise, personnel.

#### 2. Description du nettoyage

Pour les risques que vous avez cochés, élaborer des directives de travail ou utilisez la checklist (par ex. fiche « Checklist nettoyages », Instruction pour le nettoyage des siphons à crème).

#### 3. Formulaires de contrôle

- Par ex. nettoyage, test de détection de la présence de salmonelles dans les œufs, analyse de la qualité de son eau de source
- Placer la fiche « Contrôle des températures » sur les installations frigorifiques

#### 4. Production

- Rédiger les recettes détaillées avec indication des mesures d'hygiène et les étiquettes correspondantes
- Pour la vente directe, rédiger pour chaque produit un formulaire de traçabilité, pour tous les ingrédients utilisés
- Lors de la vente à des tiers, faire la liste des acquéreurs et des lots remis. Ou mettre les bulletins de livraison
- Pour la restauration, la traçabilité est faite à partir des bulletins de livraison. Le formulaire des ingrédients n'est pas nécessaire.



### **5. Formation des collaborateurs (membres de la famille et personnel externe)**

Si on travaille avec des collaborateurs, il est nécessaire de faire une liste datée des informations données sur les procédures d'hygiène au travail ou sur les mesures d'amélioration

**Le concept d'autocontrôle doit être adapté constamment en fonction des changements dans l'entreprise et l'offre des produits !**

### **La mise en pratique de l'autocontrôle**

**Principe suprême: Noter ce qui est fait pour l'autocontrôle et faire ce que l'on a noté ! La documentation doit pouvoir être présentée en tout temps aux contrôleurs des denrées alimentaires.**

1. Les feuilles de contrôle qui doivent être fréquemment remplies sont placées directement sur le lieu (par ex. les feuilles de contrôle sur le réfrigérateur, éventuellement avec le stylo) et les remplir sur place.
2. Les directives de travail peuvent être plastifiées et placées dans un endroit visible (par exemple indication de nettoyage du siphon à crème).
3. Garder le classeur autocontrôle sur le lieu de production et le sortir en phase de production afin qu'il soit utilisé/rempli.
4. Remplir les formulaires de traçabilité et éventuellement une feuille de contrôle des nettoyages les jours de production.
5. Garder la documentation durant une année au minimum, voire durant toute la période de conservation du produit.

## 2. Description de l'exploitation

Remplir le formulaire. Au cas ou la productrice/le producteur est seul il n'y a pas de remplaçant-e.

|  |  |
|--|--|
| AUTOCONTROLE : DESCRIPTION DE L'EXPLOITATION   | 1a                                     |
| <b>Description de l'exploitation</b>   |  |
| Nom/Prénom   | _____                                  |
| Adresse  | _____                                  |
| Téléphone/e-mail   | _____                                  |
| Membres de la famille qui assistent dans la production et la vente                   |  |
| _____  |  |
| Main d'œuvre fixe (apprentie-e, etc.) et temporaire                                  |  |
| _____  |  |
| _____  |  |
| Responsable pour l'autocontrôle  | _____                                  |
| Remplaçant-e   | _____                                  |
| <b>Sur notre exploitation, nous proposons les produits suivants en vente directe</b> |  |
| 1a Vente des produits bruts (par ex œufs, pommes)                                    |  |
| _____  |  |
| _____  |  |
| 1b Vente des produits transformés (pat ex. pain, confiture)                          |  |
| _____  |  |
| _____  |  |
| _____  |  |
| 2 Restauration   |  |
| <input type="checkbox"/> Petit déjeuner  | <input type="checkbox"/> Brunch        |
| <input type="checkbox"/> Repas de midi   | <input type="checkbox"/> repas de soir |
| <input type="checkbox"/> Autres _____  |  |
| Date _____   | Signature _____                        |



### 3. Analyse de risques

Cocher tous les risques présents dans l'entreprise et veiller sur les tâches à effectuer. Classifier les formulaires nécessaires avec le concept.

| Domaine                                     | Risques identifiés   | Risque présent dans l'entreprise | Directives / tâches à effectuer  | Contrôle formulaires documents   |
|---|--|----------------------------------|--|--|
| <b>Achat et réception de la marchandise</b> | <p>Marchandise de mauvaise qualité : comme emballage périmée ou non-étanche, boîtes bombés</p> <p>Températures de livraison trop élevées.</p> <p>Délais de consommation échus ou trop courts</p> <p>Etiquetage insuffisant ou inexistant : pas d'information sur les allergènes</p> <p>Vermine</p> <p>Mauvaise qualité de l'eau potable.</p> |                                  | <p>Contrôle de qualité lors de l'achat ou de livraison</p> <p>Respecter la chaîne du froid ! Ne pas exposer les denrées périssables plus d'une heure sans réfrigération (utilisation d'une glacière si nécessaire). Mesurer la température lors de la livraison. Produits périssables 5°C, viande hachée 2°C</p> <p>Vérifier les dates de péremption de la marchandise.</p> <p>Contrôle de qualité lors de l'achat ou de livraison, chercher les informations manquant auprès du fournisseur</p> <p>Contrôle visuel. Si nécessaire changer l'emballage externe en interne (pas de caisses G1-3 ou cartons)</p> <p>Prélever de l'eau de boisson (réseau d'eau privé).</p> | Bulletins de livraison, bons   |
| <b>Stockage</b>                             | <p>Température trop élevée. Rupture de la chaîne du froid.</p> <p>Contamination</p> <p>Dates de conservation dépassées.</p> <p>Séparation des denrées insuffisante entre les zones</p> <p>Présence de ravageurs/vermine</p>  |                                  | <p>Déterminer les températures et contrôler.</p> <p>Protéger systématiquement toutes les denrées contre des effets négatifs</p> <p>Inscrire de délais de consommation pour ses propres produits, vérifier les dates, « first in, first out »</p> <p>Respecter les séparations propre /sale, bio / pas bio, cuit / cru, privé / commercial, denrée / chimiques</p> <p>Contrôle visuel. En présence de ravageurs, prendre les mesures adéquates pour les éliminer.</p>   | Formulaires 3  |
| <b>Nettoyage entretien</b>                  | <p>Contamination à cause de nettoyage insuffisant, dosage des produits incorrect</p> <p>Qualité insuffisante à cause du mauvais entretien</p>  |                                  | <p>Edicter des directives pour le nettoyage avec des indications de secteur, moment, fréquence et produits</p> <p>Procéder à un entretien régulier des appareils et des équipements</p>  | <p>Instruction de nettoyage,</p> <p>Checklist nettoyage</p> <p>Rapports de travail</p> |

| Domaine  | Risques identifiés   | Risque présent dans l'entreprise   | Directives / tâches à effectuer  | Contrôle formulaires documents                        |
|--|--|--|--|---|
| Production, Restauration                                 | Mauvaise manipulation de produits à risque : œufs crus, viande crue, lait crème et produits préfabriqué                      |  | Eviter la contamination des produits préfabriqués avec la marchandise crue, protéger et dater les produits préfabriqués. Chauffer le lait et la crème crue à 75°C au minimum. Utiliser principalement des œufs pasteurisés pour les préparations non-cuites (desserts) | Inscrire à la recette<br>Signer et dater les recettes |
|  | Non-respect des recettes   |  | Ecrire les recettes d'une manière compréhensible   |   |
|  | Décongélation inappropriée   |  | Décongélation dans l'eau froide ou frigo, décrire dans la recette.   |   |
|  | Réchauffage inapproprié  |  | Durée e réchauffage et températures dans la recette  |   |
|  | Réfrigération inappropriée   |  | Réfrigérer rapidement : immersion dans l'eau froide, utilisation de récipients plats. Définir la méthode dans la recette   |   |
|  | Contamination à cause de mains sales   |  | Laver les mains avant la production avec du savon liquide et sécher avec un papier. Utiliser des gants pour la manipulation de denrées précuites   | Formulaire 8  |
|  | Perte de la traçabilité  |  | Définir le lot ou le délai de consommation avec indication du jour des produits  |   |
|  | Longs délais de consommation   |  | Vérifier les délais de consommation fixés par le biais d'analyses internes ou externes   |   |
|  | Présence des corps étrangers et de toxiques  |  | Mentionner des mesures de sécurité comme « couvert » dans la recette. Inscrire des produits réemballés clairement  |   |
|  | Emballage inapproprié  |  | Définir les emballages par le biais des essais et préparer soigneusement (par ex. prélever les bocaux de confiture à haute température)  | Recettes  |
| Contamination à cause d'une mauvaise gestion des déchets |  | Eliminer quotidiennement les déchets du secteur de production. Utiliser des récipients avec couvercle. Définir les critères pour le traitement des déchets, les restes de nourriture (lieu d'entreposage, propreté, séparation, fréquence) |  |   |
| Huile de friture altérée.                                |  | Contrôler régulièrement la qualité de l'huile de friture (odeur, aspect, goût) et la changer, s'il est nécessaire.   |  |   |
| Personnel  | Transmission de saleté et de micro-organismes par l'hygiène du personnel insuffisante  |  | Respecter l'hygiène personnelle, utiliser les installations pour l'hygiène des mains, porter des vêtements de travail  | Formulaire 8  |
|  | Transmission d'agents infectieux par le biais des blessures ou maladies infectieuses   |  | Annoncer les maladies au supérieur. Soigner les blessures d'une manière appropriée   | Annonce de maladie                                    |
|  | Comportement inapproprié sur le lieu de travail, formation insuffisante  |  | Former et contrôler le personnel, instructions de travail détaillées   | Instructions<br>Formulaire 8                          |
| Remise vente   | Déclaration inappropriée   |  | Contrôler les étiquettes à l'aide de la checklist ou les faire contrôler par un expert   | Exemples des étiquettes                               |
|  | Contamination ou perte à cause de transport inapproprié ou remise insuffisamment protégée                                    |  | Couvrir et protéger les denrées alimentaires. Vérifier la propreté du véhicule et des caisses de transport   |   |
|  | Températures inadaptées et durée de remise aux consommateurs trop longue   |  | Respecter la chaîne du froid ! Eviter de laisser les denrées alimentaires à des températures comprises entre 5 et 65°C . Fixer la durée de maintien au chaud   | Carte des mets et des boissons                        |
|  | Tricherie de consommateurs à cause des informations écrites et orales insuffisantes ou d'un étiquetage incomplet ou trompeur |  | Régler les informations écrites : origine de la viande, panneaux mentionnant l'interdiction de remise de boissons alcoolisées aux enfants et aux adolescents<br>Mettre à disposition des documents écrites pour la vente des produits non-emballés.                    |   |





## 5. Feuilles de contrôle

Fixer les intervalles après besoin (chaque jour, tous les 2 jours, une fois par semaine). Fixer la feuille à l'appareil et remplir dans les intervalles prévus.

FEUILLES DE CONTROLE : TEMPERATURES

3 a

### Feuille de contrôle des températures : réfrigérateur

Poisson jusqu'à 2°C, stockage de viande jusqu'à 7°C, vente de viande 5°C

produits laitiers, œufs, jusqu'à 5°C, fruits et légumes entre 8 et 10°C

Fixer un thermomètre dans le frigo

Fixer des contrôles à intervalles réguliers :

| Date | Température | Visa |
|------|-------------|------|
|      |             |      |
|      |             |      |
|      |             |      |
|      |             |      |

| Date | Température | Visa |
|------|-------------|------|
|      |             |      |
|      |             |      |
|      |             |      |
|      |             |      |

FEUILLES DE CONTROLE : TEMPERATURES

3 b

### Feuille de contrôle des températures : congélateur (min. -18°C)

Fixer des contrôles à intervalles réguliers :

| Date | Température | Visa |
|------|-------------|------|
| x    | x           | x    |
| x    | x           | x    |
| x    | x           | x    |
| x    | x           | x    |
| x    | x           | x    |

| Date | Température | Visa |
|------|-------------|------|
| x    | x           | x    |
| x    | x           | x    |
| x    | x           | x    |
| x    | x           | x    |
| x    | x           | x    |

### Rapport de contrôle de l'eau de source privée

Au moins un fois par année

### Rapport de contrôle de salmonellose

Selon les exigences légales, garder aux moins 24 mois.

## 6. La production

Classer la recette ou la description de transformation/conditionnement avec un exemple d'étiquette pour chaque produit.

---

### Feuille de recette : exemple de recette

#### ***Pruneaux : pâte à tartiner aux fruits***

1.000 kg de pruneaux  
800 g de sucre  
1 jus de citron  
50 g Unigel (gélifiant)

Stériliser les pots et les couvercles à vis en les plongeant quelques minutes dans de l'eau frémissante. Laisser égoutter retournés sur un linge très propre

- Laver, dénoyauter les pruneaux, couper en lamelles.
- Les mélanger avec le gélifiant dans une grande casserole.
- Ajouter le jus de citron et le gélifiant, mélanger et amener à ébullition, laisser bouillir 1 min. en remuant.
- Ajouter le sucre et poursuivre la cuisson à gros bouillons durant 5 min. en remuant
- Ecumer
- Remplir à chaud le pot assez haut (max. 1 mm au-dessous du bord) avec la confiture bouillante. Les bords du pot ne doivent surtout pas être tachés de confiture : pour remplir, utiliser un entonnoir spécial à goulot très large. Fermer aussitôt.  
Répéter la même opération avec les pots suivants et fermer immédiatement.
- Stocker au frais et à l'ombre
- Contrôler de temps en temps le stock

Délai de consommation : 1 an dès le jour de production

## Etiquette

### **Pruneaux**

Pâte à tartiner aux fruits

Ingrédients : pruneaux 55 %, sucre  
jus de citron, gélifiant : pectine, acidifiant : acide tartrique

A consommer de préférence avant le jj.mm.aaaa, à conserver au frais après ouverture

**Chantal Savary, rte du Bois 27, CH-1663 Pringy**

**200 g**

## Feuille de produit : Les ingrédients

Créer une feuille de produit par produit.

Remplir la feuille lors de chaque production.



### Produit : Pâte à tartiner aux pruneaux

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Ingrédients</b>                   | Pruneaux, sucre, jus de citron, unigel |
| <b>Procédé</b>                       | Voir feuille de recette                |
| <b>Date de durée de conservation</b> | Jour de production + 1 ans             |

| Date de production | Quantité        | Ingrédient Producteur Lot | Ingrédient Producteur Lot | Ingrédient Producteur Lot | Ingrédient Producteur Lot | Ingrédient Producteur Lot | Ingrédient Producteur Lot | Ingrédient Producteur Lot | Consommer jusqu'au... / Lot |
|--------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
|                    |                 | Sucre                     | Pruneaux                  | Citron                    | Unigel                    |                           |                           |                           |                             |
| jj.mm.aaaa         | 30 bœux à 200 g | Aarberg LA08745           | exploitation              | 12.08.18 Coop             | Biofarm L2710             |                           |                           |                           | jj.mm.aaaa                  |
|                    |                 |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                           |                             |

## La traçabilité pour la vente aux tiers

Remplir la feuille lors de chaque livraison aux tiers qui vendent vos produits.



### Traçabilité : Vente aux tiers

| Date de durée de conservation Lot | Date de livraison | Quantité        | Produit                   | Revendeur                            |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------------------|
| jj.mm.aaaa                        | jj.mm.aaaa        | 20 bœux à 200 g | Pruneaux, pâte à tartiner | Boulangerie Favre<br>1255 Grandville |
|                                   |                   |                 |                           |                                      |

## 7. Formation des collaborateurs

Remplir au cas des collaborateurs

### Formation des collaborateurs (membres de la famille et autres)

Toutes personnes s'occupant de la fabrication des produits et / ou de la restauration doivent connaître le concept d'autocontrôle (sens, but, responsabilité, mise en pratique)

Formation / Information des données concernant les responsabilités aux collaborateurs

| Date       | Thème  | Responsabilité | Signature |
|------------|--|----------------|-----------|
| jj.mm.aaaa | Remplir le formulaire « Production » lors de la production | Sandra         | Corinne   |
| jj.mm.jjjj | Répéter les règles d'hygiène                               | Sandra         | Corinne   |
|            |  |                |           |