

Instructions Autocontrôle

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. Descriptif des 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, élaborez des directives de travail ou utilisez les fiches de contrôle (par ex. fiche « Checkliste 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 classer des 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 dans 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 indications 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 les feuilles 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.

Source pour formulaires « autocontrôle » papier et sur CD

Une documentation complète pour l'autocontrôle « Vente directe et restauration à la ferme : Autocontrôle » : classeur et CD avec des formulaires remplis, à titre d'exemple, et des formulaires vides peut être commandée chez AGRIDEA :

<http://www.agridea.ch/publications/publications/exploitation-famille-diversification/vente-directe/vente-directe-et-restauration-a-la-ferme-autocontrole-classeur/>

Pour la commande : AGRIDEA, Jordils 1, CP 1080, 1001 Lausanne
e-mail : Contact@agridea.ch, tél : 021 619 44 00

www.agridea.ch

Sources pour les formulaires « autocontrôle » sur internet:

Dans tous les cantons, les services concernés mettent à disposition gratuitement sur leur site des documents pour l'autocontrôle. Ils n'ont pas tous le même degré de convivialité et sont surtout conçus pour de grandes entreprises.

Notez que la loi sur la sécurité alimentaire est nationale, mais les cantons définissent des priorités différentes pour la mise en œuvre et les contrôles

Cantons qui mettent des documents adaptés à disposition :

- **Vaud** : Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)
<http://www.vd.ch/themes/economie/protection-consommateur/denrees-et-objets/hygiene-et-conseils/>
Documents clairs et simples.
- **Valais** Service de la consommation et affaires vétérinaires
<https://www.vs.ch/web/scav/aliments/autocontrole>
Exemple « analyse des risques » sous le nom « Processus de travail à maîtriser dans le cadre de la « Bonne Pratique de Fabrication »
- **Fribourg**, Services pour la sécurité alimentaire et les affaires vétérinaires (SAAV) :
http://www.fr.ch/saav/files/pdf86/in_march_et_manifestations_temporaires_d_etat-16.06.2016.pdf
Le document ne concerne que les ventes au marché, mais il vaut la peine d'en prendre connaissance

Sur les sites il n'y a pas des formulaires « traçabilité », ils ne sont même pas mentionnés. Demandez-les auprès de votre service de conseil agricole cantonal.