



Annexe 3:

Guide pour l'évaluation uniforme de l'autocontrôle

TABLE DES MATIERES

I	Introduction	2
	A. Bases légales.....	2
	B. Documentation générale du système et définitions des responsabilités.....	2
II	Domaines de l'autocontrôle	3
1	Formation du personnel sur l'hygiène et sur les procédures de travail	3
2	Hygiène personnelle	4
3	Nettoyage et désinfection.....	5
4	Maintenance des locaux et installations y compris les contrôles de fonctionnement	6
5	Contrôle des températures.....	7
6	Lutte contre les animaux indésirables	8
7	Contrôle de la qualité de l'eau.....	9
8	Procédures basées sur le système HACCP.....	10
9	Traçabilité	11
10	Contrôle du produit.....	12

I Introduction

Ce document faciliter le contrôle uniforme des autocontrôles des abattoirs et définir l'éventail des domaines à contrôler.

A. Bases légales

LDAl art. 23 ; ODAIOUs art. 49 à art. 55 ; OAbCV art. 20 ; art. 58

B. Documentation générale du système et définitions des responsabilités

L'entreprise doit disposer d'un système d'autocontrôle. Ce système comprend un concept, des directives et des fiches de contrôle. Le concept décrit les principes permettant de garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire et définit les responsabilités de chacun, les directives définissent les procédures à appliquer et les fiches de contrôle permettent d'attester que les directives sont appliquées.

Pour le contrôle de cette documentation il faut vérifier que le principe du « Qui, Quand, Quoi, Comment » est décrit, documenté et contrôlé et qu'elle contient entre autre les points suivants :

La personne responsable et son remplaçant

Qui est responsable de la mise à jour et de l'application du système?

Qui remplit les documents de contrôle ?

Concept / description

Un concept est-il présent et prend en considération les éléments les plus importants?

Les mesures de surveillance du système sont-elles adéquates ?

Directives / instructions

Les directives permettent-elles d'accomplir correctement les tâches décrites ?

Sont-elles à jour ?

Documentation de contrôle / Surveillance

Les documents de contrôle sont-ils suffisants et pertinents pour la documentation des activités ?

Archivage et entreposage des documents de contrôle

Combien de temps les documents doivent-ils être conservés ?

II Domaines de l'autocontrôle

1. Formation du personnel sur l'hygiène et sur les procédures de travail

Généralités

Les collaborateurs qui participent au travail et à la manipulation de viandes et de produits à base de viande doivent recevoir lors de leur engagement, une initiation concernant les mesures d'hygiène spécifiques à la place de travail et prendre part au programme de formation régulier de l'entreprise.

Bases légales

ODAIUOs art. 47 et art. 48b ; OHyg art. 21 à art. 24

Critères

- a) Comment, instruit-on et forme-t-on les employés sur les questions d'hygiène? (Aide-mémoire sur l'hygiène, Initiation lors de l'engagement, Formation régulière du collaborateur)
- b) Dans quelle(s) langue(s), sont rédigées les instructions / sont instruit les collaborateurs?
- c) Quelles sont les informations transmises? (fréquence, participants, langues utilisées)
- d) A quelle fréquence, dispense-t-on des cours de formation?
- e) Quels collaborateurs participent à ces cours de formation?
 - les collaborateurs actifs dans la production
 - les remplaçants pour maladies et congés
 - les personnes, qui pendant les heures de travail, ont accès aux locaux de production (p. ex. techniciens machine)
- f) Quel est le contenu des cours de formation?
- g) Comment sont documentés les présences des collaborateurs, le contenu et la réalisation des initiations et des cours de formation?
- h) Est-ce que les points suivants sont contenus dans les cours d'instruction ?
 - Hygiène de transformation et de production;
 - Hygiène des locaux et des installations (nettoyage et désinfection);
 - Hygiène des matières premières, de l'entreposage et du transport;
 - Hygiène du personnel (hygiène des mains et du corps, maladies contagieuses);

2. Hygiène personnelle

Généralités

L'établissement doit disposer d'un concept écrit, afin de garantir que les germes pathogènes ne puissent être transmis par les employés aux denrées alimentaires.

Bases légales

LDAI art.15 al. 2, OHyg art. 22

Critères

Mesures d'hygiène

- a) Comment la tenue et la propreté des vêtements est-elle vérifiée?
- b) Comment l'hygiène des mains est-elle garantie ?

Annonce des maladies

- a) Comment le personnel est-il informé qu'il doit annoncer lorsqu'il souffre d'une maladie transmissible par les denrées alimentaires (maladies gastro-intestinales et respiratoires, blessures aux mains, avant-bras et év. autres parties découvertes)?
- b) Quelles sont les mesures prévues pour qu'une contamination des denrées alimentaires par des agents pathogènes soit exclue?
 - Exclusion du collaborateur du travail avec des denrées alimentaires;
 - Définition des postes de travail possibles ;
- c) Quel système garanti qu'en cas d'apparition simultanée de plusieurs cas de maladies transmissibles par les denrées alimentaires soit annoncé à l'autorité cantonale compétente?

3. Nettoyage et désinfection

Généralités

L'entreprise doit disposer d'un programme écrit pour le nettoyage et la désinfection des locaux, des installations et des appareils. Elle doit en garantir la propreté par des mesures adéquates.

Bases légales :

LDAl art. 15 al.1 let. c et d, OHyg art. 7, art. 14, OAbCV art. 20, OHyAb ann. 1 chif. 1.7; ann. 3 chif. 1.3

Critères

- a) Qui est responsable des nettoyages? (organisation, planification, exécution, vérification)
- b) Quels locaux, installations, moyens de transports, outils et récipients sont régulièrement nettoyés et désinfectés (plan de nettoyage)?
- c) Quels moyens sont utilisés (outils, appareils et produits de nettoyage/désinfection) et comment sont-ils entreposés?
- d) Les produits de nettoyage et de désinfection sont-ils prévus pour le domaine alimentaire?
- e) Quelles sont les fréquences de nettoyage?
- f) Quelles sont les fréquences des contrôles de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection (visuelles, techniques, microbiologiques)?
- g) Quelles sont les instructions de travail pour ces tâches?
- h) Les moyens sont-ils utilisés correctement (concentration, température, délais, rinçage)?
- i) Quelles mesures correctives sont prises quand des défauts sont constatés?

Documentation spécifique :

Plans de nettoyage avec les données des lieux et des temps;

Registre des produits chimiques employés y compris les fiches techniques de chaque produit chimique (domaines d'utilisation, modes d'emploi, indications sur la sécurité);

Fiches de contrôle d'accomplissement du nettoyage et de la désinfection;

Fiche de contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection, des mesures correctives ainsi que de leur suivi;

4. Maintenance des locaux et installations y compris les contrôles de fonctionnement

Généralités

L'entreprise doit disposer d'un concept pour garantir que les locaux et les installations soient correctement entretenus afin de respecter la protection des animaux et les principes d'hygiène.

Bases légales

LDAl art. 15 al. 1 let. c; OAbCV art. 58 al. 1 let. a chif. 2; OHyg art. 7 al. 1, al. 2 let. a et let. b, art. 14

Critères

- a) Quelles sont les mesures préventives pour garantir l'hygiène des denrées alimentaires et la protection des animaux ? (contrôle de bon fonctionnement)
- b) Existe t'il un plan d'entretien et de maintenance ?
- c) Quelles sont les mesures prévues en cas de panne ?

5. Contrôle des températures

Généralités

L'entreprise doit disposer d'un système d'enregistrement des températures sans faille, qui doit pouvoir garantir le respect des températures prescrites dans les locaux qui doivent être réfrigérés.

Bases légales:

OAbCV art. 18 ; art. 20 al. 1 let. b; OHyAb ann. 1 chif. 1.5, OHyg art. 25 à art. 33

Critères

- a) Liste des locaux réfrigérés avec leur volume?
- b) Présence d'un thermomètre adéquat en fonction du volume et fréquence d'enregistrement (en continu dès 200m³) ?
- c) Surveillance des températures enregistrées (visuelle, alarme automatique)?
- d) Mesures lors de dépassement des températures maximales?
- e) Maîtrise des températures de transport?

Documentation spécifique

Enregistrement des températures

Mesures prises en cas de dépassement et conséquence?

6. Lutte contre les animaux indésirables

Généralités

L'entreprise doit disposer d'un programme écrit pour la lutte contre les nuisibles. Le but du concept doit être d'empêcher l'invasion de nuisibles dans les locaux de l'entreprise de même que de reconnaître une éventuelle présence de ceux-ci et de prendre les mesures nécessaires pour les combattre.

Bases légales

LDAl art. 15 al.1 let. e, OAbCV art. 16; art. 58 al.1 let. a chif. 5; OHyg art.7 al.2 let. g; OexDAI (RS 817.025.21) art. 57 al.1 let. b chif. 5

Critères

Mesures préventives

- a) Liste des nuisibles potentiels?
- b) Quels dispositifs de protection équipent les ouvertures (fenêtres, lucarnes, claire-voies, installations de ventilation, écoulements) des locaux de l'entreprise, afin d'empêcher l'invasion de nuisibles?
- c) Comment est-il garanti que les portes d'entrée et les portes coulissantes soient refermées immédiatement après leur utilisation?

Programme de détection

- a) Est-ce que le site est régulièrement contrôlé quant à l'éventuelle présence de nuisibles?
- b) Plan de surveillance adapté aux locaux et aux nuisibles potentiels ?

Stratégie de lutte contre les nuisibles

- a) Est-ce que la lutte contre les nuisibles est organisée de manière à ce que les denrées alimentaires de même que l'homme et l'environnement ne soient mis en danger ?
- b) Quels sont les moyens d'identification des nuisibles ?
- c) Quelles mesures spécifiques sont prises ?
- d) Quelles mesures de protection sont prises pour les denrées alimentaires, les personnes et le cas échéant le bétail de boucherie ? (éloignement des denrées alimentaires, fermeture des locaux, mise en garde du personnel)

Documentation spécifique :

Emplacement des pièges et appâts
év. contrat avec entreprise spécialisée
liste des produits et fiches techniques

7. Contrôle de la qualité de l'eau

Généralités

L'entreprise doit garantir l'approvisionnement en eau potable dans tous les locaux où s'effectue le traitement des carcasses et des abats.

Bases légales:

LDAI art. 7 al.1, al.2d, OHyg art.17, ann. 2 let. b, Oeau potable (RS 817.022.102) art. 5 et art.6, OHyAb ann. 1 chif. 1.2

Critères

- a) Quelles sont les garanties que l'eau utilisée est potable ? (garantie du fournisseur)
- b) Si l'entreprise dispose d'un propre approvisionnement en eau potable (sources, puits ou réservoirs propres à l'entreprise), l'exploitation de cet approvisionnement est-elle autorisée par l'autorité compétente ? (installations, traitements, contrôles)
- c) Quelles sont les mesures d'urgences en cas d'annonce de pollution de l'eau potable fournie. (eau cuite pour le rinçage, absence de douchage des carcasses)

Documentation spécifique

Rapports annuels du fournisseur

Plan d'urgence en cas de pollution

8. Procédures basées sur le système HACCP

Généralités

L'entreprise doit disposer d'un concept pour maîtriser les risques spécifiques à la santé humaine. Les mesures d'hygiène générales comme la réfrigération, le nettoyage et la désinfection, etc. ne font pas partie d'un tel concept.

Bases légales

LDAI art. 23 ; OAbCV art. 20 ; art. 58 al. 1 let. b; ODAIOUs art. 49 à art 55

Critères

L'analyse des dangers est-elle complète et pertinente ?

En l'absence de point de maîtrise mesurable (CCP) quelles bonnes pratiques d'hygiène ont été mises en place pour réduire les risques liés aux dangers identifiés ?

Comment le système est-il appliqué et documenté ?

Le système permet-il de garantir dans la mesure du possible que les viandes :

- ne présentent pas de contaminations fécales,
- ne contiennent pas de matériel à risque spécifié,
- ne dépassent pas les valeurs limites ou les valeurs de tolérances relatives à l'hygiène d'abattage,
- ne présentent pas de risques physiques tels les corps étrangers ?

9. Traçabilité

Généralités

L'entreprise doit disposer d'un système de traçabilité permettant d'indiquer aux autorités cantonales compétentes de qui elle a reçu les produits/animaux et à qui elle les a livrés (exception : remise directe au consommateur).

Bases légales:

ODAIU art. 49 al. 3c, art 50 ; OAbCV art. 20 al. 4, (art. 22)

Critères

- a) Garantie de la corrélation entre l'identification de la carcasse livrée et l'identification de l'animal réceptionné?
- b) Garantie de l'identification des acheteurs ?

10. Contrôle du produit

Généralités

La surface des carcasses et de la viande destinée à la consommation doit être propre et ne doit pas présenter de souillures. Les mesures nécessaires pour empêcher que les produits soient salis ainsi que les mesures à prendre lorsqu'ils le sont, doivent être documentées.

Bases légales

LDAl art. 22 et art. 23; ODAIOUs art. 49 al. 3 let. d; OAbCV art. 20

Critères

Contrôle visuel de la carcasse

- a) Est-ce que les carcasses présentent des souillures venant des animaux eux-mêmes ?
- b) Est-ce que les carcasses présentent des souillures venant des installations techniques de l'abattoir ?
- c) Est-ce que tous les organes à risque ont été éliminés ?

Est-ce que des mesures de corrections sont prévues dans les cas décrits ci-dessus ?

Contrôle microbiologique de la carcasse

Le contrôle microbiologique est réglé dans des instructions séparées relatives à l'exécution des analyses microbiologiques dans le cadre de l'autocontrôle des abattoirs.

Documentation spécifique

Ex : Fiche de contrôle de la propreté des carcasses selon la proposition de l'USMB et de l'ASVC.