



Fiche d'information

Guide des bonnes pratiques d'hygiène dans les exploitations de produits carnés

Selon article 80 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)

Nom et adresse

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, Sihlquai 255, Case postale, 8031 Zurich

Approuvé le:

novembre 2020

Version:

4.1

Champ d'application du guide

Processus

Le guide des bonnes pratiques et l'analyse des risques sont basés sur les principes du HACCP. La production de viande, de produits à base de viande et de préparations de viande dans les établissements de production carnée peut être divisée en plusieurs processus principaux : acquisition de marchandise, stockage, transformation/production, emballage/stockage, traiteur, transport et vente.

La diversité des spécialités régionales ne permet pas une description uniforme des processus. Les recettes disponibles dans les établissements, avec références aux bonnes pratiques et aux points de contrôle, sont considérées comme des documents supplémentaires à cette ligne directrice.

Le sujet très émotionnel de l'abattage, de l'hygiène d'abattage et du bien-être des animaux à l'abattage est également décrit et est inclus dans les modèles d'autocontrôle. En outre, diverses fiches de contrôle sur le thème du bien-être animal sont disponibles en ligne sur le site www.abzspiez.ch.

Adaptation du champ d'application

Le guide est applicable à tous les établissements de l'industrie carnée. Il a été pris en compte de manière significative dans le guide que les petites entreprises peuvent réduire de manière adéquate la documentation écrite de l'autocontrôle, Si les entreprises sont confrontées à des exigences supplémentaires en matière d'assurance qualité, la solution de branche peut servir de base.

Résumé

Le "Guide des bonnes pratiques d'hygiène dans les exploitations de produits carnés" est une solution de branche au sens de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs) qui permet aux établissements de mettre en place un autocontrôle et de l'appliquer dans la pratique.

La solution de branche, qui a été élaborée par le Centre de formation pour l'économie carnée suisse ABZ Spiez, couvre tous les domaines de l'autocontrôle des établissements de l'industrie carnée requis par la législation alimentaire. Outre les lignes directrices relatives aux bonnes pratiques d'hygiène, il contient le concept HACCP, l'analyse des risques, les lignes directrices relatives aux bonnes pratiques d'autres domaines de l'assurance qualité et la documentation pour l'entreprise. La solution de branche sert d'aide à la mise en œuvre pour la personne responsable et garantit une documentation complète

et documentée de l'autocontrôle dans tous les domaines. Toutes les recettes avec instructions de travail ne font pas partie de cette solution de branche; elles sont de la responsabilité des entreprises. La personne responsable est tenue de maintenir le niveau de formation des employés aussi élevé que possible et de le documenter.

Le guide a un caractère contraignant et permet à la personne responsable de se conformer plus facilement aux exigences de la législation alimentaire. Les établissements de l'industrie carnée qui documentent par écrit leur autocontrôle conformément à la présente solution de branche prouvent ainsi leurs bonnes pratiques opérationnelles et l'application d'une procédure d'identification, d'évaluation et de maîtrise des risques qui sont importants pour la sécurité de leur production de viandes, de produits à base de viande, de préparations de viande et de produits traiteur.

La solution de branche est basée sur les directives de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaire (OSAV) et consiste en une analyse complète des risques et des documents correspondants avec des informations de base sur les bonnes pratiques dans les entreprises de produits carnés. Des documents simples, des supports de travail et une approche structurée au travail pratique sont disponibles en tant qu'aides à la mise en œuvre.

La solution de branche peut être obtenue sous forme papier et/ou sous forme numérique à l'adresse suivante conseils@abzspiez.ch. Elle peut être ouverte sur tous les équipements numériques et les formulaires d'autocontrôle peuvent être imprimés et/ou adaptés pour votre usage spécifique. La solution de branche est clairement structurée en deux dossiers et assure une vue d'ensemble et de la transparence. L'évolution constante de la législation et des règlements oblige les responsables à adapter la solution de branche en temps utile; cet aspect sera prioritaire à l'avenir.
