

info



Guide de la branche Alimentation

pour de bonnes pratiques de fabrication
dans le commerce de détail



Les avantages du guide de la branche alimentaire

des formulaires spécifiques et personnalisables pour votre entreprise

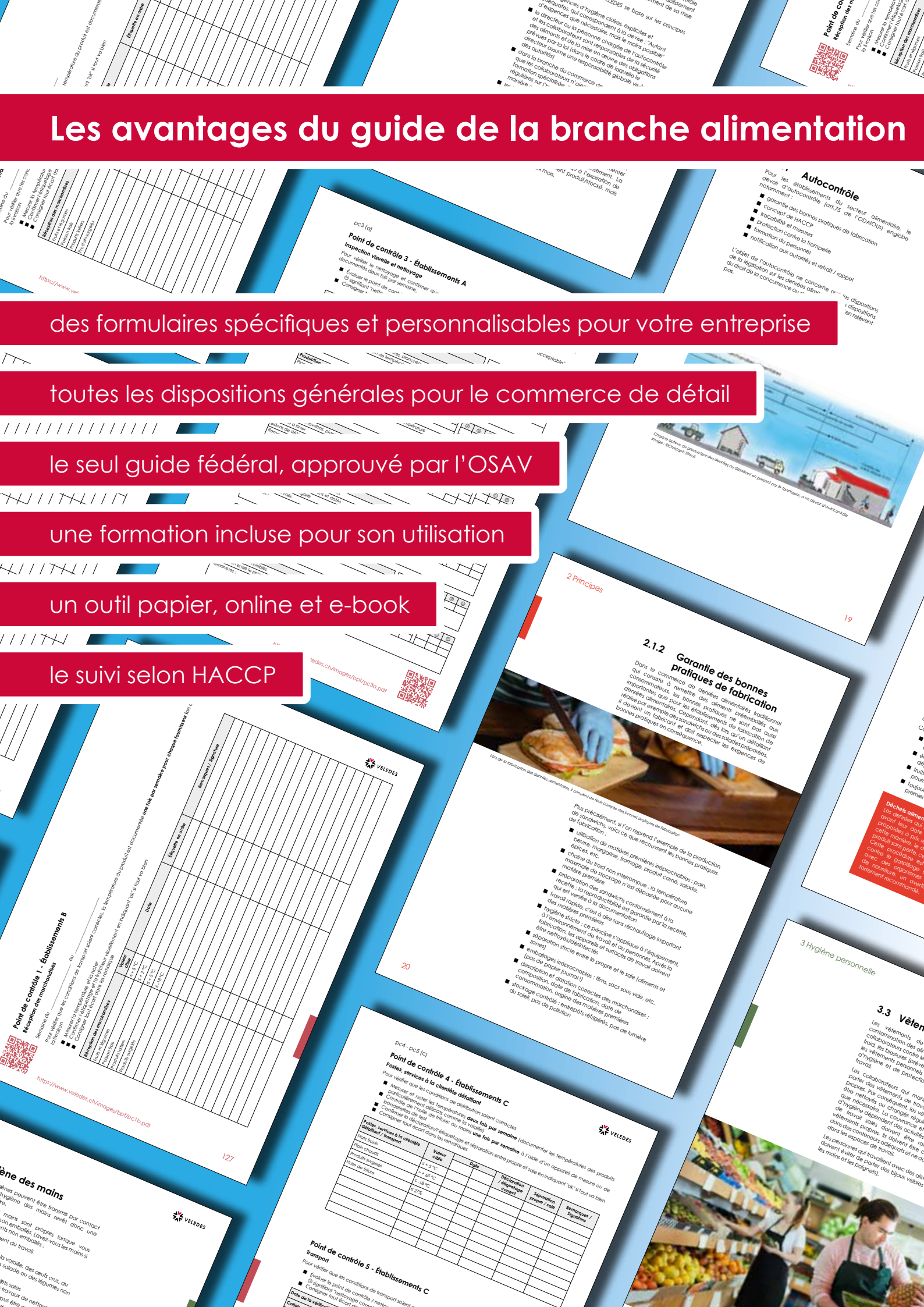
toutes les dispositions générales pour le commerce de détail

le seul guide fédéral, approuvé par l'OSAV

une formation incluse pour son utilisation

un outil papier, online et e-book

le suivi selon HACCP



sont :

Point de contrôle 2 - Établissements C

Emballage

Pour contrôler que le packaging soit adéquat :

- Analyser la température au retour de la température de réchauffement et la date sont vérifiées et documentées.
- Confirmer la température au retour de la température de réchauffement et la date sont vérifiées et documentées.
- Confirmer l'état des emballages et la date sont vérifiées et documentées.

Température	Unité	Min	Max	Unité	Min	Max
+	°C			°C		
+	°C			°C		
+	°C			°C		

<https://www.veledes.ch/images/pdf/pc2c.pdf>

Température	Unité	Min	Max	Unité	Min	Max
+	°C			°C		
+	°C			°C		
+	°C			°C		

5.2 Analyse des dangers

La 1^{ère} colonne décrit l'endroit où se situe le danger. La 2^{ème} colonne décrit les points à observer tandis que la 3^{ème} colonne indique les mesures préventives. Dans la 4^{ème} colonne (documents) il est fait référence au point de contrôle (PC) pour lequel le contrôle préventif est documenté. Les documents de documentation des contrôles sont dans du dossier "Vérification des points de contrôle en annexe".

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et	Documents
1.1 Réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Niveau de propreté, qualité, état Rupture de la chaîne du froid Rupture de la chaîne du froid Rupture de la chaîne du froid 	<ul style="list-style-type: none"> Rejet de la marchandise Limites supplémentaires Réaffectation en cas de livraisons défectueuses 	Annexe PC 1
2.1 Entreposage	<ul style="list-style-type: none"> Température et humidité des sites Qualité de l'air Propreté des locaux Propreté des locaux Propreté des locaux 	<ul style="list-style-type: none"> Rejet de la marchandise Limites supplémentaires Réaffectation en cas de livraisons défectueuses 	Annexe PC 2

Température	Unité	Min	Max	Unité	Min	Max
+	°C			°C		
+	°C			°C		
+	°C			°C		

Dans les entrepôts, les sites de vente et les locaux de transport des contrôles de température doivent être effectués régulièrement dans les chambres froides, pour des produits périssables. Un mémorandum doit être rempli dans toutes les salles de stockage et dans les unités de réchauffement. Les températures de réchauffement doivent être vérifiées et documentées. Les températures des produits et non des chambres froides qui sont également déterminées.

Les thermomètres doivent être étalonnés, c'est à dire la précision de la mesure doit être vérifiée périodiquement et corrigée si nécessaire. La traçabilité des fuites et des corrections doit être vérifiée chaque jour. Les marchandises pour lesquelles des contrôles doivent être effectués, c'est à dire la date de réception, mais il est interdit de les ouvrir. C'est à dire il faut augmenter le poids en accusant la teneur en eau, une attention particulière doit être portée à la traçabilité des changements et des poids, car ceux-ci peuvent former des substances toxiques (mycotoxines). Ils se détériorent, les boîtes doivent également être emballées en aluminium. Les aliments destinés à la consommation privée doivent être consciencieusement étiquetés et clairement séparés des aliments qui sont vendus aux consommateurs/clients.

Aucun détergent ne peut être stocké dans les pièces destinées à la nourriture.

Retirer les marchandises qui arrivent bientôt à expiration et les vendre (moins complètement).

Étiqueter les marchandises avec la date d'utilisation estimée.

Respecter le principe du "premier entré, premier sorti".

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et	Documents
5.7 Dangers liés au traitement des aliments - Réchauffement	<ul style="list-style-type: none"> Propreté de l'environnement de travail Hygiène personnelle Désinfection hygiénique Température de réchauffement Température de réchauffement Température de réchauffement 	<ul style="list-style-type: none"> Rejet de la marchandise Limites supplémentaires Réaffectation en cas de livraisons défectueuses 	Annexe PC 3

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et	Documents
5.7 Dangers liés au traitement des aliments - Réchauffement	<ul style="list-style-type: none"> Propreté de l'environnement de travail Hygiène personnelle Désinfection hygiénique Température de réchauffement Température de réchauffement Température de réchauffement 	<ul style="list-style-type: none"> Rejet de la marchandise Limites supplémentaires Réaffectation en cas de livraisons défectueuses 	Annexe PC 3

Point de contrôle 4 - Établissements C

Postes services à la clientèle détaillants

Pour vérifier que les conditions de distribution soient correctes :

- Mesurer et noter les températures deux fois par semaine.
- Particulièrement délicats comme la viande.
- Contrôle de l'hygiène de la salle.
- Contrôle de la durée de conservation.
- Consigner tout écart dans les remarques.

Postes services à la clientèle détaillants	Valeur cible	Date	Déclaration (échantillon correct)	Séparation (pas/sale)
Viande fraîche	≤ +2°C			
Produits surgelés	≤ -18°C			
Viande de bœuf	≤ -12°C			
	≤ -20°C			

Postes de travail

Les postes de travail doivent être conçus de manière à empêcher la contamination croisée, à protéger les employés contre les accidents, à protéger l'environnement et à protéger les clients. Les vêtements de travail doivent être conçus de manière à empêcher la contamination croisée, à protéger les employés contre les accidents, à protéger l'environnement et à protéger les clients.

Les vêtements de travail doivent être conçus de manière à empêcher la contamination croisée, à protéger les employés contre les accidents, à protéger l'environnement et à protéger les clients.

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et	Documents
5.7 Dangers liés au traitement des aliments - Réchauffement	<ul style="list-style-type: none"> Propreté de l'environnement de travail Hygiène personnelle Désinfection hygiénique Température de réchauffement Température de réchauffement Température de réchauffement 	<ul style="list-style-type: none"> Rejet de la marchandise Limites supplémentaires Réaffectation en cas de livraisons défectueuses 	Annexe PC 3

Point de contrôle 5 - Établissements C

Transport

Pour vérifier que les conditions de transport soient correctes :

- Évaluer le point de contrôle / nettoyage.
- Signifier "nettoyage complémentaire/correction nécessaire".
- Consigner tout écart dans les remarques.

Postes services à la clientèle détaillants / Équipements de transport	Valeur cible	Date	Déclaration (échantillon correct)	Séparation (pas/sale)
Viande fraîche	≤ +2°C			
Produits surgelés	≤ -18°C			
Viande de bœuf	≤ -12°C			
	≤ -20°C			

Température	Unité	Min	Max	Unité	Min	Max
+	°C			°C		
+	°C			°C		
+	°C			°C		

Le guide de la branche alimentaire est spécialement structuré pour une utilisation intuitive

Objectif du guide de la branche alimentation

Le guide de la branche VELEDES est destinée à vous aider en tant que détaillant dans la mise en œuvre des exigences en matière d'hygiène et peut être utilisée comme base du concept d'autocontrôle appliqué dans votre entreprise. Le guide de la branche VELEDES est basé sur les principes suivants :

Des spécifications d'hygiène claires, sans ambiguïté et appropriées selon la devise : "**Autant que nécessaire, aussi peu que possible**".

Le patron de l'établissement ou la personne responsable de l'autocontrôle et le personnel sont responsables de la sécurité des denrées alimentaires et de la mise en œuvre des exigences légales (le premier assumant la responsabilité globale vis-à-vis des autorités).

Les annexes du guide contiennent des modèles avec des checklists de contrôle qui peuvent être adaptés à l'entreprise. Sur cette base, les points de contrôle les plus importants de l'entreprise peuvent être surveillés et documentés.

Par le code QR ci-contre ou sur notre site

www.veledes.ch ➔ Formation continue ➔ Cours
➔ Objectif du guide de la branche alimentation

