



Typologie de questions

Mise en place d'un concept d'hygiène d'entreprise

Le service de la consommation et des affaires vétérinaires exige un concept d'hygiène

Les 5 étapes des bonnes pratiques

- **1ère étape : organiser l'établissement, définir les responsabilités, garantir la formation**
- **2e étape : saisir la portée des prescriptions juridiques et les respecter**
- **3e étape : identifier les dangers, les contrôler et les maîtriser (HACCP)**
- **4e étape : accroître la sécurité par l'autocontrôle**
- **5e étape : collaborer de façon compétente avec l'autorité d'exécution**

Les bonnes pratiques peuvent être introduites selon les étapes suivantes compte tenu des bases déjà existantes :

1^{ère} étape : organiser l'établissement, définir les responsabilités, garantir la formation

La description d'un établissement offre un aperçu de l'entreprise, de sa catégorie par rapport à l'étendue de l'autocontrôle, et de l'obligation d'annoncer et de requérir une autorisation. La structure organisationnelle dépend aussi de la taille de l'établissement, sachant que les compétences et les responsabilités sont définies dans un organigramme et dans les descriptions de fonctions ou dans d'autres accords. Une personne responsable est désignée pour assumer l'entière responsabilité de l'établissement. La formation et la qualification du personnel dépendent des risques liés au travail. Le savoir de base requis pour l'ensemble du personnel consiste en les 5 clefs essentielles relatives à l'hygiène des denrées alimentaires.

2e étape : saisir la portée des prescriptions juridiques et les respecter

Le respect des prescriptions juridiques présuppose qu'on les connaisse. Il y a donc lieu d'avoir une vue d'ensemble des dispositions applicables à l'offre de l'établissement concerné. Par contre, on peut exclure les prescriptions applicables aux domaines spécifiques tels que le service traiteur, le bien-être, etc., lorsque ces prestations ne sont pas proposées.

3e étape : identifier les dangers, les contrôler et les maîtriser (HACCP)

Les dangers et les infractions à la législation sur les denrées alimentaires liées à ceux-ci doivent être identifiés au sein de l'établissement. Des mesures adaptées doivent permettre de ramener à un niveau acceptable les risques qui s'y rapportent. Sur la base de l'analyse des risques, il faut définir les mesures de contrôle permettant de les maîtriser. Pour les dangers et les risques très importants pour la santé, il faut prévoir des points critiques de contrôle (CCP) avec des contrôles réguliers, et les documenter. Pour les dangers et les risques faibles et moyens, il est nécessaire de déterminer les points de maîtrise (PM) et les conditions à respecter. Leur surveillance s'effectue de façon ponctuelle et sur la base de l'expérience professionnelle des responsables.

Pour le cas où les valeurs définies ne pourraient être respectées, il faut prendre ou prévoir des mesures. Celles-ci peuvent par exemple comprendre l'adaptation de la durée de conservation, de la recette, l'élimination des aliments avariés, l'information des autorités, des actions de rappel, etc.

4e étape : accroître la sécurité par l'autocontrôle

Chaque établissement est tenu de veiller lui-même au respect de toutes les prescriptions légales relatives aux denrées alimentaires et applicables à l'établissement ainsi qu'à l'observation des mesures définies dans la procédure HACCP et de garantir cela au moyen de l'autocontrôle.

L'étendue et la documentation de l'autocontrôle dépendent de la taille de l'établissement (fréquence, nombre de collaborateurs régulièrement présents). La responsabilité globale de la mise en œuvre de la méthode HACCP et du bon fonctionnement de l'autocontrôle incombent à la personne responsable qui peut déléguer des parts de responsabilité au personnel. Cela demande un contrôle systématique régulier et étendu, et une mise en œuvre des connaissances ainsi obtenues.

5e étape : collaborer de façon compétente avec l'autorité d'exécution

Le service de contrôle des denrées alimentaires vérifie en premier lieu l'autocontrôle et le respect du reste de la législation sur les denrées alimentaires au sein de l'établissement. La législation sur les denrées alimentaires en général et le présent guide en particulier en sont le fondement. Les connaissances sur les droits et les devoirs lors du contrôle des denrées alimentaires ainsi qu'une mise en œuvre systématique des bonnes pratiques constituent une base solide pour une collaboration compétente avec l'autorité d'exécution.

5 clefs de l'OMS pour la sécurité alimentaire

Les exigences générales englobent principalement les 5 clefs principales de l'hygiène des denrées alimentaires, ces points étant fondés sur les 5 clefs de l'OMS pour la sécurité alimentaire. Ces principes peuvent être consultés sur internet à l'adresse

www.who.int/foodsafety/areas_work/food-hygiene/5keys-poster/en/

dans 87 langues différentes. En outre, les responsables doivent savoir gérer les dangers spécifiques liés à leur activité. Des informations correspondantes sont fournies sous le point 3.3, liste des dangers HACCP.

But : Se mettre en conformité par rapport aux exigences de l'ordonnance sur l'hygiène

