

RÉUSSIR SON AUDIT ALIMENTAIRE

Liste de contrôle pour vos exigences HACCP

DE QUOI IL S'AGIT

IL Y A DU DANGER DANS L'AIR

Qu'elles soient des grandes boulangeries ou des importateurs de fruits, des producteurs de boissons ou des spécialistes de produits surgelés, les entreprises alimentaires d'aujourd'hui doivent être polyvalentes. Si pour réussir, il faut avoir du flair pour deviner les nouvelles tendances du marché, proposer des produits d'excellente qualité et avoir une activité rentable, le respect des normes d'hygiène est également un point capital.

Dès lors que votre entreprise est conforme HACCP, vous améliorez la qualité de votre offre, vous contribuez de manière significative à la santé de vos employés et vous dopez votre compétitivité. Néanmoins, les poussières fines, les germes, etc. sont déjà à l'affût pour vous compliquer la vie...



LES PISTES POUR UNE MISE EN ŒUVRE RÉUS- SIE DE LA DÉMARCHE HACCP !

Notre liste de contrôle vous aide à préparer votre entreprise de manière idéale à des audits agro-alimentaires.

1 HYGIENE DANS LA ZONE DE PRODUCTION

Y a-t-il un calendrier pour le nettoyage, p. ex. pour le nettoyage microbiologique, et toutes les zones de travail sont-elles bien accessibles pour le nettoyage ? ☐

Tous les aliments sont-ils stockés à la température prescrite et pour la durée prescrite (principe de fraîcheur « First in – first out ») ? ☐

Tous les aliments (même les marchandises emballées et enveloppées dans sa propre entreprise) sont-ils pourvus d’une date de péremption ? ☐

Des déchets sont-ils conservés et éliminés régulièrement en étant bien séparés des zones de production, p. ex. pour éloigner des parasites ? ☐

Les appareils de test et de mesure sont-ils calibrés régulièrement (p. ex. les thermomètres) et les processus sont-ils bien documentés ? ☐

Les appareils de test et de mesure sont-ils calibrés régulièrement (p. ex. les thermomètres) et les processus sont-ils bien documentés ? ☐

Des listes de contrôle de la température sont-elles utilisées et des échantillons de réserve sont-ils prélevés ? ☐

De l’air frais et propre est-il disponible ? ☐

2 RESPECT DE L’HYGIÈNE CORPORELLE ET DIRECTIVES CENTRALES

Le personnel est-il formé correctement pour respecter les directives d’hygiène et un contrôle très strict de la conformité à ces directives est-il assuré ? ☐

Les moindres petites plaies sont-elles soignées correctement pour éviter de contaminer les marchandises ou d’y introduire des germes ? ☐

Les mains sont-elles directement en contact avec les aliments (surtout crus – gants jetables) ? ☐

Les mains sont-elles lavées et/ou désinfectées régulièrement, surtout avant d’utiliser la cuisine ou les toilettes ? ☐

Les employés sur les postes concernés portent-ils un masque jetable pour éviter qu’ils n’éternuent ou ne toussent sur les aliments ? ☐

Les pièces et les installations sont-elles nettoyées correctement, p. ex. suivant le principe des quatre couleurs (ustensiles de nettoyage caractérisés par des couleurs différentes en fonction des différentes zones) ? ☐

Les employés de la production portent-ils des casquettes en résille ? ☐

Les collaborateurs malades sont-ils en congé et ne reprennent-ils que lorsqu’ils sont complètement guéris ? ☐

3 DOCUMENTATION COMPLÈTE

Tous les justificatifs et documents attestant d’une méthode de travail hygiénique et dont les autorités de contrôle ont besoin sont-ils disponibles ? ☐

Tous les justificatifs et documents attestant d’une méthode de travail hygiénique et dont les autorités de contrôle ont besoin sont-ils disponibles ? ☐

La sécurité alimentaire est-elle testée et documentée régulièrement en interne ? ☐

Des plannings de nettoyage détaillés ont-ils été établis ? ☐

