

PRÉPARATION AUX AUDITS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

3 axes de réflexion

DE QUOI S'AGIT-IL ?

LES NORMES D'HYGIÈNE : VOTRE PRIORITÉ

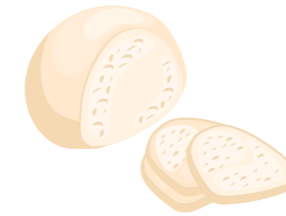
Un audit d'hygiène alimentaire peut coûter très cher à votre entreprise si vous n'y êtes pas préparé. Que faire pour que vos collaborateurs soient prêts et pour que vos bâtiments le soient également ?



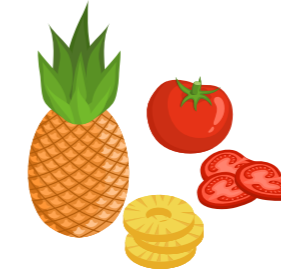
DANGER DANS L'AIR

Ça bouge sur tous les sites de production, d'emballage et de distribution alimentaire ! Des spores, des germes et des bactéries sont présents, des lubrifiants et des ingrédients finissent dans l'air et la poussière est produite aux étapes de production et d'emballage. Elle est en outre véhiculée dans les halls et les entrepôts quand des marchandises sont chargées et déchargées. Et, même de très faibles niveaux d'encrassement sont dangereux pour les clients et les salariés, sans parler de la réputation de votre entreprise.

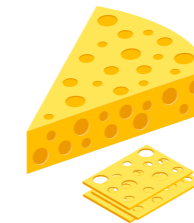
+ DÉFIS DU SECTEUR



Prenons l'exemple d'une **boulangerie moderne** où la poussière de farine fait partie des opérations quotidiennes. Une concentration élevée de poussière de farine peut nuire à l'aspect des produits et des locaux. En outre, un environnement « farineux » attire des nuisibles et met en danger la santé de vos collaborateurs : la poussière de farine peut déclencher des allergies et même provoquer l'« asthme du boulanger ».



Les sociétés qui traitent des **fruits et des légumes** doivent gérer le risque que représentent les spores, les germes et les moisissures en plus du problème de poussière. Or un produit infecté se gâte plus rapidement et attire les insectes.



Pendant ce temps, dans les **fromageries**, l'humidité crée les conditions parfaites pour l'implantation des moisissures « indésirables ». Pour résumer, il existe plusieurs obstacles majeurs qui compliquent fortement la mise en conformité avec la réglementation en matière d'hygiène.

LES PARTICULES ENTAMENT VOTRE BUDGET

Pour réduire ce flot de particules, vous devrez potentiellement mettre en place de nouvelles procédures de nettoyage au détriment de votre productivité.

Certains sites peuvent même être amenés à mobiliser l'ensemble du personnel et stopper la production. Pour des tâches complexes, il peut même s'avérer nécessaire de missionner des sociétés spécialisées dont les prestations impacteront fortement votre budget.

Ces phases de nettoyage ne sont pas les seules à peser sur votre budget. Les poussières, les moisissures et autres ont également un impact ici puisque les produits gâtés sont retournés ou ne sont pas vendus à leur meilleur prix.

L'effet négatif de la mauvaise qualité de l'air influence directement l'absentéisme des salariés.

Selon une étude récente, l'air contaminé peut même réduire les niveaux de productivité du personnel, engendrant ainsi des coûts dont toutes les sociétés agroalimentaires pourraient se passer.

La poussière sur des systèmes peut interrompre les flux de travail, entraîner l'arrêt de la machine et même augmenter le risque d'incendie et d'explosions.



HACCP – VOTRE ARME SECRÈTE POUR DES NORMES D’HYGIÈNE EXEMPLAIRES

Votre stratégie HACCP est la clé pour réussir à maîtriser la charge de particules. Bien que les réglementations applicables en matière d’hygiène varient d’un pays à l’autre, elles ont toutes un point commun : les autorités s’assurent de la conformité avec les règles en place dans le pays concerné.

RÉGLEMENTATIONS STRICTES

Les sites de production alimentaire doivent respecter des réglementations strictes. Leurs produits ont un impact direct sur la santé des consommateurs, il n’y a donc pas de place à l’erreur. Chaque pays a sa propre législation et son organisme gouvernemental chargé d’en garantir le respect et de procéder à des audits d’hygiène alimentaire.

La plupart des gouvernements demandent aux producteurs alimentaires de se conformer à l’approche HACCP (Hazard analysis and critical control points). Comme l’explique l’Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux (US Food & Drug Administration), HACCP est un système de gestion abordant la sécurité alimentaire en analysant et en contrôlant les dangers biologiques, chimiques et physiques de la production, de l’achat et du traitement de matières premières à la fabrication, la distribution et la consommation du produit fini.

SEPT PRINCIPES

La procédure HACCP repose sur sept principes :

- Procéder à une analyse des risques.
- Déterminer les points critiques de contrôle (PCC).
- Établir des limites critiques.
- Configurer des procédures de surveillance.
- Définir des actions correctives.
- Créer des procédures de vérification.
- Gérer la tenue des registres et la documentation.

Les autorités testent et font généralement appliquer le respect de la législation locale en procédant à un audit d’hygiène alimentaire. Pour s’assurer que les procédés de production alimentaire de votre société réussissent à coup sûr l’audit de sécurité, vous devez vous concentrer sur les points suivants :

MAINTIEN D'UNE PRODUCTION HYGIÉNIQUE

Pour que vos bâtiments de production satisfassent aux normes de sécurité alimentaire, ils doivent être parfaitement propres et hygiéniques. La façon la plus simple d'y arriver consiste à concevoir un environnement de travail facile à nettoyer. Veillez à ce que les machines que vous utilisez soient faciles à nettoyer, accessibles de tous les côtés et ne laissez aucune impureté, poussière ou lubrifiant se déposer. Établissez un planning de nettoyage régulier qui ne se limite pas à un essuyage superficiel, mais se fait à un niveau microbiologique.

Une stratégie appropriée de gestion des déchets est primordiale. Vous préviendrez ainsi la contamination et vous éloignerez les nuisibles de vos bâtiments. Envisagez d'avoir des zones propres désignées ou des pièces propres dans vos bâtiments où il est interdit de stocker des déchets. Le traitement des produits alimentaires dans ces zones propres réduira le risque de contamination.

De l'eau et de l'air propres sont également essentiels pour la propreté des bâtiments afin que vos salariés aient accès à ces éléments à tout moment, quel que soit le procédé mis en œuvre.

Après avoir acquis la certitude que votre zone de production est conforme aux exigences, vous devez également vous assurer de l'hygiène générale de vos produits. Il vous incombe notamment de conserver vos produits alimentaires à des températures adéquates et de travailler suivant le principe de fraîcheur « premier entré, premier sorti » pour être certain qu'aucun aliment ne reste dans vos bâtiments plus longtemps que prévu.

FORMATION DE VOTRE PERSONNEL

Vos salariés sont le facteur clé pour garantir des procédés de production alimentaire satisfaisant aux exigences légales. Comme l'a constaté Rentokil, il est nécessaire de mettre en place des mesures contrôlant la façon dont le personnel traite les produits alimentaires dans les bâtiments de production alimentaire. Il est essentiel que vous formiez votre personnel aux normes suivantes d'hygiène du personnel et aux directives de manipulation des aliments.

Les salariés doivent respecter les procédures de nettoyage des mains après avoir utilisé la cuisine ou la salle de bain. Néanmoins, les aliments, notamment ceux qui sont crus, ne devraient jamais entrer en contact avec les mains. Votre personnel doit utiliser des ustensiles et des gants jetables.

Pour s'assurer que vos bâtiments réussissent un audit d'hygiène alimentaire, veillez à ce que vos salariés se couvrent les cheveux d'une charlotte. Ils ne doivent ni éternuer ni tousser sur la nourriture. Par mesure de sécurité, fournissez-leur des masques chirurgicaux jetables. S'ils ont des coupures ou des plaies, ils doivent les recouvrir. De plus, si un de vos collaborateurs est malade, il doit le signaler et ne reprendre le travail qu'une fois guéri.

Le personnel de production ne doit porter aucun bijou ni vernis au travail. Il doit en revanche porter des vêtements de protection et des chaussures anti-dérapantes pour prévenir toute contamination croisée entre les zones de travail.

OBTENIR LA DOCUMENTATION NÉCESSAIRE

Vous avez beau savoir que vous dirigez des bâtiments de production alimentaire satisfaisant aux normes d'hygiène, les autorités en voudront la preuve. Pour être prêt à un audit d'hygiène alimentaire, vous devez ranger toute la documentation pertinente à sa place. La mise en place d'une veille réglementaire sur la sécurité alimentaire et la tenue de plans d'action clairs sur la façon de régler les écarts constatés sont également cruciaux. De même, vous devriez archiver vos dossiers de lutte contre les parasites et les plannings de nettoyage détaillés à un endroit facile d'accès.

La réussite de votre audit d'hygiène alimentaire repose également sur la traçabilité mise en place quant à l'application des procédures d'hygiène par votre personnel et la conformité de votre outil de production. Si ces critères sont remplis, la réussite de votre audit d'hygiène alimentaire est en bonne voie. Vous pouvez également jeter un coup d'œil aux Zehnder Clean Air Solutions. Nos systèmes de purification d'air peuvent contribuer à la réduction de la pollution de l'air intérieur dans vos locaux et à un maintien plus efficace de la propreté de vos bâtiments de production alimentaire.

