

04 La vérification

L'efficacité de la bonne application des mesures d'hygiène est à vérifier par différents moyens. La vérification se fait en fin de la mise en place d'un système d'hygiène ainsi que lors de changement d'ingrédients, de produits, de procédés et lors d'une déviation constatée au niveau de la qualité hygiénique des produits.

Les moyens de vérification

- Les échantillons et analyses ;
- Le calibrage des instruments (thermomètres) ;
- Les enquêtes/audits internes et externes des systèmes d'autocontrôle mis en place (voir checklist).

4.1 Les échantillons et analyses

La vérification par échantillonnage et analyse des produits comprend le prélèvement périodique d'échantillons pour les soumettre à des analyses de laboratoire dont les résultats permettront de vérifier l'innocuité des aliments. Les analyses de vérification sont à faire de préférence par un laboratoire externe et accrédité ISO 17025.

Pour les analyses microbiologiques, la Division de la Sécurité alimentaire a établi un document qui rassemble les critères microbiologiques de références pour les différentes denrées alimentaires et qui est téléchargeable sur le site

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Qualite-microbiologique.html>

Il importe de considérer également le règlement CE 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Les analyses des matières premières réceptionnées sont destinées à vérifier les déclarations des fournisseurs.

Les analyses des produits intermédiaires et des produits finis de l'entreprise-même sont destinées à la vérification de l'application des bonnes pratiques d'hygiène en production et à la maîtrise du processus de fabrication.

4.1.1 La périodicité des prélèvements

En fonction de la nature du produit, il est utile de définir une période de prélèvement utile pour la vérification.

4.1.1.1 Critères de sécurité alimentaire (CSA)

Les critères de sécurité alimentaire définissent l'acceptabilité d'un aliment sur le plan sanitaire et ils s'appliquent principalement aux produits mis sur le marché. Le non-respect d'un critère entraîne le retrait, le rappel, le retraitement ou le réemploi. Il importe donc absolument de se référer aux critères microbiologiques établis par le Service de la Sécurité alimentaire

4.1.1.2 Critères d'hygiène du procédé (CHP)

Il est recommandable de faire une vérification du statut quo de l'efficacité du système d'hygiène après la mise en place des bonnes pratiques et de répéter l'exercice après 6 à 12 mois. Ce sont les critères d'hygiène du procédé qui sont à considérer dans ce contexte et qui sont des indicateurs de l'acceptabilité du bon fonctionnement hygiénique du processus de production ou de distribution. (Voir lien ci-dessus)

Si des paramètres d'hygiène du procédé ou d'altération (un dépassement indique un processus d'altération microbiologique) du produit ne sont pas conformes, un audit des bonnes pratiques d'hygiène de l'entreprise s'impose.

Si des paramètres de sécurité alimentaire (CSA) ne sont pas conformes, une suspension de la production du produit visé s'impose. Ensuite, un audit interne devra être réalisé et des mesures correctives sont à mettre en place avant reprise de la production.

Lors du constat d'une déviation de la qualité sanitaire du produit, un deuxième prélèvement sera réalisé dans un délai plus rapproché voire après 1 à 2 mois.

4.1.2 Constatation d'une déviation

Une déviation constatée doit donner lieu à une analyse approfondie du problème. En fonction des germes identifiés, il sera possible de faire une interprétation quant à l'origine probable de la déviation. En général, une première interprétation est fournie par le laboratoire et doit impérativement mener à une correction du problème.

Les résultats des analyses sont à archiver dans l'entreprise et les mesures correctives mises en place sont à documenter.

4.1.2.1 Rappel, retrait, notification

En cas de denrées dangereuses au sens du règlement 178/2002 un rappel/ retrait est à effectuer et les autorités compétentes doivent obligatoirement être informées. Il est impératif de se renseigner sur le site

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/notification_probleme.html
afin de faire une notification du problème.

<https://guichet.public.lu/fr/entreprises/commerce/securite-alimentaire/securite-alimentaire/notification.html>
Lien directe sur le guichet.lu

BON À SAVOIR

Les échantillons témoins (plats/repas)

Généralités :

La conservation de l'échantillon témoin n'est pas une obligation réglementaire mais est recommandée dans le cas de repas communautaire prévu pour au minimum 50 personnes.

Il est destiné à permettre des analyses microbiologiques en cas de suspicion de TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective).

Application principalement pour les secteurs suivants :

- restauration collective : cuisine centrale et cuisine satellite,
- restauration traditionnelle,
- traiteurs, événementiel.

La méthode :

- prélever un échantillon de vos plats cuisinés ou produits déconditionnés (au moins 100g),
- prélever au plus proche du service,
- l'identifier individuellement avec au minimum la date de fabrication,
- le conserver (au froid positif de 0 à +4°C) pendant 7 jours.

Quels produits à prélever – exemples :

- les plats ou produits fabriqués (vinaigrettes, salades de fruits frais, viandes, poissons, légumes, purées, potages, sauces, ...),
- les produits sensibles (jambons et viandes tranchés, viandes hachées, ...),
- les desserts.

Note : les produits sensibles seront privilégiés lors de ce prélèvement.

Les outils pour le prélèvement :

- sacs fermables,
- contenants rigides à couvercle étanche,
- ustensile propre pour le prélèvement.

En cas d'analyses microbiologiques :

- transmettre au préleveur : date fabrication, nature du plat dont la liste des ingrédients, date et lieu de prélèvement, température de stockage.

4.2 Vérification de la calibration des instruments

Une vérification régulière des différents instruments est recommandée qui pour la majeure partie des entreprises concerne les équipements relatifs au bon suivi des températures mais également au suivi des systèmes de dosage automatique de nettoyage/désinfection tout comme aux systèmes de contrôle de l'humidité et des filtres.

En général, cette vérification fait partie du plan d'entretien des différents instruments mais s'avère utile pour la confirmation de l'efficacité de ce dernier.

4.3 Vérification des conditions effectives du stockage et d'entreposage

Comme le stockage correct des produits intervient tout au long de la production (stockage des matières premières, produits intermédiaires, produits finis), une vérification relative est recommandable et comporte la vérification du système Fifo (first in first out), de la propreté, des bonnes températures, de la séparation des différentes catégories de produits, du contrôle de l'humidité etc. Cette vérification peut se faire de façon aléatoire par des mini-audits à l'aide d'une checklist.

4.4 Vérification des conditions effectives de distribution et de vente

Bien que les bonnes pratiques d'hygiène soient mises en place, il importe de vérifier de façon aléatoire leur application effective au niveau de la distribution et de la vente. Une check-list de tout le système est disponible en annexe du Guide.

4.5 Consignes pour la détermination de la durée de vie des denrées alimentaires fabriquées et utilisées en interne

Qu'est-ce que la durée de vie d'un aliment ?

La durée de vie se définit comme le laps de temps écoulé entre la fabrication du produit et le moment où il va devenir impropre à la consommation. A la fin de cette durée de vie, il y a risque accru de toxi-infection alimentaire car les aliments se sont dégradés, inévitablement, à cause de micro-organismes (qui se nourrissent des aliments pour vivre) ou de réactions d'oxydation (lorsque ces mêmes aliments entrent en contact avec de l'air).

Selon leur nature, les denrées alimentaires se dégradent plus ou moins vite. Cela dépend de différents facteurs tels que le taux d'acidité, la teneur en matière grasse, en eau, en sel etc...

Il est donc primordial de suivre les recommandations fixées par les fabricants de matières premières. Des indications concernant

la durée de vie des denrées ainsi que les conditions de stockage après ouverture de l'emballage sont généralement reprises sur l'étiquetage ou sur la fiche technique du produit. En l'absence de telles recommandations, il convient de définir en interne des DLC secondaires (la durée maximale d'utilisation d'une denrée alimentaire après ouverture) déterminées précautionneusement selon le type de produit (denrée très périssable, produit sec ...).

Concernant les produits sensibles fabriqués en interne dans le but d'une utilisation ou conservation prolongée, il est recommandé d'effectuer des tests de vieillissement.

Les tests de vieillissement

Ces tests vont permettre d'évaluer la croissance des bactéries dans les aliments, tout en tenant compte du devenir du produit (livraison, repas sur roues, ...).

Les tests sont réalisés à différents moments de la vie du produit allant du jour de fabrication (J+0) jusqu'à la DLC envisagée (J+X).

Une fois déterminée, il faudra toujours respecter les conditions d'environnement, de méthodes (dont les méthodes de conservation), de matériels et de matières premières pour garantir la DLC validée.

Détermination des durées de congélation des aliments congelés en interne

Celles-ci varient en fonction de la nature des produits. Une durée de conservation trop longue altère la qualité organoleptique des denrées alimentaires (couleur, odeur, texture, goût).

Dans le cas du pain, par exemple, une durée de conservation trop longue entraîne la formation d'une « croûte » en surface et le pain deviendra sec directement après décongélation.

L'obligation de munir les produits de leur date de congélation et / ou décongélation est à respecter.

Recommandations pour définir les durées de congélation :

Viandes, poissons et crustacés	
Viande de bœuf cru	9 à 12 mois
Viande de porc crue	3 à 6 mois
Viande de volaille crue	9 à 12 mois
Viande hachée crue	1 à 2 mois
Poisson cru	3 à 6 mois
Crustacés cuits	3 à 6 mois
Crustacés cuits	1 à 2 mois
Produits de boulangerie / pâtisserie	
Pain cuit	1 mois
Pâte à tarte crue	1 à 2 mois
Produits transformés	
Viandes cuites avec ou sans sauce	3 à 6 mois
Plats cuisinés	2 à 3 mois
Sauces	3 à 6 mois
Soupes	3 à 6 mois
Fruits et légumes (non bruts – lavés et/ou blanchis ou assainis)	9 à 12 mois