

Réussir son audit alimentaire

Liste de contrôle pour vos exigences HACCP



De quoi s'agit-il ?

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 réussie de la démarche HACCP !

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

Hygiène 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 (même les marchandises emballées et enveloppées dans sa propre entreprise) sont-ils pourvus d'une date de péremption ?
- 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 ?
- Tous les aliments sont-ils stockés à la température prescrite et pour la durée prescrite (principe de fraîcheur « First in – first out ») ?
- 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 ?
- De l'air frais et propre est-il disponible ?

Les pistes pour une mise en œuvre réussie de la démarche HACCP !

Respect de l'hygiène corporelle et directives centrales

- Le personnel est-il formé correctement pour respecter les directives 'hygiène et un contrôle très strict de la conformité à ces directives est-il assuré ?
- Les mains sont-elles directement en contact avec les aliments (surtout crus – gants jetables) ?
- Les employés sur les postes concernés portent-ils un masque jetable pour éviter qu'ils n'éternuent ou ne toussent sur les aliments ?
- Les employés de la production portent-ils des casquettes en résille ?
- Les moindres petites plaies sont-elles soignées correctement pour éviter de contaminer les marchandises ou d'y introduire des germes ?
- Les mains sont-elles lavées et/ou désinfectées régulièrement, surtout avant d'utiliser la cuisine ou les toilettes ?
- 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 collaborateurs malades sont-ils en congé et ne reprennent-ils que lorsqu'ils sont complètement guéris ?

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 ?
- La sécurité alimentaire est-elle testée et documentée régulièrement en interne ?
- Tous les justificatifs et documents attestant d'une méthode de travail hygiénique et dont les autorités de contrôle ont besoin sont-ils disponibles ?
- Des plannings de nettoyage détaillés ont-ils été établis ?

     **#startwithcleanair**
info@zehnder-cleanairsolutions.com · www.zehnder-cleanairsolutions.com

