

Formation des formateurs et des professionnels du séchage et fumage de poisson sur le thème : « Techniques et normes admises de séchage et fumage de poisson »

Commission de l'océan Indien – Union européenne

Le programme régional « Entrepreneuriat et facilitation des affaires » (ENFA-OI)

**MAITRISE DE LA QUALITE DES PRODUITS
NORMES ADMISES DE SÉCHAGE ET FUMAGE DE
POISSONS**

Du 30 Septembre au 4 Octobre 2024 - Comores

Dr Babacar Sene Seniore expert in food processing industrie, quality and food safety

Objectifs du module

Objectifs d'apprentissage

- ❑ Comprendre l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et des normes qualité
- ❑ Comprendre les principes de base de la sécurité sanitaire des aliments et des normes qualité

Objectif Professionnel

- ❑ Les participants comprennent l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et en prennent conscience
- ❑ Les participants appliquent les principes de base de la sécurité sanitaire des aliments dans les opérations de séchage et fumages du poisson

Sécurité sanitaire des aliments: Definition

C'est l'assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

La sécurité sanitaire des aliments est une composante fondamentale de l'hygiène alimentaire

**Importance de la sécurité
sanitaire des aliments :**

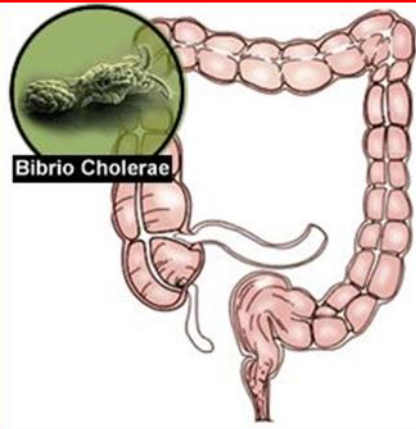
Importance sanitaire

- Les aliments contaminés exposent les populations à des toxiinfections

D'après l'Organisation mondiale de la santé, chaque année, plus de 600 millions de personnes tombent malades et 420 000 personnes meurent d'intoxications alimentaires dues à des bactéries, virus, parasites, toxines ou produits chimiques.



Absence d'hygiene...



**Le consommateur.
Tombe malade..**

Importance économique

- Selon la Banque mondiale qui évalue le coût économique, les denrées alimentaires de mauvaise qualité coûtent aux seuls pays à revenu faible ou intermédiaire quelque 95 milliards de dollars par an en pertes de productivité.
- L'absence de sécurité sanitaire des aliments est également un frein au commerce



Importance légale

- Tous les règlements sur la sécurité sanitaire des aliments imposent le respect des conditions d'hygiène dans la production, le transport, la transformation et le stockage des denrées alimentaires.
- Ne pas être conforme à la réglementation expose à des sanctions:
- Saisie des produit
- Amende & Condamnation judiciaire
- Retrait de l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits alimentaires d'origine animale
- Fermeture temporaire ou définitive de l'établissement



Cadre réglementaire et normatif de la sécurité sanitaire et de la qualité des denrées alimentaires

Champ d'application

Sur toute la chaîne alimentaire

Tous les acteurs de la chaîne de valeur sont concernés, de la production primaire à la distribution de denrées alimentaires, en passant par la transformation.

Depuis la capture



Transformation



Plat du consommateur

Cadre normatif et réglementaire de la SSA au niveau mondial

L'accord SPS (Les mesures sanitaires et phytosanitaires) établi par l'OMC
Les mesures SPS sont appliquées aux marchandises produites sur le territoire national et aux marchandises importées afin de protéger la santé humaine et animale (mesures sanitaires) et la santé des végétaux (mesures phytosanitaires).

Ces mesures établissent les règles de base en matière de sécurité alimentaire et de normes de santé animale et végétale et garantissent aux consommateurs des aliments sains et sûrs.

L'OMC s'appuie sur trois organisations internationales de normalisation de premier plan dans les domaines de la santé humaine, animale et végétale, pour harmoniser les normes et faciliter les échanges qui protègent la santé des consommateurs.

La Commission du Codex Alimentarius,

l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)

La Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV),

Cadre normatif et réglementaire de la SSA Au niveau des états

Législation et réglementation des états en matière de sécurité sanitaire des aliments

Chaque état ou communauté économique établit des directives ou des textes réglementaires qui définissent les obligations auxquelles tous les professionnels du secteur alimentaires doivent se soumettre. Ils sont composés de :

- Les lois;
- Les règlements : décret, arrêté etc
- Les directives communautaires
- Les normes édictées par les agences nationales de normalisation

Les normes revêtent un caractère volontaire.

L'entreprise n'est pas obligée de s'y conformer. Elles traduisent l'engagement des entreprises à satisfaire un niveau de qualité et sécurité reconnu et approuvé.

L'application de certaines normes peut être rendue obligatoire par l'autorité

Cadre normatif et réglementaire de la SSA Au niveau des états

Les autorités compétentes nationales

- ❑ Elles assurent le contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits importés ou produits localement.
- ❑ Elles veillent au respect et à l'exécution de la législation et de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments

Mécanisme d'apparition des
contaminations microbiologique,,
chimique physiques et les moyens de
maitrise

Défaut de visite
médicale
d'embauche
(ou après)

Défaut d'hygiène
de manipulation

Défaut de maîtrise
des paramètres
physicochimiques:
temps, T° , pH, Aw

Surpopulation
en germes
banals ou
pathogènes

OPERATEURS



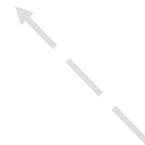
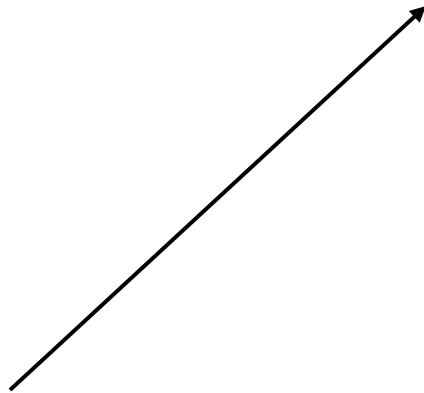
CONTAMINATION



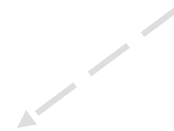
CROISSANCE



PERTES
TIAC



survie



GERMES DE L'ENVIRONNEMENT

Locaux, équipements
nuisibles,
matières premières

**POLITIQUE DE
SANTE DU
PERSONNEL**

Défaut de visite
médicale d'embauche
(ou après)
OPERATEURS

**PLAN DE
NETTOYAGE &
REGLES DE
LAVAGE DES
MAINS; TENUE
VESTIMENTAIRE**

Défaut d'hygiène
de manipulation

CONTAMINATION

**TECHNOLOGIES
DU CHAUD ET DU
FROID**

**+
FORMULATION
ALIMENTAIRE**

Défaut de maîtrise
des paramètres
physico-chimiques:
temps, T° , pH, Aw

CROISSANCE

**ANALYSES D
PRODUITS
FINIS**

Surpopulation en
germes banals
ou pathogènes

**PERTES
TIAC**

**NORMES de CONSTRUCTION
FOURNISSEURS, CONTRÔLE (MP)
DESTRUCTION DES NUISIBLES**

GERMES de L'ENVIRONNEMENT
Locaux équipements
nuisibles, matières premières

FORMATION

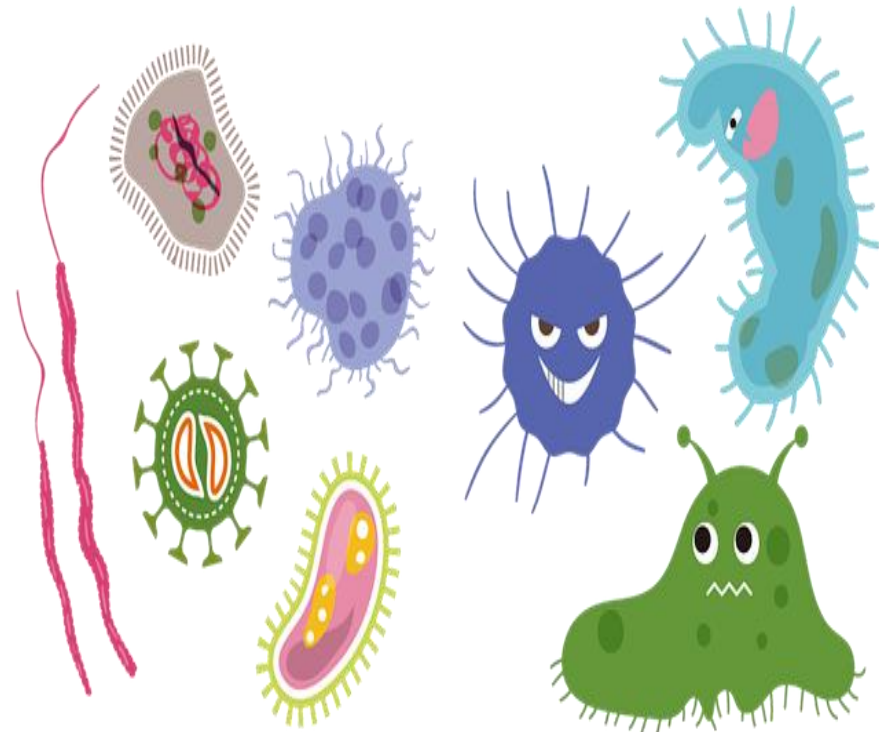
BPH/BPF
Programmes prérequis
PRP & PRPo

LES DANGERS PRESENTS DANS LES PRODUITS SECHES ET FUMES

Les dangers biologiques

Il s'agit des contaminations dues aux microorganismes bactéries, virus, parasites, moisissures, levures.

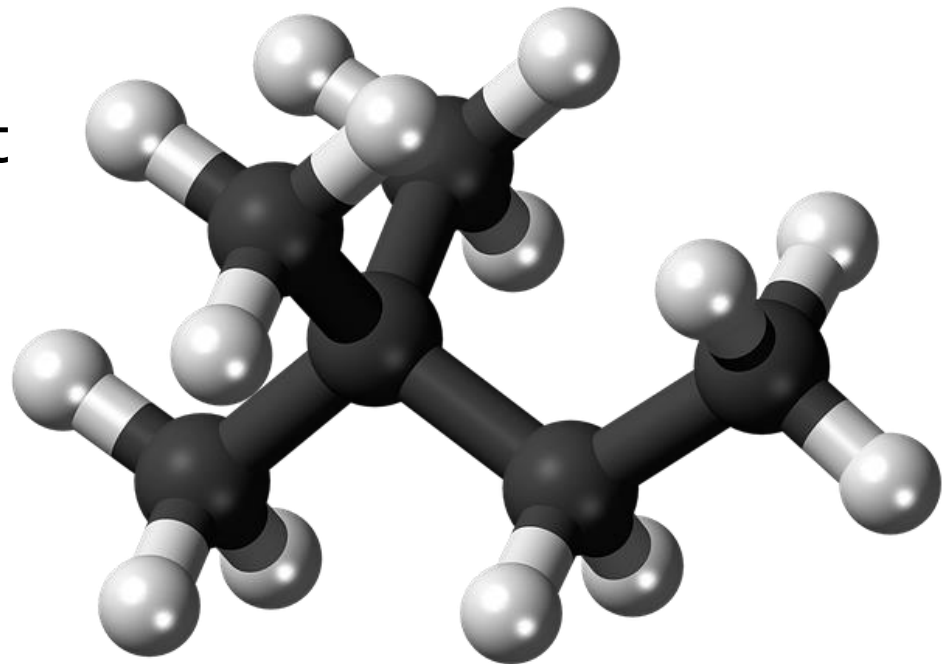
L'ensemble de ces microorganismes représente le principal responsable des Toxi-infections alimentaires collectives.



Les Dangers chimiques

On entend par « danger chimique » toute substance naturelle ou synthétique pouvant se retrouver dans un aliment et avoir un effet néfaste pour la santé du consommateur.

On peut distinguer; des substances volontairement introduites au cours de la production d'une denrée alimentaire ou bien des substances introduites involontairement



Les Dangers chimiques

Les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) sont des composés organiques présents dans les aliments grillés ou fumés dans des conditions mal maîtrisées. La combustion incomplète du bois génère la formation d'HAP. Ils ont des effets de type mutagènes, cancérogènes et génotoxiques chez les consommateurs réguliers.

HYDROCARBURES
AROMATIQUES
POLYCYCLIQUES



Les Dangers physiques

La présence de corps étrangers, notamment durs et/ou pointus ou acérés, dans un produit alimentaire, représente un réel danger pour le consommateur en cas d'ingestion accidentelle. Les éléments qui font naturellement partie de la matière première (c'est-à-dire les graines, les tiges, les coquilles de noix, les os dans la viande) ne sont pas considérés comme des corps étrangers mais sont des dangers qui doivent être contrôlés.



Les allergènes

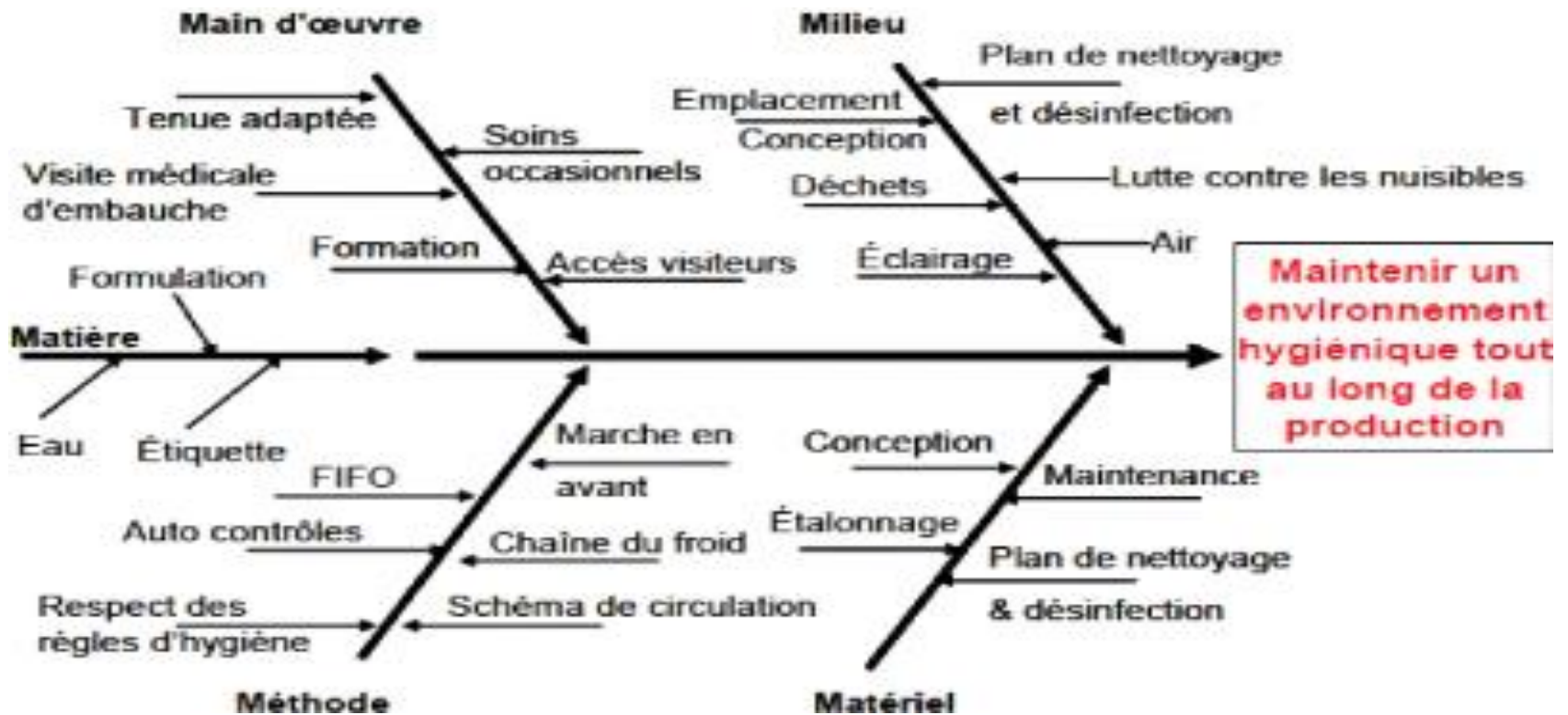
Les allergènes sont définis comme des protéines qui déclenchent une réponse immunitaire et une réaction physique.

D'autres substances, telles que le glutamate monosodique (MSG) et les sulfites, peuvent également déclencher une réponse allergénique mais ne sont pas des protéines.



Les bonnes pratiques d'hygiene

Diagramme d'ISHIKAWA



LA CONCEPTION ET LA CONSTRUCTION DES ETABLISSEMENTS

Environnement de l'établissement

Tout établissement de production de denrées alimentaire doit être implanté loin des agglomérations et des sources de contamination. Si l'établissement est source de nuisance pour le voisinage, s'y applique la réglementation pour les établissements classés: enquête préalable à la construction. Autorisation de la DEEC.



LA CONCEPTION ET LA CONSTRUCTION DES ETABLISSEMENTS

Bâtiment et locaux

Règles de constructions

- ❑ Les sols doivent être lisse imperméables, antidérapant, résistant; lavable; imputrescibles; légèrement incliné afin de permettre l'écoulement des eaux de lavage
- ❑ Les murs doivent être lisses, lavable clairs imputrescibles; articulés avec le sol ainsi qu'entre eux par des joints engorges arrondis.
- ❑ Séparation des secteurs propres et des secteurs sales
- ❑ Séparation des secteurs chauds et des secteurs froids (pour éviter la condensations d'eau au plafond, source de pluie bactérienne)
- ❑ Non entrecroisement des courants de circulation (ex: les matières I ne croisent pas les produits traités)

LA CONCEPTION ET LA CONSTRUCTION DES ETABLISSEMENTS

Principe de la marche en avant.

Le circuit des produits ne doit pas comporter de retour en arrière. Il faut aller du moins élaboré vers le plus élaboré pour éviter les contaminations



MARCHE EN AVANT

Matériel et équipements

Le mobilier

lisse, facile à laver et à désinfecter
imputrescible, inoxydable

Les plans de travail

lisses, clairs, faciles à laver et à désinfecter, imputrescibles, résistants et imperméables

Le petit matériel

inaltérables dans toutes ses parties
faciles à laver et à désinfecter

Les machines

fabriquées dans des matériaux inaltérables, facilement démontables et facilement nettoyables

INOX



EAU; AIR; ENERGIE

APPROVISIONNEMENT EN EAU POTABLE

L'Eau est utilisée dans l'industrie alimentaire:

- Comme ingrédient
- Pour faire circuler ou transporter les produits
- Pour laver les produits alimentaires
- Pour faire de la glace
- Pour nettoyer et désinfecter le matériel et les ustensiles

Les règles suivantes doivent être observées:

- Bon approvisionnement en eau qui entre en contact avec les aliments et avec les surfaces de contact avec les aliments
- Disponibilité d'eau potable pour la production de glace
- Pas de croisements entre les canalisations d'eau potable et non potable
- Protection adéquate contre le reflux

EAU; AIR; ENERGIE

QUALITE DE L'AIR

La qualité de l'air doit être assurée par les moyens suivants :

- ❑ Des exigences établies sur la filtration, l'humidité et la microbiologie de l'air utilisé comme ingrédient ou directement en contact avec les produits.
- ❑ Si la température ou l'humidité de l'air est critique, un système de surveillance doit être mis en place.
- ❑ le système de ventilation doit être accessible pour le nettoyage et l'entretien afin d'éliminer les vapeurs, poussières et odeurs excessives ou indésirables.
- ❑ Si des gaz entrent en contact direct avec les produits, ils doivent être fournis par une source certifiée adaptée aux aliments, et ils doivent être purifiés et filtrés pour garantir l'élimination de la poussière, de l'huile et de l'eau.
- ❑ Prévention de l'entrée de l'air des zones contaminées et des zones de stockage des matières premières dans les locaux propres.

EAU; AIR; ENERGIE

ECLAIRAGE

- L'éclairage naturel ou artificiel des installations doit permettre aux employés de travailler dans le respect des normes d'hygiène et de santé établies.
- L'éclairage doit être suffisamment couvert pour éviter la contamination des produits par des corps étrangers en cas de bris.
- Toutes les fenêtres en verre situées à proximité immédiate de la production ou du conditionnement des produits doivent être protégées contre les bris.

INSTALLATIONS SANITAIRES

- Toilettes fonctionnelles
- Des vestiaires adéquats
- Armoire vestiaire à deux compartiments par opérateur
- Séparation physique des vestiaires et des toilettes



NO



YES

MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS

Composantes de la maintenance

- Mise en œuvre d'un plan de maintenance préventive
- Mise en place d'un cahier de liaison pour signaler les avaries
- Tenue d'un registre des actions préventives et correctives réalisées
- Étalonnage périodique des instruments de mesure

PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Lutte passive

- Stockage isolé des matériaux et machines inutilisés
- Entretien des espaces extérieurs
- Entretien de certaines surfaces (étagères et dessous de meubles)
- Gestion rigoureuse des conteneurs à déchets



NO



YES

PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Lutte active



- Détection des nuisibles
- Plan de dératisation
- Plan de désinsectisation



RELATIONS AVEC LES FOURNISSEURS/CONTRÔLES A RÉCEPTION

Spécifications Matières Premières

mise en place de fiche technique avec le fournisseur: Étiquetage, modèle de conditionnement, température de conservation, documents sanitaires pour les produits importés, les critères de puretés à respecter,...

Mise en place des contrôles à réception

mise en place de fiche de contrôle à réception: Contrôler à la livraison: date de péremption, numéro de lot, propreté des véhicules de livraison, température du produit , ...

RELATIONS AVEC LES FOURNISSEURS/CONTRÔLES A RÉCEPTION

CRITÈRES DE FRAÎCHEUR

Écailles : **brillantes et bien accrochées**

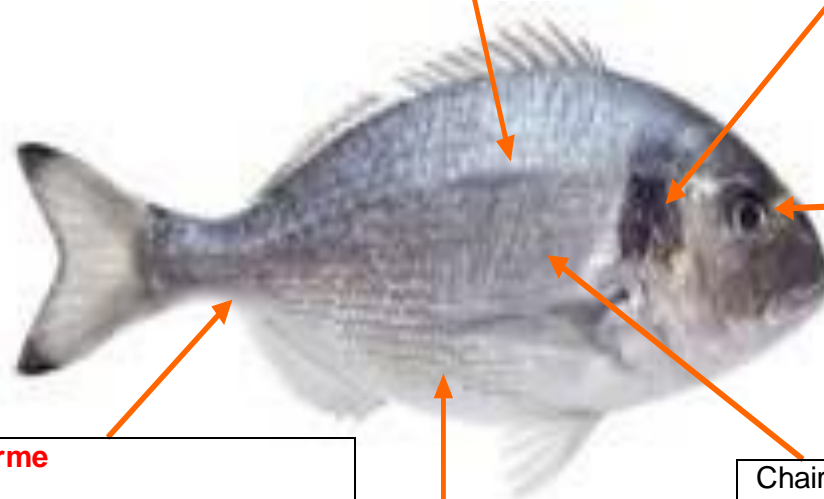
Branchies : **rouges vives**

Œil : **vif**

Anus : **ferme**

Chair : **ferme**

Abdomen : **rebondi**



POLITIQUE DE SANTÉ DU PERSONNEL

Actions:

- Visite médicale d'embauche, puis visite au moins annuelle
- Recherche systématique des lésions provoquées par le Staphylocoque doré
- Recherche systématique au niveau de opérateurs ayant des profils de porteurs de salmonelles
- Sensibiliser les opérateurs pour qu'ils signalent les accidents de santé les affectant (par la formation)

Certificat médical

En application de l'Arrêté Royal du 22-12-2005

Soumettant à un examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec les denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci.

Je soussigné , _____ , Docteur en médecine,

certifie avoir examiné en date du: _____

Madame / Monsieur: (Nom) _____

(Prénom) _____

Date de naissance: _____

Adresse: _____

et déclare qu'il / elle est apte à travailler dans le secteur de :
la production, le traitement, la transformation et la manipulation de denrées alimentaires.

En foi de quoi le présent certificat médical lui est délivré.

Fait à _____ le _____

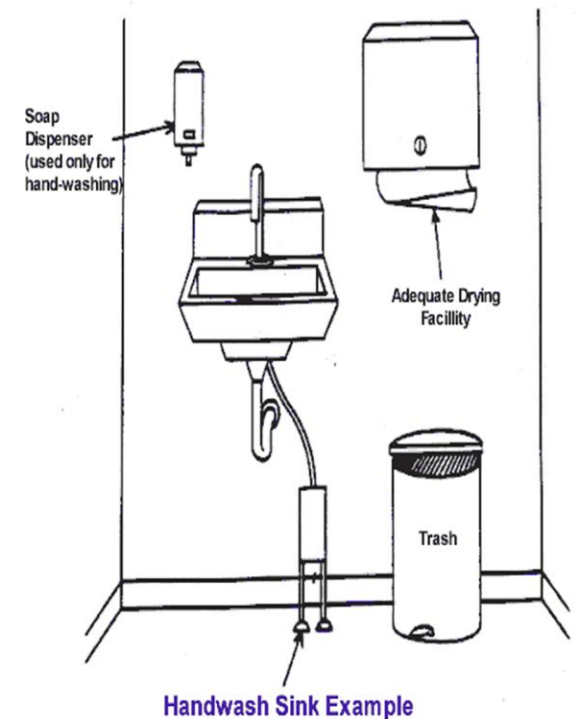
Cachet et signature du médecin 

Renouvelable tous les 3 ans.

Hygiène des Mains/ Hygiène Vestimentaire/Plan de Nettoyage

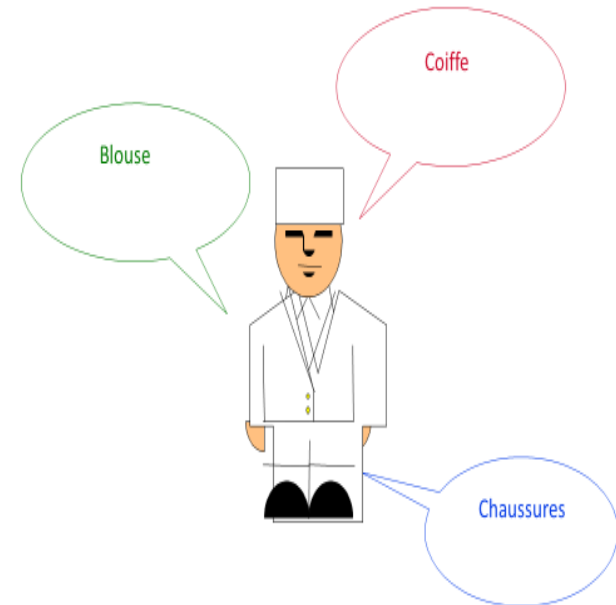
Hygiène des Mains

Lave -mains avec:
dispositif d'arrivée d'eau à commande non manuelle
distributeurs de produit spécifique de nettoyage ;
dispositif séchage à usage unique
affichage mural d'une instruction de lavage des mains (lavage 20sec et rinçage 10 secondes)



HYGIÈNE VESTIMENTAIRE

- ❑ La tenue doit être de type standard, de couleur claire, fournie par l'entreprise et adapté aux activités de l'entreprise
- ❑ Rangée dans une armoire séparée des vêtements personnels
- ❑ Lavage des tenues dans l'entreprise ou contrat avec une blanchisserie
- ❑ Comprend une coiffe, un masque bucco nasal et des chaussures de type professionnels (avec des dispositifs de lavage)
- ❑ Le personnel ne doit pas arriver ou sortir de l'usine en tenue de travail



PRÉVENTION DES CONTAMINATION CROISÉES

C'est quoi les contamination croisées?

La contamination croisé c'est le transfert de contaminants biologiques ou chimiques vers les produits alimentaires:

- Depuis les aliments crus
- Par la manipulation des produits alimentaires
- Dans l'environnement de la manipulation des produits alimentaires par contact avec d'autres corps

Pratiques pour éviter les contamination croisées:

- Séparation adéquate des produits crus et cuits
- Pratiques convenables de conservation
- Matériel convenablement nettoyé et désinfecté après chaque utilisation
- Hygiène des employés, vêtements, lavage des mains
- Pratiques des employés dans la manutention des produits alimentaires
- Circulation ou mouvements des employés à travers l'unité industrielle

MANUTENTION ET STOCKAGE DES SUBSTANCES TOXIQUES

Tous les composés toxiques doivent être :

- Proprement étiquetés
- Proprement conservés
- Utilisés selon les instructions

Des produits compatibles aux aliments doivent être utilisés partout où il y a possibilité de contact avec les surfaces en contact avec les aliments

Etiquetage des conteneurs

- Nom du composé ou de la solution qui y est contenue
- Nom et adresse du fabricant
- Instructions pour utilisation convenable

Rejeter tout produit endommagé ou non étiqueté

Stockage adéquat des composés toxiques

- Dans une pièce à accès limité
- Séparer les produits compatibles aux aliments de ceux qui ne sont pas compatibles

Les composés toxiques doivent être éloignés du matériel pour produits alimentaires, des ustensiles, des surfaces en contact avec les aliments et du lieu de conservation des étiquettes des produits.

LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

Tous les composés toxiques doivent être :

- Proprement étiquetés
- Proprement conservés
- Utilisés selon les instructions

Des produits compatibles aux aliments doivent être utilisés partout où il y a possibilité de contact avec les surfaces en contact avec les aliments

Etiquetage des conteneurs

- Nom du composé ou de la solution qui y est contenue
- Nom et adresse du fabricant
- Instructions pour utilisation convenable

Rejeter tout produit endommagé ou non étiqueté

Stockage adéquat des composés toxiques

- Dans une pièce à accès limité
- Séparer les produits compatibles aux aliments de ceux qui ne sont pas compatibles

Les composés toxiques doivent être éloignés du matériel pour produits alimentaires, des ustensiles, des surfaces en contact avec les aliments et du lieu de conservation des étiquettes des produits.

LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

Nettoyage et Désinfection Généralités

NETTOYER, c'est éliminer les souillures
c'est-à-dire rendre la surface propre

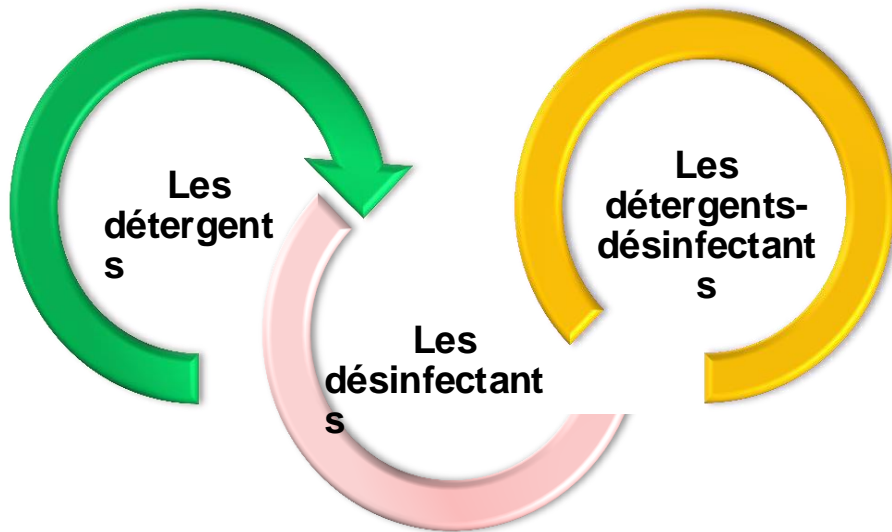
DESINFECTER, c'est réduire
provisoirement le nombre de germes, en
détruisant les pathogène (différent de
Stériliser qui élimine définitivement les
germes)

Buts du Nettoyage et de la désinfection
Nettoyage et désinfection sont
indispensables, et réduisent l'apport par le
milieu (mur, sol), le matériel (machine, outil,
tables) et la main d'œuvre.



LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

Les produits utilisés



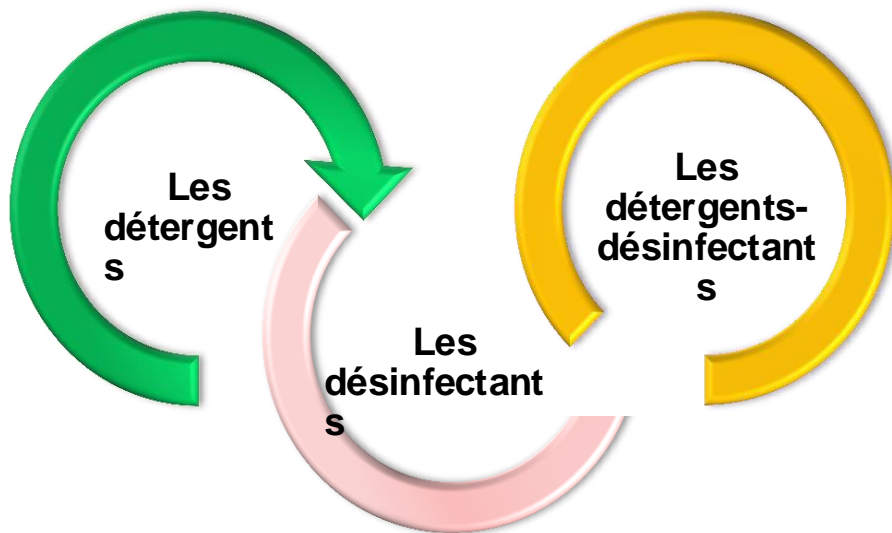
85cl



L'utilisation d'un produit mixte est moins efficace que l'utilisation en deux étapes d'un détergent et d'un désinfectant.

Les allergènes

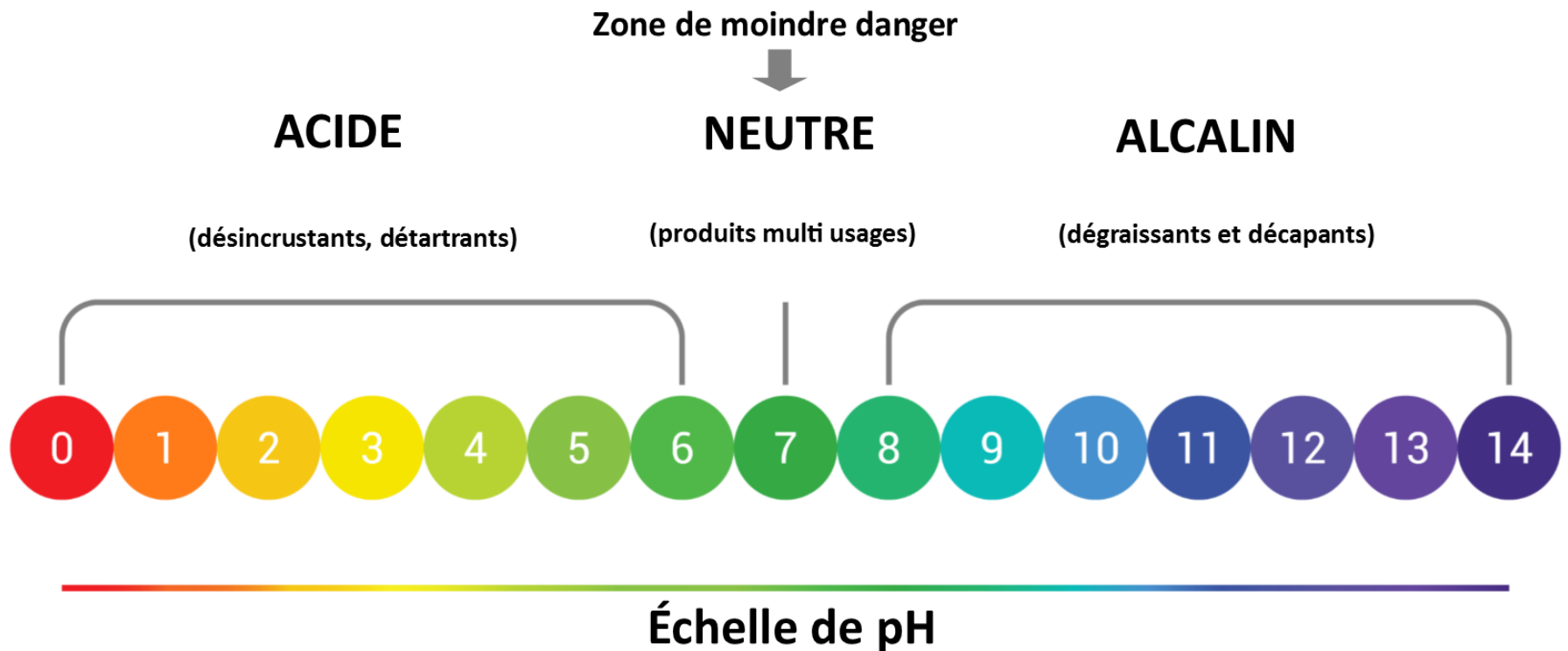
Les détergents: Classification en fonction du pH



L'utilisation d'un produit mixte est moins efficace que l'utilisation en deux étapes d'un détergent et d'un désinfectant.

LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

Classification en fonction du pH



LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

Utilisation des détergents

Souillures minérales

- calcaire, tartre: l'eau et sa charge en minéraux est à l'origine de l'entartrage des matériaux.
 - Le phosphate de calcium: plaque d'aspect mat, finement. C'est un constituant normal du lait et des produits laitiers
 - Les sels de l'acide citrique proviennent des produit végétaux
- Principale conséquence des souillures minérales: l'entartrage

Les souillures minérales sont éliminées par des détergents acides

Les souillures organiques

Ces souillures sont composée de: Glucide, Lipide, Protide

La principale conséquence est d'ordre sanitaire. Les souillures organiques sont des « refuges et des gardes manger à microbes ».

Les souillure organiques inactivent les hypochlorites

Les souillures organiques sont éliminées par des détergents neutres ou basiques.

LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

Protocole de N&D

1 Ranger

2 Prélaver: par jet d'eau tiède ou chaude et raclage

3 Nettoyer: le but est de décoller et de mettre en suspension les souillures

4- Rincer pour enlever à l'eau chaude souillure et détergent

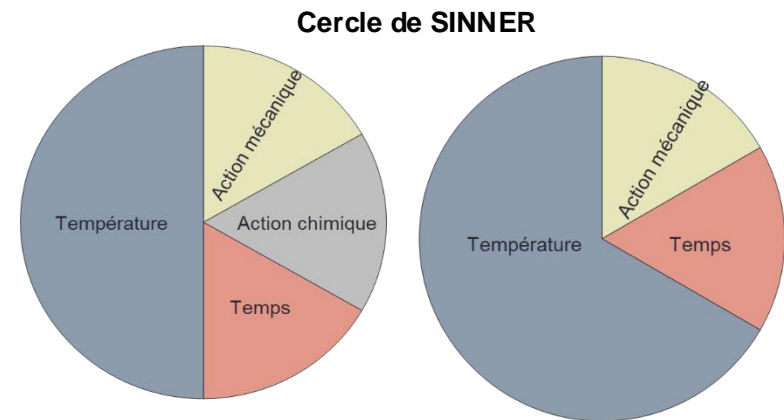
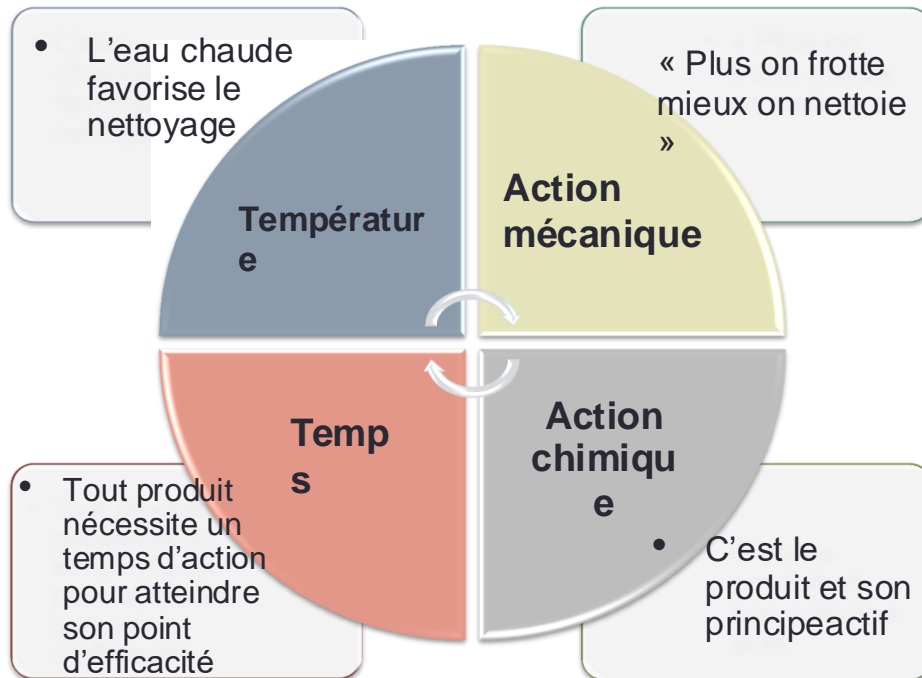
5- Désinfecter

Il s'agit d'appliquer la solution désinfectante sur une surface déjà nettoyée pendant la durée préconisée par le fabricant pour tuer les microbes. Plusieurs produits sont proposés. Produit chloré(eau de javel)

6. Rinçage final avec de l'eau potable

LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

Les quatre facteurs d'efficacité du Nettoyage/ Le cercle de SINNER



En influant sur un ou plusieurs facteurs, on peut en réduire, voire même en supprimer, d'autres

TECHNOLOGIE DU FROID

Le froid:

Le froid ne tue pas les micro-organismes contenus dans les aliments, mais il empêche leur développement et permet de conserver les denrées saines plus longtemps, en particulier avec les techniques de congélation et de surgélation

Trépied de Monvoisin: des produits sains, un froid rapide et un froid continu sont les bases d'une chaîne du froid de qualité, tant pour les produits frais que pour les produits surgelés.

La Réfrigération

Permet seulement un ralentissement des altérations

La Congélation

Technique qui inhibe toute activité microbienne et ralentie très fortement les activités d'origine biochimique (rancissement)

Le froid joue aussi un rôle dans la réduction des pertes alimentaires. Dans le monde, plus de 25 % des denrées produites n'arrivent jamais au consommateur par manque de chaîne de froid. Cela représente plus d'un milliard trois cent mille tonnes d'aliments qui sont ainsi jetées chaque année avec un impact économique et environnemental majeur.

ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

L'étiquetage/ Définition

On entend par «étiquette» toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci.

On entend par «étiquetage» tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente.

L'étiquetage/ une obligation légale

L'étiquetage vise à garantir aux consommateurs le droit d'être informé correctement en établissant les principes généraux, les exigences et les responsabilités en matière d'étiquetage des produits alimentaires qu'ils consomment.

Responsabilité de fournir les informations

La responsabilité de faire figurer les informations requises, et de s'assurer de leur exactitude, incombe au fabricant qui commercialise les denrées en son nom.

Objectif de la loi:

Le but est que le consommateur fasse des choix alimentaires de manière éclairée en terme de santé et qu'il ne soit pas induit en erreur.

ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

Les mentions obligatoires:

- Le nom de l'aliment ou dénomination de vente
- La liste des ingrédients - énumérés par ordre de prédominance
- La quantité nette;
- La date de péremption(DLC ou DLUO)
- La déclaration nutritionnelle.
- Déclaration sur les allergènes
- Nom et adresse de l'entreprise
- Numéro d'agrément de l'établissement

Les mentions facultatives

- Signes officiels de qualité (appellations d'origine contrôlées (IGP), labels agricoles, certifications de conformité, étiquetage agriculture biologique, etc.),
- Autres signes et logos
- Code barre

TRAÇABILITÉ

Définition

**« la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux »
(food law: règlement (CE) 178/2002 Art.3)**

TRAÇABILITÉ

Pourquoi mettre en place une procédure de traçabilité

- ❑ « Tout producteur d'aliments doit instaurer une procédure de traçabilité alimentaire claire et précise pour plusieurs raisons :
- ❑ Pour être en conformité avec la loi et de répondre aux obligations qui lui incombent en tant que professionnel.
- ❑ En cas de matière première ou d'un produit identifié comme dangereux, être en mesure de consulter rapidement l'information documentaire pour vérifier si cette matière première entre dans la composition des produits et le cas échéant arrêter immédiatement la vente du produit fini et procéder au retrait ou rappel.



Les Autocontrôles

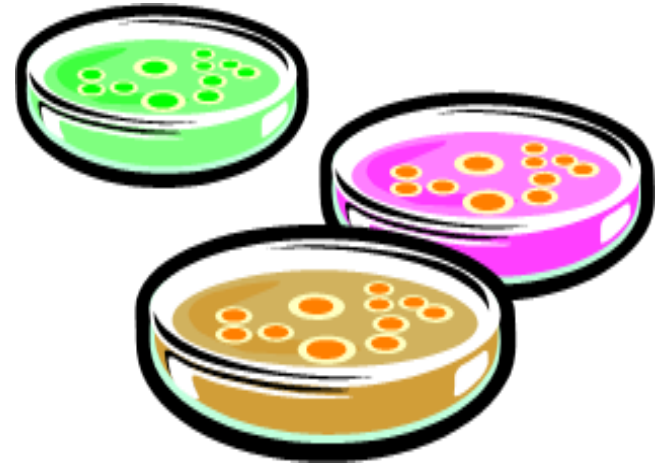
Portent sur les produits finis (ou matières premières, produits semi-finis)
Font référence aux méthodes standards d'analyse et à des critères microbiologiques

Autocontrôles de produits finis

vérification de l'efficacité des BPH ou du plan HACCP

Autocontrôle de surfaces

pour vérifier l'efficacité des plans de nettoyage



**Merci de votre aimable
attention**