

Les autocontrôles

Le personnel, les matières premières, mais également l'entretien et la maintenance doivent être passés au crible de ces contrôles effectués sous la responsabilité du gérant.

Les autocontrôles comprennent l'ensemble des mesures prises pour garantir la sécurité des aliments. Ils concernent le personnel (plan de formation), les matières premières (contrôles à réception et lors du stockage, relevés de température, tests des huiles de friture, analyses microbiologiques), mais également l'entretien et la maintenance (contrôle du nettoyage et de la désinfection, prélèvements de surface, lutte contre les nuisibles...). Comme il est stipulé dans le règlement (CE) 178/2002, "L'obtention d'un niveau élevé de protection de la santé humaine et de la santé animale est l'un des objectifs fondamentaux de la législation alimentaire". Les autocontrôles sont des éléments majeurs pour atteindre cet objectif.



UNE QUESTION?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS



Article réalisé
en partenariat
avec la DGAL.



Qu'est-ce qu'un autocontrôle ?

C'est un examen, une vérification, un prélèvement ou toute autre forme de contrôle sous la responsabilité du gérant de toute entreprise du secteur alimentaire, réalisé pour s'assurer qu'un produit est propre à la consommation humaine. Il est indépendant des contrôles officiels, réalisés par la DD(CS)PP.

Durée de vie d'un produit

Les autocontrôles permettent également de vérifier la date limite de consommation d'un produit que vous avez préparé (plat cuisiné sous vide, foie gras maison, etc.). Cette durée de vie est la période pendant laquelle le produit ne présente pas de risque pour la santé et aucune altération, dans des conditions adéquates de stockage et d'utilisation. Elle sera exprimée par une date limite de consommation (DLC) qui doit être systématiquement apposée sur l'emballage. Elle n'est valable que pour le produit encore emballé et n'a plus de signification une fois qu'il est ouvert. Une durée de vie secondaire peut également être estimée par des tests de vieillissement.

Les analyses microbiologiques

Le recours à des analyses microbiologiques est sous la responsabilité du professionnel. Si les résultats sont corrects et qu'il n'y a pas d'agents pathogènes dans l'échantillon testé, cela ne garantit en aucun cas l'absence totale de germes dans l'aliment (limites statistiques) et cela ne doit pas conduire à une fausse impression de sécurité. Le suivi des bonnes pratiques d'hygiène et les protocoles du plan de maîtrise sanitaire (PMS) offrent un supplément de garantie. Si le système HACCP est bien en place, il n'est pas nécessaire de multiplier les analyses. La qualité des produits est surtout garantie par un bon déroulement des préparations, plus que par les contrôles. Pour fixer la fréquence des contrôles, on tiendra compte du volume d'activité, du type de consommateurs, des changements dans l'organisation et des préparations réalisées.

Les obligations en matière d'autocontrôle

Il n'est pas précisé textuellement que les autocontrôles sont obligatoires mais la réglementation stipule que tous les exploitants du secteur alimentaire (y compris donc les restaurateurs) doivent prendre des mesures d'hygiène spécifiques et, entre autres, le "respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires". Ces autocontrôles s'intègrent dans une démarche préventive vis-à-vis des risques microbiologiques ou chimiques et permettent de valider des processus de fabrication. Il ne s'agit pas de contrôler toutes les denrées alimentaires ou toutes les préparations, seulement les produits considérés comme à risque : principalement à base de viande (et en particulier la viande hachée), d'œufs, de produits laitiers ou de la mer. Les laboratoires proposent des tests microbiologiques de surface, pour vérifier la désinfection des surfaces et le matériel, mais également des analyses microbiologiques sur les plats proposés à la clientèle (lorsqu'ils sont prêts à être servis). La liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses est consultable sur le site internet du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Le règlement (CE) 2073/2005 établit les critères microbiologiques de référence. On distingue ainsi les critères de sécurité des denrées alimentaires (acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires) et les critères d'hygiène de procédé, avec une valeur indicative de contamination. Un dépassement de cette valeur donne lieu à des mesures correctives.

Les différents niveaux d'autocontrôles requis

Pour un restaurant fabriquant des produits simples et potentiellement moins à risque (pizzas, crêpes, produits frits...), les autocontrôles de base (contrôle des marchandises à réception, relevés de températures du matériel frigorifique, traçabilité...) peuvent suffire. Lorsque les préparations sont plus complexes, les protocoles du *Guide de bonnes pratiques d'hygiène restaurateur* doivent être mis en place, respectés et régulièrement mis à jour. Lorsque le niveau de risque est encore plus important (cuisine gastronomique, sous vide, cuisson à basse température...), tous les autocontrôles doivent être réalisés et tracés.

Sources

- Article R200-1 du titre préliminaire du livre II de la partie réglementaire du code rural et de la pêche maritime
- Règlement (CE) 852/2004 (article 4)
- Règlement (CE) 178/2002 (articles 3 et 14)
- Note de service DGAL/SDPPST/N2009-8211 du 22 juillet 2009
- Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8247 du 25 août 2009
- Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062 du 9 mars 2010