

L'hygiène en transformation fermière

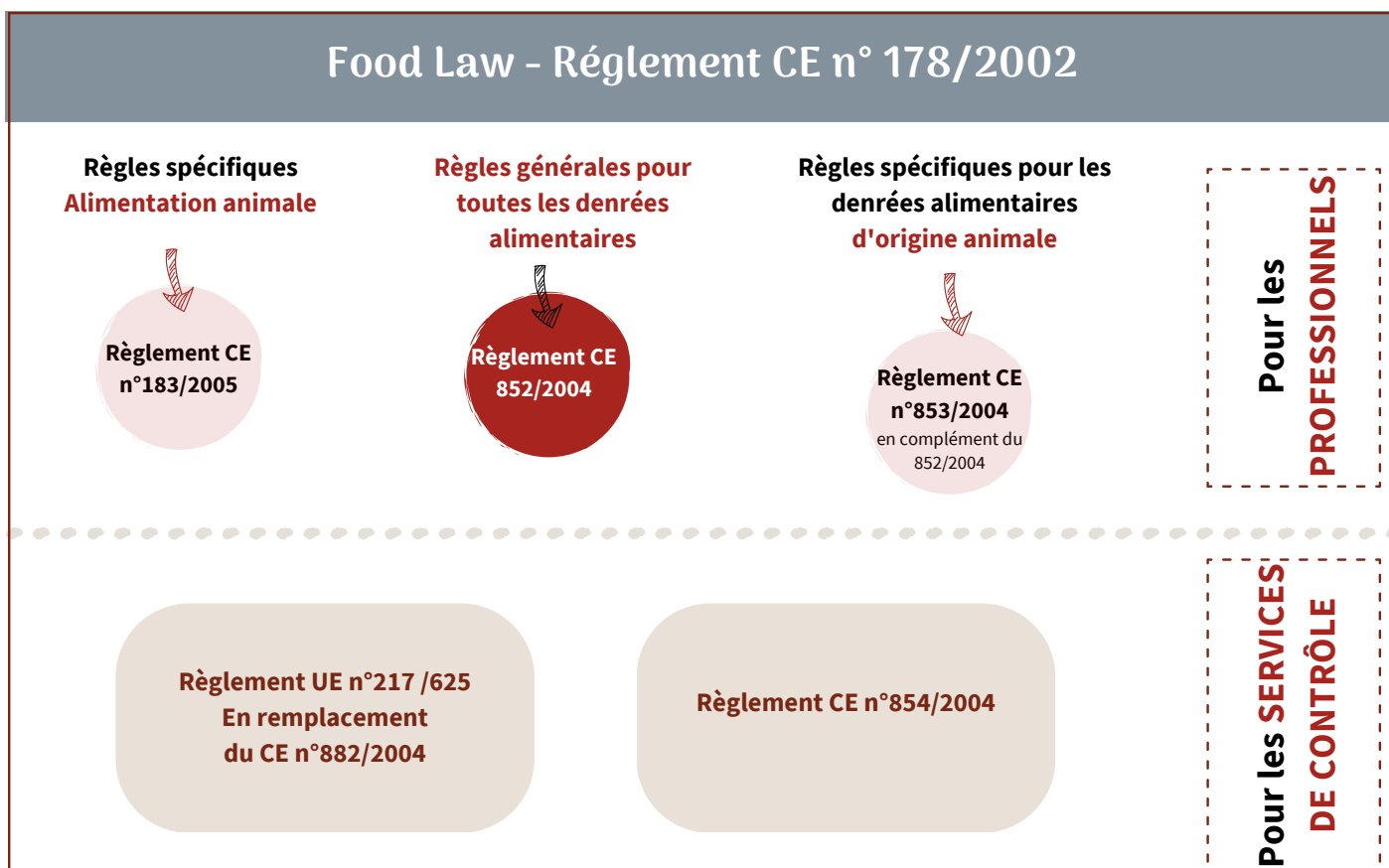


L'hygiène est un des piliers de toute activité de transformation. En effet, vous allez vendre des denrées alimentaires transformées : vous êtes donc garant de leur **sécurité sanitaire** ! Il vous faut mettre en œuvre un certain nombre de pratiques qui vous permettront de maîtriser et de supprimer les risques sanitaires.

Une réglementation européenne

le Paquet Hygiène

Aujourd'hui, toute entreprise du secteur alimentaire (agriculteur, transformateur, etc.) est soumise à une **réglementation européenne unique** datant de 2006 : **le paquet hygiène** ! Il s'agit d'un ensemble de textes réglementaires constitué comme suit :



Le Food Law

Règlement CE n°178/2002 présente des principes très généraux qui s'appliquent à toutes les entreprises du secteur alimentaire.



Pour les transformateurs (fermiers ou non) de fruits et légumes, **le texte de référence à connaître est le règlement CE n°852/2004**. Il présente les règles d'hygiène qui s'appliquent aux structures travaillant avec des denrées alimentaires : de la production, à la transformation et jusqu'à la commercialisation.

Le règlement CE n°852/2004

Ce qu'il faut retenir :

- **Obligation de résultats et non de moyens.** Process de fabrication, matériel, aménagement de l'atelier de transformation, ... : il n'y a pas de règles précises écrites sur la façon de faire ! L'important est que ce que vous mettez en place permette d'atteindre la sécurité sanitaire des produits : il y a toujours plusieurs chemins pour arriver à un même résultat.
- **Maîtrise des dangers via les principes de la méthode HACCP** (hazard analysis critical control point) et la mise en place, au sein de l'atelier de transformation, d'un PMS – Plan de Maitrise Sanitaire.
- **S'appuyer sur les GBPH, guide des bonnes pratiques d'hygiène.** Ce sont des documents rédigés par les professionnels de différentes activités de transformation afin d'accompagner à une meilleure maîtrise des risques sanitaires.
- **Maîtrise de la chaine du froid** (le cas échéant).
- **Respect des critères microbiologiques.**

En résumé

Notamment pour les petits ateliers fermiers, **il faut faire preuve de bon sens et mettre en place des outils qui soient simples et efficaces** (et qu'on est sûr d'utiliser).

De manière générale, il n'y a pas besoin d'en faire trop et de créer des usines à gaz : **l'important est de bien analyser les risques de son système**, d'apporter les correctifs adaptés et de mettre en place les outils permettant la traçabilité.

Le plan de maîtrise sanitaire

Le plan de maitrise sanitaire (PMS) est un document obligatoire pour toutes les structures qui travaillent avec des denrées alimentaires, notamment les structures qui ont une activité de transformation. Le PMS décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses produits. **Le PMS peut être scindé en trois parties :**

Les bonnes pratiques d'hygiène

Cette partie permet de **décrire les différentes pratiques d'hygiène à mettre en place.**

Un certain nombre d'aspects doivent être traités dans ces BPH (liste non exhaustive) : l'entretien du lieu et des équipements, les processus de nettoyage et de désinfection, la lutte contre les nuisibles et les contaminations physique et chimique, les règles d'hygiène du personnel, la gestion des déchets, le contrôle des températures, de l'eau et de l'air, l'étalonnage du matériel, la gestion et le suivi des allergènes, etc.

Le suivi peut se faire par l'intermédiaire d'un tableau très simple listant tous les points à contrôler (en ligne) et en colonnes les éléments sur le contrôle (date de contrôle, type de contrôle, problème rencontré, correctif apporté, etc.).



→ Bonnes pratiques d'hygiène : le lavage des mains

L'HACCP, méthode d'analyse des risques dans votre atelier

Il s'agit d'analyser, dans cette partie du PMS, les risques, dangers et points critiques de votre installation.

La méthode HACCP est standardisée et reconnue comme LA méthode d'analyse des risques. Le travail porte sur les risques physique, chimique et biologique. Une fois les points critiques identifiés et analysés, il faut bien sûr travailler sur les correctifs à appliquer pour supprimer au maximum chaque risque identifié.

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point



Les 7 principes de la méthode HACCP

- P1** - Identifier tous les dangers de votre système de transformation
- P2** - Déterminer les CC (points critiques de contrôle)
- P3** - Fixer un seuil critique / une limite par CCP (niveau de risque acceptable)
- P4** - Établir un système de surveillance par CCP
- P5** - Définir des mesures correctives
- P6** - Valider le plan HACCP
- P7** - Enregistrer et constituer des registres de suivi des mesures identifiées

La traçabilité et la gestion des produits non conformes

La traçabilité est fondamentale dans les activités alimentaires, notamment en cas de transformation des denrées.

La traçabilité permet de retracer la vie de votre produit transformé : des produits bruts jusqu'au consommateur final. Il est donc nécessaire, pour vous qui êtes responsable de la qualité sanitaire de votre produit transformé, de pouvoir dire par lot de produit qui sont les fournisseurs des matières premières, qui sont les clients et surtout comment le produit a été réalisé.

Une fiche de fabrication, par recette et par lot, est donc un excellent outil de traçabilité ! *Un exemple est donné ci-dessous (page 4).*

Enfin, il vous faut mettre en place **une procédure de rappel des produits non conformes** qui permette, en cas de problème, d'informer les clients du danger et de retirer les produits dangereux du marché.



→ Désinfection de l'atelier après utilisation

→ Exemple d'une fiche de fabrication de confiture de fraises

Date	17/11/21	N° de lot	21-11-17CF	Fabriqué par	Pierre
Conditionnement	375 Ml	Poids	440 g	Nombre	75 pots

Matières premières	Proportions réalisées (kg)	Fournisseur / origine	N° Lot
Fraises	10	M. Michu, Sommières (30)	-
Sucre	9	Sugar Market, non UE	GG66-00
Poids total	19		

taux de sucre	
pH recette	

traitement thermique	
Autoclave	
Pasteurisation	
Autopasteurisation	X

Observation

Se former à l'hygiène

Le règlement CE n°852/2004 (voir ci-dessus) stipule que les personnes qui manipulent des denrées alimentaires doivent être encadrées et doivent disposer «d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle».

Se former est donc essentiel lorsqu'on se lance dans une activité de transformation. Il est également important que les personnes qui travailleront dans l'atelier soit elles aussi formées.

La formation HACCP - Plan de maitrise sanitaire (14h) est obligatoire pour au moins une personne de l'atelier.

Il est également vivement conseillé de réaliser **une formation spécifique sur l'hygiène** (7 à 14h).

