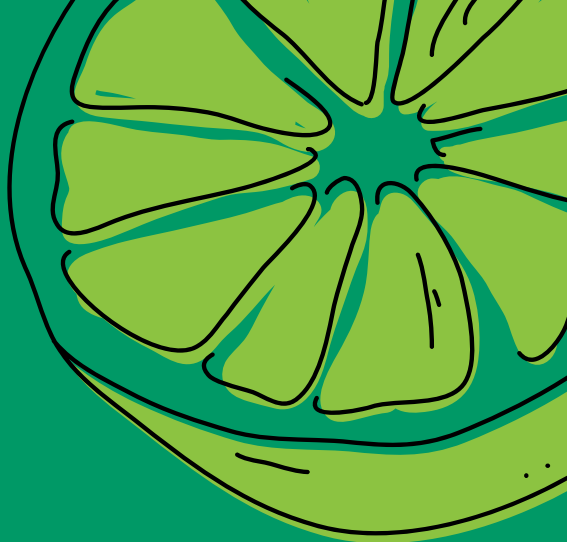
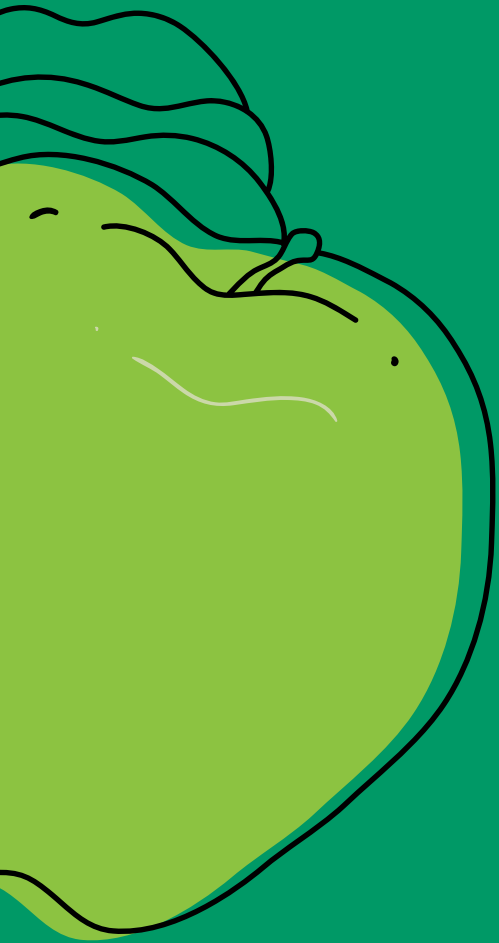




Guide de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire

Ce guide est destiné aux mini-entreprises qui optent pour la fabrication et/ou la vente de denrées alimentaires, et qui sont donc tenues à respecter certaines règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.



La base légale:

Le règlement **CE n°852/2004** qui établit les règles générales d'hygiène applicable à **toutes les denrées alimentaires**, par **toutes les entreprises du secteur alimentaire** et à tous les stades de la chaîne alimentaire humaine.

SOURCE: CHAMBRE DES MÉTIERS LUXEMBOURG

Remarque: Beaucoup de ses règles s'appliquent également à la production de produits cosmétiques comme l'hygiène y est tout aussi importante.

Les piliers de base du système d'hygiène



1

Infrastructure

- le milieu de travail
- les plans de travail
- les machines et ustensiles
- le nettoyage
- l'eau
- les déchets

2

Personnel

- l'hygiène personnelle
- la formation

3

Production

- la réception
- le stockage
- la cuisson
- le refroidissement (rapide)
- la congélation
- la vente

1. Infrastructure

- Les lieux de travail doivent être conçus de manière à permettre de réduire au minimum les sources potentiels de contamination et d'assurer un accès facile à toutes les zones afin de faciliter le nettoyage et la désinfection.
- Pour éviter une contamination croisée, une marche en avant des denrées est à mettre en œuvre (les produits doivent circuler dans un sens prédéfini depuis la réception jusqu'à la distribution pour éviter la rencontre de zones ou produits contaminés).
- Les machines et ustensiles ayant servi à la préparation de matières premières ne doivent jamais être utilisés pour le traitement de produits finis sans avoir été lavés, et si nécessaire, désinfectés au préalable.

Attention

Une désinfection doit toujours être précédée d'un bon nettoyage. Les produits désinfectants n'agissent que si toute trace de matière organique (graisses et protéines) a été éliminée.



2. Personnel

• Les mains

- Se laver et, si nécessaire, se désinfecter les mains régulièrement (à chaque entrée dans l'atelier de production, après utilisation du téléphone, après avoir manipulé de l'argent, etc.)
- Utiliser autant que possible des ustensiles (fourchette, pelle, pince, etc.) à la place des mains
- Porter les ongles courts, propres et sans vernis à ongles et éviter les bijoux aux mains (bague, montre, bracelet)

• Les cheveux

- Au cours de la fabrication, il s'impose de porter une coiffe qui couvre la totalité de la chevelure
- Les cheveux longs sont à attacher

• Le comportement hygiénique

- Ne pas tousser et éternuer ou se moucher au-dessus des denrées alimentaires
- Ne pas porter les mains au visage ou dans les cheveux pendant le travail
- ...



3. Production

Stockage: absence d'humidité dans le stock, contrôle régulier des produits et des dates limites de consommation, organisation du stock suivant le principe FEFO (first expired, first out), évitement de variations de température trop importantes dans le stock, etc.

Refroidissement rapide: la zone critique de multiplication de germes se situe entre +10°C et +65°C. Les produits doivent donc vite passer au-delà de cette zone.

Livraison et transport de produits finis: n'utiliser que des véhicules de transport propres, assurer le transport des produits dans des récipients fermés, veiller à la bonne température des produits, etc.

SOURCE: CHAMBRE DES MÉTIERS LUXEMBOURG

Vente: ne pas oublier d'indiquer la date limite de consommation et les ingrédients/ allergènes (attention aux contaminations croisées pour les allergènes), utiliser du matériel régulièrement nettoyé pour la manipulation des produits, veiller à une protection permanente des produits (p.ex. en les recouvrant), etc.





Posez-vous les bonnes questions!

Ce guide a pour but de sensibiliser les mini-entrepreneurs à la problématique de l'hygiène dans la production et la vente de denrées alimentaires et de produits cosmétiques. Cependant, il n'est en aucun cas exhaustif ou suffisant pour respecter toutes les règles en matière de sécurité des produits et de protection du consommateur.

Chaque mini-entrepreneur est responsable de s'informer et de penser aux risques liés à la production et la vente de ses produits.

Dans tous les cas, il est indispensable que chaque membre de la mini-entreprise qui est impliqué dans la vente du produit le connaisse très bien et puisse répondre aux questions d'un acheteur potentiel sur les ingrédients, les allergènes et les processus de production du bien en question.



QUESTIONS?

Contactez la coordinatrice



Myriam Baustert

Coordinatrice de
programmes



+352 26 11 01 - 22



baustert@jel.lu

Pour plus d'informations

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr.html>

Source: Chambre des Métiers (2021). Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

Remarque: Il est strictement interdit de reproduire ce guide ou de le partager avec des personnes en dehors du programme des mini-entreprises. Jonk Entrepreneuren Luxembourg décline toute responsabilité concernant des erreurs éventuelles.



www.jel.lu

www.minientreprises.lu