Vérification du système et analyses microbiologiques

Objectif

S'assurer que la méthode HACCP fonctionne et l'adapter.

À faire, à respecter

- Toutes catégories : examiner l'importance des défauts et des possibilités d'amélioration signalés par les clients, le personnel, le contrôle officiel et l'autocontrôle ; en tenir compte lors de la mise à jour de la méthode.
- Analyses principales : germes aérobies mésophiles, entérobactéries, E. coli, staphylocoques à coagulase positive, listérias (établissements dont les produits peuvent en contenir).
- À analyser en priorité : produits à risque, aliments destinés à des personnes fragiles, produits intermédiaires précuits, restes réutilisés, aliments suspectés de poser problème.
- Fréquence : catégorie A ou établissements servant surtout des personnes fragiles : 4 à 12 fois par an selon le risque ; catégorie C ou D : analyses périodiques recommandées, à répéter selon les résultats ; possibilité d'y renoncer si l'offre est très simple (café, produits préemballés, boissons peu risquées).
- En cas de contestation à l'inspection : analyses nécessaires pour contrôler les mesures d'assainissement.
- Les rapports d'analyse font partie de la documentation de l'autocontrôle et sont conservés. Évaluation selon l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg annexe 2) et les valeurs de référence de l'OFSP.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Résultat hors valeur : chercher la cause, nettoyer, corriger la méthode, refaire une analyse de contrôle.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Personne responsable : vérification générale enregistrée au moins une fois par an.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____