

Module

Glace à l'italienne et glace de consommation





Table des matières

| | | |
|-----|---|----|
| 1. | Introduction | 5 |
| 1.1 | Champ d'application | 5 |
| 1.2 | Comment faut-il appliquer ce module ? | 5 |
| 2. | Bonnes pratiques d'hygiène | 6 |
| 3. | Organigrammes de processus | 8 |
| 4. | Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA) | 10 |
| 5. | Analyses | 24 |

1. Introduction

Ce module constitue un complément au manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C. Il doit obligatoirement, en plus du manuel pratique, être appliqué par les opérateurs qui relèvent du champ d'application de ce module et qui souhaitent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP.

1.1 Champ d'application

Ce module est d'application pour les producteurs qui fabriquent de la glace à l'italienne et de la glace de consommation. La production de tels produits pour la consommation sur place est également couverte par ce module. Même si le sorbet fait par définition partie de la glace de consommation, la production de celui-ci n'est pas reprise dans la version actuelle de ce module.

La glace de consommation est un terme qui englobe plusieurs produits, à savoir : la crème glacée, la glace au lait, la glace, la glace à l'eau et le sorbet (AR du 11 juin 2004). La préparation de glace à l'italienne diffère de la méthode de préparation des autres glaces de consommation et ne relève dès lors pas de la disposition de l'article 3 §2 de l'AR du 11 juin 2004 (voir aussi la circulaire relative à la vente de glace à l'italienne : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Circulaires Denrées alimentaires). Sous l'appellation « glace à l'italienne », il faut entendre les produits qui sont préparés à partir d'un mélange liquide de glace à l'italienne qui n'est transformé en produit final pour le consommateur qu'une fois placé dans la machine à glace à l'italienne, et qui ne subissent ensuite pas de stockage.

1.2 Comment faut-il appliquer ce module ?

- ⇒ Appliquez correctement les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), telles que décrites dans ce module.
- ⇒ Sélectionnez les diagrammes de processus utiles de manière à représenter avec précision tous vos processus de production.

Il est possible qu'un diagramme ne corresponde pas à 100% au processus de production de votre établissement. Dans ce cas, vous devez adapter le diagramme (en ajoutant ou supprimant des étapes). Conservez bien les modifications (soit de manière électronique, soit sur papier).



- ⇒ Reprenez les dangers, points critiques (CCP et PA), seuils critiques et actions correctives pertinentes tels que ces éléments figurent dans ce module.

Ici aussi, il est possible qu'un certain danger ne soit pas d'application pour votre processus de production spécifique, que vous souhaitiez appliquer d'autres valeurs seuils ou modifier les actions correctives. Il est admis de déroger aux valeurs et actions proposées, mais uniquement à condition de motiver et d'étayer dûment votre décision : veillez à ce que vous disposiez de la documentation nécessaire (par ex. analyse des dangers, études scientifiques, données de la littérature, analyses de laboratoire...).

Dans les diagrammes, les étapes du processus dans lesquelles il faut consacrer une attention particulière à la sécurité alimentaire sont indiquées à l'aide de points critiques de contrôle (CCP) et de points d'attention (PA). Il s'agit des étapes lors desquelles il ne suffit pas d'appliquer les BPH. Un contrôle supplémentaire est nécessaire pour chaque PA et CCP repris dans les diagrammes, afin d'arriver à un produit final sûr à la fin du processus.

- ⇒ Contrôlez (vérifiez, mesurez, pesez...) selon la méthode de surveillance indiquée et la fréquence imposée si les normes et les valeurs seuils critiques sont bien respectées.
- ⇒ Prenez les actions et mesures correctives nécessaires lorsque les normes ou les valeurs seuils ne sont pas respectées et enregistrez-les, en mentionnant également l'anomalie/la non-conformité. Les actions et mesures correctrices doivent être choisies en fonction de la non-conformité constatée.



N'oubliez pas de vérifier les CCP et les PA et de les adapter si vous avez modifié les étapes précédentes du diagramme de processus !

Dans le cas où vous ne pouvez pas bénéficier des assouplissements, vous devez enregistrer **tous** les contrôles et pas seulement les non-conformités.

2. Bonnes pratiques d'hygiène

Lors de la production et de la vente de glace de consommation

- Lors de la fabrication ou la préparation de la glace de consommation, le mélange doit subir un traitement thermique efficace (au minimum une pasteurisation) !
- Tous les présentoirs de produits surgelés doivent être équipés d'au moins un thermomètre facilement visible permettant de mesurer la température à laquelle les produits surgelés sont exposés. Dans le cas d'un présentoir ouvert, la hauteur de remplissage maximale doit être indiquée clairement et le thermomètre doit indiquer la température de l'air au niveau de cette marque.
- Vérifiez qu'il n'y ait aucun signe de décongélation/ recongélation (cristaux de glace) du produit avant de le servir.



Lors de la production et de la vente de glace à l'italienne

- N'utilisez jamais du lait cru pour la production de la glace à l'italienne.
- Prêtez de plus d'attention à l'hygiène de la machine et à l'hygiène personnelle lors de la production et de la vente de la glace à l'italienne.
- Avant le service des **soft-ice**, vidangez complètement la machine (fût et conduites), nettoyez et désinfectez avant le remplissage et l'utilisation.
- Dans le cas particulier de fabrication de **soft-ice**, veillez à acheter une machine dont le mode d'emploi contient des procédures claires en matière de nettoyage et de désinfection. Nettoyez et désinfectez selon les instructions du fabricant. A défaut d'instruction du fabricant, nettoyez le matériel au moins une fois par jour, après utilisation. Lors du démontage du matériel réalisez (au moins une fois par semaine) une désinfection des pièces et des surfaces qui entrent en contact avec le soft-ice. Il est souvent nécessaire de mettre en œuvre une procédure de nettoyage en place (NEP). Dans ce cas, il faudra sensibiliser et former le personnel au respect de cette procédure.



Lors de l'étiquetage des produits

En plus des exigences génériques relatives à l'étiquetage, il y a des obligations supplémentaires qui proviennent des législations spécifiques. L'étiquette des denrées alimentaires préemballées doit porter les mentions suivantes :

- Indication de la sorte d'animaux si ce n'est pas du lait de vache
- Dénomination de vente : Pour la glace de consommation il y a des définitions légales et la dénomination de vente doit être déterminée selon la composition :

Définitions

- Crème glacée : la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé et qui est composée en ordre principal d'extrait sec dégraissé du lait, de matière grasse du lait, de sucres et d'eau potable et qui peut contenir d'autres denrées alimentaires ajoutées à titre d'ingrédients subsidiaires à l'exclusion des matières grasses non-butyriques;
- Glace au lait : une crème glacée mais avec une teneur moins élevée en matière grasse provenant du lait (entre 2,5 et 8 %);
- Glace : la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé et qui est composée en ordre principal d'eau potable et/ou de lait écrémé, de sucres, d'huiles comestibles, de graisses comestibles et à laquelle d'autres denrées alimentaires peuvent être ajoutées à titre d'ingrédients subsidiaires;
- Glace à l'eau : la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé et qui est composée en ordre principal d'eau potable et de sucres, et à laquelle d'autres denrées alimentaires peuvent être ajoutées à titre d'ingrédients subsidiaires;

Exigences de composition

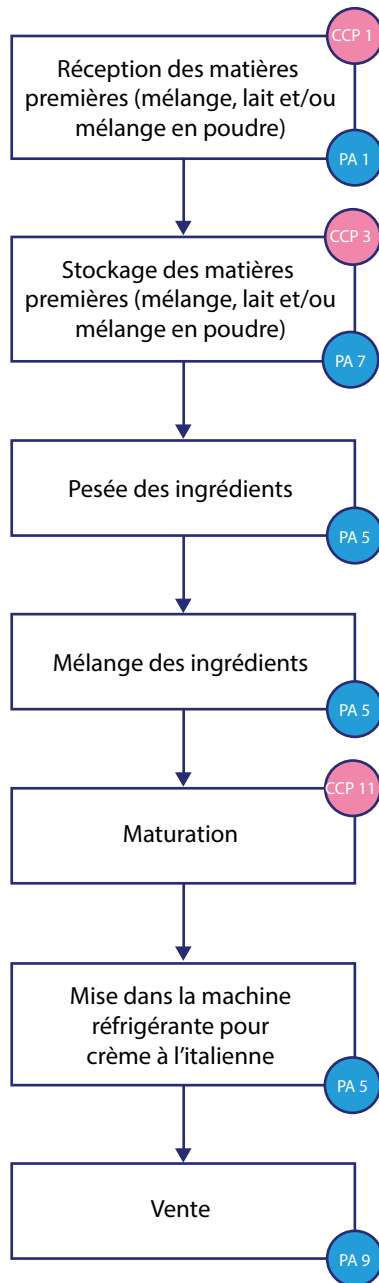
| | Teneurs minimales en pourcentages en poids | | |
|---------------|--|-------------------------------|-------------------|
| | Matières grasses du lait | Extrait sec dégraissé du lait | Protéines du lait |
| Crème glacée | 8 | - | 2,5 |
| Glace au lait | 2,5 | 5 | - |

Points d'attention supplémentaires

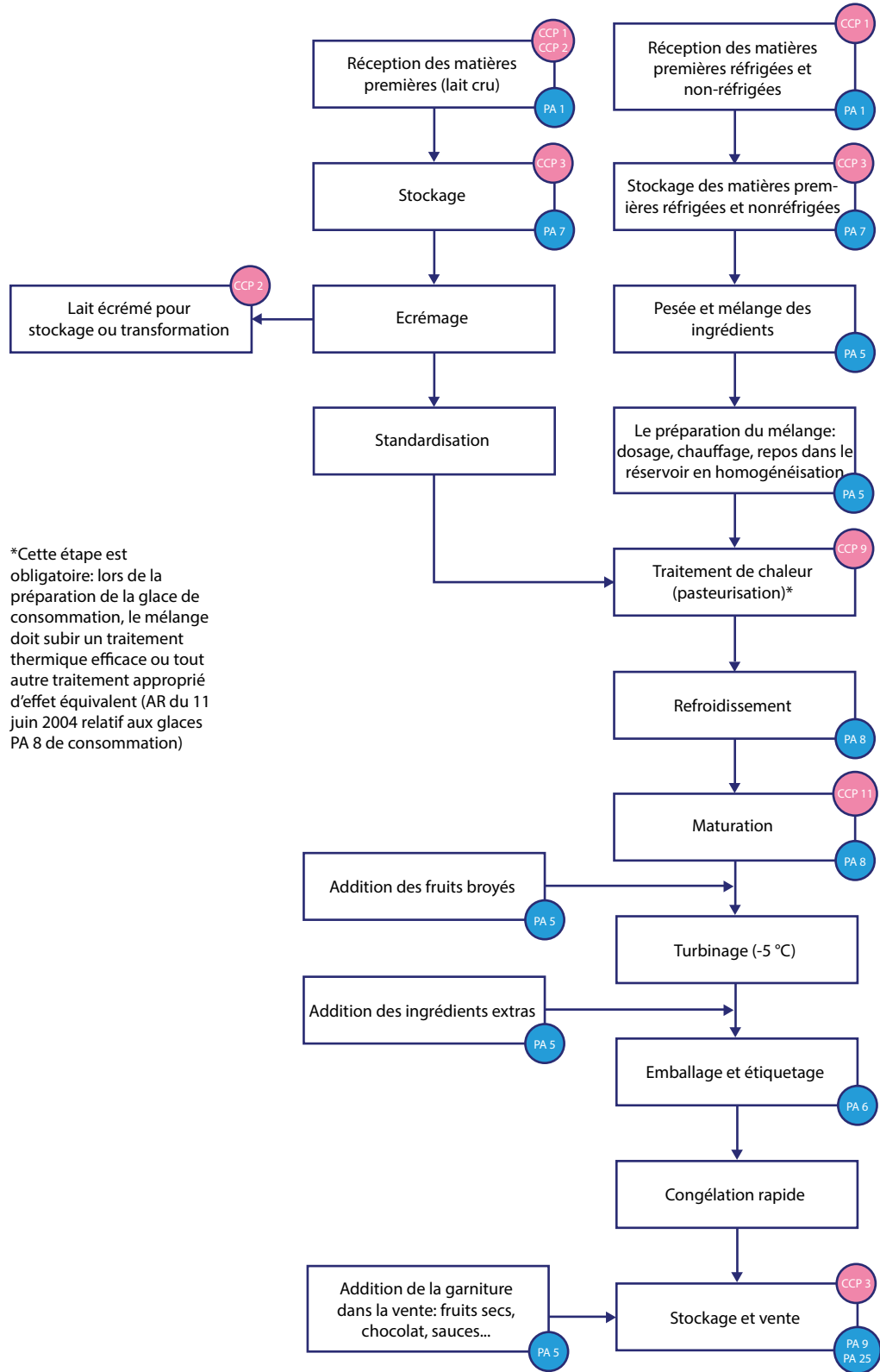
- Pour les produits de longue conservation comme la glace, il est recommandé de limiter la durabilité minimale à une saison (par ex. quelques mois pour la glace en été). Ceci oblige le consommateur à consommer rapidement la glace et à ne pas la conserver trop longtemps dans son congélateur.
- Pour l'achat de lait cru directement à la ferme, vous devez obligatoirement demander une autorisation spécifique auprès de votre UPC.

3. Organigrammes de processus

Production et vente de la glace à l'italienne



Production et vente de la glace de consommation contenant des ingrédients lactés



4. Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)

| CCP 1 – Réception | | | | |
|-------------------|------------------------------|--|--|--|
| Description | Danger/risque | Normes et valeurs limites critiques | Méthode de surveillance et fréquence | Mesures correctives et actions correctives |
| Réception | x M: température trop élevée | <p>T° maximale définie dans le Tableau 1 ; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée</p> <p>T° à cœur indiquée par le fabricant et mentionnée sur l'étiquette</p> <p>Produits surgelés : t° maximale -18°C ; une brève fluctuation ascendante jusque -15°C est autorisée</p> | Contrôle aléatoire de la température des marchandises à la réception | <p>Enregistrer les non-conformités</p> <p>Refuser les produits à la livraison</p> <p>Communiquer les non-conformités au fournisseur</p> <p>Demander au fournisseur quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème ne se répète</p> <p>Contrôler l'efficacité des actions proposées par le fournisseur, en augmentant par exemple le contrôle à l'entrée chez le fournisseur concerné</p> <p>Entreposer plus vite les produits en un lieu adapté et à une température appropriée</p> <p>Transformer les produits le plus vite possible pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée</p> <p>Former le personnel de sorte que le temps d'attente maximal soit respecté</p> |

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



CCP 2 – Matière première : lait cru ou crème provenant de sa propre production

| Description | Danger/risque | Normes et valeurs limites critiques | Méthode de surveillance et fréquence | Mesures correctives et actions correctives |
|--|---|--|---|---|
| Matière première : lait cru ou crème provenant de sa propre production | x M: température trop élevée + C : présences des antibiotiques | Lait cru: Réfrigération rapide du lait jusqu'à 6 °C dans les 2 heures après la traite si le lait n'est pas directement utilisé Lait cru écrémé ou crème: Réfrigération rapide du lait ou de la crème jusqu'à 6 °C, dans les 2 heures après la traite Résidus d'antibiotiques < LMR | Contrôle de la température et du temps du lait ou de la crème après la traite Suivi des résultats d'analyses | Identifier les produits concernés Enregistrer les non-conformités Détruire le lait Respecter les délais d'attente après un traitement des animaux avec des médicaments, prolonger le délai d'attente Limiter l'utilisation des médicaments Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne l'application des méthodes adéquates |

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/M : Danger microbiologique

CCP 3 – Température des denrées alimentaires réfrigérées et surgelées lors de l'entreposage et le service

| Description | Danger/risque | Normes et valeurs limites critiques | Méthode de surveillance et fréquence | Mesures correctives et actions correctives |
|---|------------------------------|--|--|--|
| Température des denrées alimentaires réfrigérées (espace frigorifique, meubles frigorifiques) | x M: température trop élevée | Normes : T° maximale définie dans le Tableau 1 du manuel pratique; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée T° à cœur indiquée par le fabricant et mentionnée sur l'étiquette | Contrôle quotidien de la température des espaces frigorifiques et en cas de non-conformité, régler la température Contrôle du bon fonctionnement des meubles frigorifiques (t°, niveau d'eau ...) au début du service | Identifier et isoler les produits concernés Enregistrer les non-conformités Entreposage : transformer les produits pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée Service froid : <ul style="list-style-type: none"> • produits dont la température est trop élevée doivent être retirés • meilleure gestion de la température pour le service des produits • préparer les produits moins longtemps avant le début du service En cas de panne, avvertir le frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance |
| Température des denrées alimentaires surgelées (surgélateur) | x M: température trop élevée | Norme : t° maximum -18°C Une brève fluctuation ascendante jusque -15°C est autorisée pendant la distribution locale et dans les surgélateurs de magasin Exception : pendant la distribution et le service de la glace (à l'italienne) : voir PA 9 | Contrôle quotidien de la température des surgélateurs et en cas de non-conformité, régler la température | Identifier et isoler les produits concernés Enregistrer les non-conformités Préparer ou détruire immédiatement les produits décongelés, et ce certainement dans les 24 heures. Ne surtout pas les congeler à nouveau ! En cas de panne, avvertir le frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance |

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique

¹ On peut déroger à ce temps s'il est prouvé dans l'analyse des dangers qu'il n'y a pas de risque pour le consommateur.



CCP 9 – Pasteurisation

| Description | Danger/risque | Normes et valeurs limites critiques | Méthode de surveillance et fréquence | Mesures correctives et actions correctives |
|----------------|--------------------------------|---|---|--|
| Pasteurisation | x M: réchauffement insuffisant | Le maintien d'une température à cœur indiquée durant un certain temps : 15 sec à 75 °C ou une combinaison équivalente temps/température | Contrôle du temps et de la température à cœur à chaque production | Identifier les produits concernés Enregistrer les non-conformités Pasteuriser à nouveau ou détruire les denrées alimentaires Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne l'application des mesures de production adéquates |

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



CCP 11 – Maturation de la glace

| Description | Danger/risque | Normes et valeurs limites critiques | Méthode de surveillance et fréquence | Mesures correctives et actions correctives |
|------------------------|------------------------------|--|--|---|
| Maturation de la glace | x M: température trop élevée | Température maximum 7°C pendant toute la période de maturation | Contrôle aléatoire de la température pendant chaque production | Identifier les produits concernés Enregistrer les non-conformités En cas de panne, avertir le frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne l'application des méthodes de production adéquates |

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



PA 1 – Réception

| Description | Danger/risque | Normes et valeurs limites critiques | Méthode de surveillance et fréquence | Mesures correctives et actions correctives |
|-------------|--|---|---|--|
| Réception | + CPM: emballage abîmé + M: contamination croisée x M: dépassement de la durée de conservation | Emballage propre et non endommagé Produits frais Produits n'ayant pas dépassé leur date de conservation | Contrôle aléatoire visuel de l'emballage à la réception Contrôle aléatoire de la fraîcheur des produits à la réception Contrôle aléatoire des dates de conservation des produits à la réception | Refuser les produits à la livraison Communiquer les non-conformités au fournisseur Demander au fournisseur quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème ne se répète Contrôle de l'efficacité des actions proposées par le fournisseur, en augmentant par exemple le contrôle à l'entrée chez le fournisseur concerné |

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 5 – Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production

| Description | Danger/risque | Normes et valeurs limites critiques | Méthode de surveillance et fréquence | Mesures correctives et actions correctives |
|--|---------------------------------------|--|---|--|
| Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production | + C: contamination croisée allergènes | Absence d'allergènes qui ne sont pas des ingrédients | Attention continue pour une possible contamination croisée des allergènes durant le stockage ou la production | <p>Si une contamination croisée ne peut pas être évitée, identifier les produits potentiellement contaminés et informer le consommateur à ce sujet</p> <p>Éviter la contamination croisée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • revoir les procédures relatives au nettoyage du matériel de travail • revoir l'ordre de production afin que la contamination par les allergènes restants soit évitée • ... <p>Formation complémentaire du personnel sur les instructions de travail (pondérer, ordre des produits...) et sur la procédure de nettoyage</p> |

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 6 – Emballage et étiquetage de produits (de l'exploitation même) préemballés destinés à la vente

| Description | Danger/risque | Normes et valeurs limites critiques | Méthode de surveillance et fréquence | Mesures correctives et actions correctives |
|--|--|---|--|--|
| Emballage et étiquetage de produits (de l'exploitation même) préemballés destinés à la vente | x M: absence de la date ou des conditions de conservation / date ou conditions de conservation incorrectes + CPM: emballage abîmé + C: pollution par le matériel d'emballage + C: allergènes non mentionnés sur l'étiquette | Mentions correctes Emballage intact, adapté et en bon état Emballage suffisamment rendu étanche | Attention continue pour l'étiquetage Si nécessaire, réaliser des études sur la durée de conservation Contrôle visuel des produits lors de la vente Contrôler le matériel d'emballage à la réception de celui-ci | Évacuer avec les déchets les produits avec un emballage abîmé Retirer les produits avec un mauvais étiquetage et les étiqueter à nouveau Examiner la cause du problème et éviter que cela ne se reproduise : <ul style="list-style-type: none"> • contrôler le fonctionnement des appareils utilisés • utiliser d'autres matériaux d'emballage Former le personnel |

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 7 – Durée de conservation des produits périssables pendant l'entreposage et la vente

| Description | Danger/risque | Normes et valeurs limites critiques | Méthode de surveillance et fréquence | Mesures correctives et actions correctives |
|--|--|---|---|--|
| Dépassement de la durée de conservation des produits périssables | x M: dépassement de la durée de conservation | Produits qui n'ont pas dépassé leur date limite de consommation Entreposage réfrigéré du lait cru à 6°C : Pour la préparation des produits traités par la chaleur : maximum 72 heures Entreposage des oeufs frais de votre propre production: utiliser jusqu'à maximum 28 jours après la date de ponte | Contrôle quotidien des dates limites de consommation ou des dates de durabilité minimale des produits | Évacuer avec les déchets les produits dont la date limite de consommation est dépassée Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance |

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 8 – Maturation et refroidissement lors de la préparation de la glace

| Description | Danger/risque | Normes et valeurs limites critiques | Méthode de surveillance et fréquence | Mesures correctives et actions correctives |
|--|--|---|---|--|
| Temps et température du mélange pasteurisé lors de la maturation et du refroidissement de la glace | x M: refroidissement trop lent x M: température trop élevée | Refroidir immédiatement à 7°C (température à cœur) après pasteurisation en max. 4 heures Conserver à max. 7°C durant la période complète de maturation du mélange (12 à 24 heures) | Contrôle aléatoire du temps nécessaire pour le refroidissement Contrôle aléatoire de la température à cœur lors de la maturation | En cas d'un refroidissement trop lent : adapter la méthode afin que les produits puissent refroidir plus rapidement, répartir en plus petites portions, bien remuer ... Glace dont la température est trop élevée durant la maturation doit être retirée Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne l'application des méthodes de production adéquates |

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



PA 9 – Température de la glace (à l'italienne (soft-ice)) pendant le service et temps du service

| Description | Danger/risque | Normes et valeurs limites critiques | Méthode de surveillance et fréquence | Mesures correctives et actions correctives |
|--|------------------------------|--|--|--|
| Température de la glace pendant le service (comptoir frigorifique pour la glace de consommation/machine à glace pour la glace à l'italienne) et temps du service | x M: température trop élevée | Température à cœur de la glace : Glace de consommation : max. -9°C pendant au maximum 1 semaine. Glace à l'italienne : Valeur indicative : la température la plus basse possible qui est techniquement réalisable pour l'appareil Valeur limite critique : max. -5°C. La glace à l'italienne ne peut être vendue qu'à la date de production. | Contrôle quotidien de la température à cœur des produits | Glace dont la température est trop élevée doit être retirée Examiner la cause du problème et éviter que cela ne se reproduise : <ul style="list-style-type: none"> contrôler le fonctionnement des meubles frigorifiques utilisés vérifier que la température de la glace soit suffisamment basse avant qu'elle soit placée dans le meuble frigorifique Former le personnel |

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 25 – Mettre sur le marché des produits sensibles de sa propre production

| Description | Danger/risque | Normes et valeurs limites critiques | Méthode de surveillance et fréquence | Mesures correctives et actions correctives |
|---|--|---|---|--|
| Mettre sur le marché des produits sensibles de sa propre production | + M : matières premières médiocres, contamination croisée, élimination insuffisante... x M : température de conservation fautive, pH et/ou activité de l'eau trop élevé(e)... | Voir Analyses mentionnée sous le point 5 de ce module | Contrôle de la température pour chaque production | Examiner la cause Nettoyer et désinfecter Éventuellement adapter la recette et ou la méthode de production Augmenter l'hygiène Former le personnel |

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique







5. Analyses

Analyses sur finis produits

Le tableau ci-dessous donne un aperçu des analyses qui doivent être effectuées. Vous devez faire réaliser des analyses des produits finis, produits dans l'exploitation même, excepté les produits que vous faites pour la consommation directe. En d'autres termes, des analyses doivent être réalisées sur la glace qui est vendue en emballages consommateurs (par ex. : boîtes de glace), mais pas sur la glace qui est vendue au consommateur pour une consommation directe (par ex. boules de glace dans un petit pot, dans un cornet...).

Le but est que vous puissiez démontrer grâce à la fréquence imposée sur la base d'un résultat d'analyse que les critères prévus sont respectés pour les paramètres mentionnés. Les tableaux avec les CCP et les PA indiquent quand les analyses sont d'application.

Comment devez-vous lire le tableau ci-dessous ?

Passez en revue un par un les produits finis dans la première colonne. Vous verrez qu'il n'y a dans ce module qu'un seul produit final sur lequel des analyses doivent avoir lieu. Si vous produisez le produit fini, passez à la deuxième colonne dans laquelle une distinction est faite entre les différents types de ce genre de produit fini. Chaque type qui est spécifié constitue un "famille de produit". Pour le moment, il n'y a qu'un seul type repris dans ce module. Pour chaque famille de produit, il faut prélever un échantillon d'un produit qui fait partie de la famille. La fréquence imposée dans la troisième colonne doit de plus être suivie et les paramètres indiqués dans la quatrième colonne doivent aussi être analysés. Variez l'échantillonnage au sein de la famille de produit entre les différents produits qui en font partie. Dans le cadre suivant, on vous donne un exemple.

Les fréquences imposées dans le tableau sont des exigences minimales. Augmentez cette fréquence si le résultat est mauvais, et ce jusqu'à l'obtention d'un résultat correct.

Les colonnes avec les valeurs limites (m et M) et les plans d'échantillonnage (c et n) sont issus du règlement 2073/2005 et doivent être lus comme suit :

- n = nombre d'unités constituant l'échantillon;
- c = nombre d'unités d'échantillonnage pour lesquelles des valeurs entre m et M sont autorisées.
- pour les cas où $m = M$, c égale 0. Dans ce cas, aucune unité d'échantillonnage ne peut dépasser la limite
- pour les cas où $m \neq M$, le résultat de l'analyse est
 - satisfaisant lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$;
 - acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M , et que le reste -des valeurs observées est $\leq m$;
 - insuffisant lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ et/ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M .

Dans le cadre de la validation de votre système d'autocontrôle sur la base de ce module, un schéma d'échantillonnage est accepté dans le cadre duquel au moins 1 unité d'échantillon est analysée ($n = 1$).



Module : Glace à l'italienne et glace de consommation

Soyez bien conscient que le schéma dans le tableau offre plus de garanties. Plus le nombre d'unités d'échantillon prélevées est grand, plus la probabilité de découvrir une non-conformité est importante. Rappelez-vous que vous êtes vous-même responsable de la sécurité alimentaire des produits que vous commercialisez.

Il est indiqué dans la dernière colonne s'il s'agit d'un critère de sécurité alimentaire (SA) ou d'un critère d'hygiène (HP) des procédés.

Lorsqu'un **critère de sécurité alimentaire** est dépassé(e), vous devez :

- informer l'AFSCA (notification obligatoire) si le produit a déjà quitté votre contrôle direct.
 - prendre les actions et mesures correctives nécessaires, comme :
 - retrait ou rappel des produits si ceux-ci ont déjà été mis sur le marché ;
 - vérifier la cause du problème et éviter qu'il ne se répète ;
 - nettoyer et si nécessaire désinfecter, former le personnel...
- Une notification n'est pas nécessaire quand le danger est apparu dans votre propre établissement (et donc pas chez votre fournisseur), le produit se trouve encore dans votre établissement et vous prenez des mesures correctives pour éliminer ou diminuer le danger pour la sécurité alimentaire. Veillez à ce que les mesures soient complètement traçables.



Lorsqu'un critère **d'hygiène des procédés** est acceptable ou insuffisant, vous devez : apporter des améliorations à l'hygiène de production et à la sélection et/ou l'origine des matières premières afin d'améliorer les résultats.



Conservez les résultats d'analyses et l'enregistrement des éventuelles actions et mesures correctives d'une manière synoptique, et ce pendant les 6 mois qui suivent la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation, ou pendant la durée standard de 6 mois s'il n'y a pas de date de conservation. Si vous ne bénéficiez pas des assouplissements concernant l'HACCP, vous devez conserver les résultats jusqu'à 2 ans après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation, ou pendant une durée standard de 2 ans s'il n'y a pas de date de conservation.

Par exemple:

L'opérateur x fabrique les produits suivants : crème glacée avec différents goûts (chocolat, fraise, vanille, pistache). Ces produits font partie de la même famille de produit :

1) Glace de consommation - avec ingrédients laitiers (crème glacée)

L'opérateur peut donc opter pour le schéma suivant dans lequel il est indiqué un exemple pour quel produit un échantillon est prélevé et à quel mois de l'année :

| Famille de produit | jan | fév | mars | avr | mai | juin | juil | août | sept | oct | nov | déc |
|--------------------|-----|-----|------|-----|-----|-------------------|------|------|--------------------|-----|-----|-----|
| 1 | | | | | | Glace aux fraises | | | Glace à la vanille | | | |



| Famille de produits | | Fréquence | Paramètre | Valeurs limites | | | Plan d'échantillonnage ² | | Stade d'application pour la valeur limite | Espèce ³ |
|-----------------------|-------------------------------|-----------|-------------------------------------|-----------------|-----------------|---|-------------------------------------|--|---|---------------------|
| Produits finis | Type | | | m | M | n | c | | | |
| Glace de consommation | Avec des ingrédients laitiers | 1x/6mois | <i>Listeria monocytogènes</i> | 100 ufc/g | | 5 | 0 | Pour la durée de la conservation | SA | |
| | | | <i>Enterobacteriaceae</i> | 10 ufc/g ou ml | 100 ufc/g ou ml | 5 | 2 | Fin de la production | HP | |
| | | | <i>Enterobacteriaceae</i> | 50 ufc/g ou ml | 500 ufc/g ou ml | 5 | 2 | Au stade du portionnement dans le commerce de détail, c'est-à-dire lors du fractionnement ou la manipulation vue de la vente directe au consommateur final | HP | |
| | | | Staphylocoques à coagulase positive | 10 ufc/g ou ml | 100 ufc/g ou ml | 5 | 2 | Au moment où on prévoit que le nombre de Staphylocoques à coagulase positive est le plus élevé. Au stade du portionnement dans le commerce de détail, c'est-à-dire lors du fractionnement ou la manipulation vue de la vente directe au consommateur final | HP | |

² n = le nombre d'unités constituant l'échantillon; c = le nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs qui dépassent m ou sont comprises entre m et M

³ HP = critère d'hygiène des procédés; SA = critère de sécurité alimentaire

