

**Module**

# **Production de sandwichs garnis**







## 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	7
4.	Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)	8



# 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 la production de sandwichs garnis. L'activité constitue à beurrer et à garnir des petits pains, des pistolets, des sandwichs, de la baguette, etc. avec des ingrédients simples tels que le beurre, matières grasses à tartiner, légumes, fruits, viande, produits à base de viande, préparations de viandes, poisson ou produits de la pêche, salades préparées, œufs...

## 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% à votre processus de production. 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 qu'ils 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 auxquelles 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

 La durée de conservation des sandwichs garnis doit être limitée à un jour. Lors de la préparation des sandwichs garnis, tenez compte des exigences de température suivantes :

- Conservez les ingrédients à la température de conservation légale (voir manuel pratique) ;
- La température de conservation des sandwichs garnis est déterminée par **l'ingrédient dont la température de conservation exigée est la plus basse**. En général, cela correspond à une température maximale de 4 ou de 7°C, en fonction de la garniture ;
- À cause de la perte éventuelle de la qualité organoleptique lors de la conservation réfrigérée des sandwichs garnis, ceux-ci peuvent être conservés **durant 3 heures maximum, à une température maximale de 13°C**, à condition qu'ensuite le consommateur ne les conserve encore que durant 4 heures maximum, à température ambiante<sup>1</sup>. Attention, cette dérogation à la température de conservation légale n'est pas valable pour les sandwichs garnis contenant de la viande fraîche et des préparations de viandes (par ex. : carpaccio, viande hachée, filet américain...) ou du poisson frais !

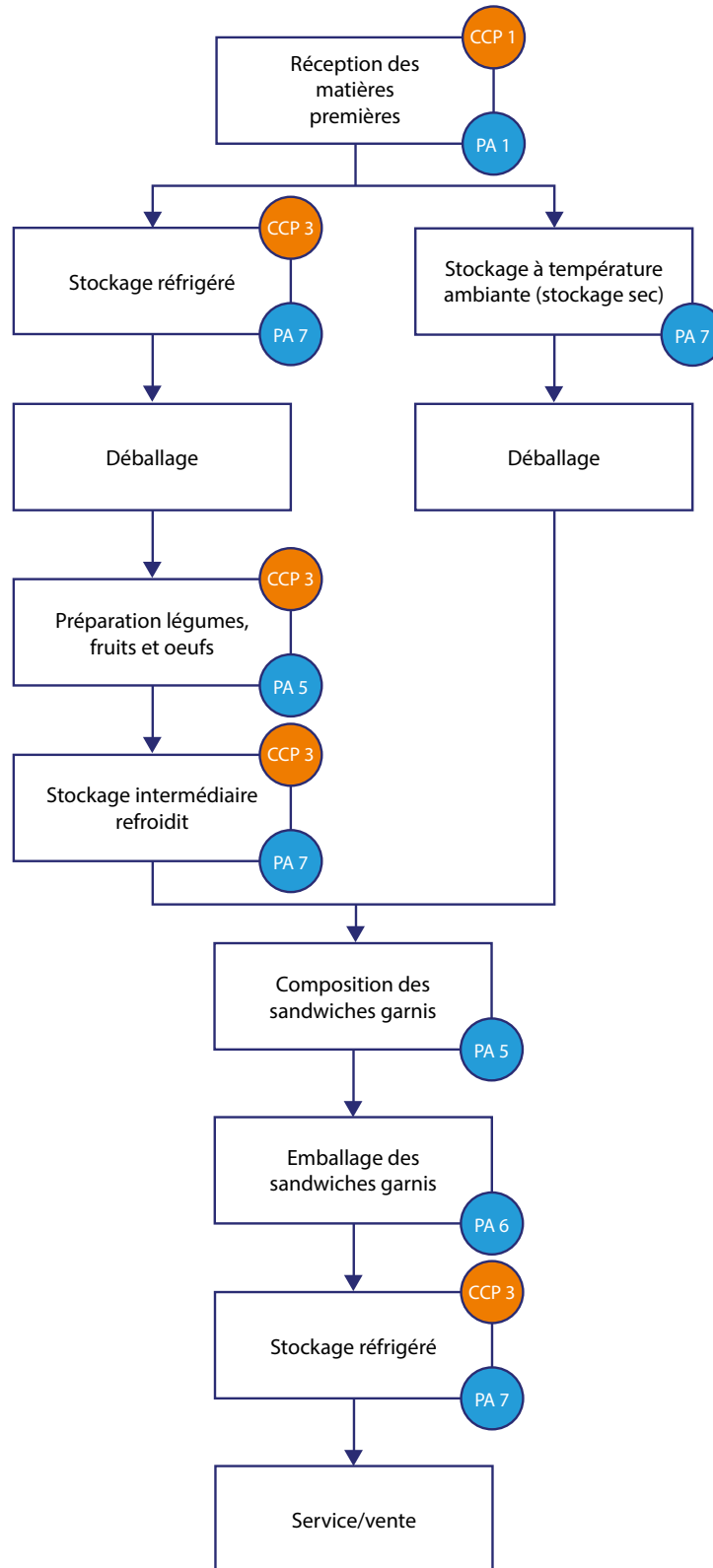
---

<sup>1</sup> Avis 10/2015 : Evaluation des risques microbiologiques d'une conservation non réfrigérée des sandwichs garnis



### 3. Organigrammes de processus

#### Préparation et vente des sandwichs garnis





## 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 du manuel pratique; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée</p> <p>T° à cœur indiquée par le fabriquant et mentionnée sur l'étiquette</p> <p>Produits surgelés : t° maximale -18°C ; une brève fluctuation ascendante jusque -15°C est autorisée</p>	<p>Contrôle aléatoire de la température des marchandises à la réception</p>	<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 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, buffets)	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 fabriquant 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  Contrôle de la température à cœur des produits pendant et en fin de service via par ex. les buffets, par échantillonnage	Identifier et isoler les produits concernés Enregistrer les non-conformités  Entreposage : transformer les produits pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée  Distribution des repas et service froid : <ul style="list-style-type: none"> <li>• produits dont la température est trop élevée doivent être retirés</li> <li>• meilleure gestion de la température pour le service des produits</li> <li>• préparer les produits moins longtemps avant le début du service</li> </ul> En cas de panne, avertir 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	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 <sup>2</sup> . Ne surtout pas les congeler à nouveau !  En cas de panne, avertir 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

<sup>2</sup> 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.



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"> <li>• Revoir les procédures relatives au nettoyage du matériel de travail</li> <li>• Revoir l'ordre de production afin que la contamination par les allergènes restants soit évitée</li> <li>• ...</li> </ul> <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"> <li>• contrôler le fonctionnement des appareils utilisés</li> <li>• utiliser d'autres matériaux d'emballage</li> </ul> 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 des œufs 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



