

Dans le cadre de Qualireg

Atelier : Contrôles et Traçabilité

Corrigé de l'atelier



Co-animé par: Audrey Clain

Consultante Qualité, Hygiène Alimentaire, Sécurité

(0033) 692 17 50 02

audreyclain@cap-r.fr

Ile de la Réunion-St Pierre

www.cap-r.fr

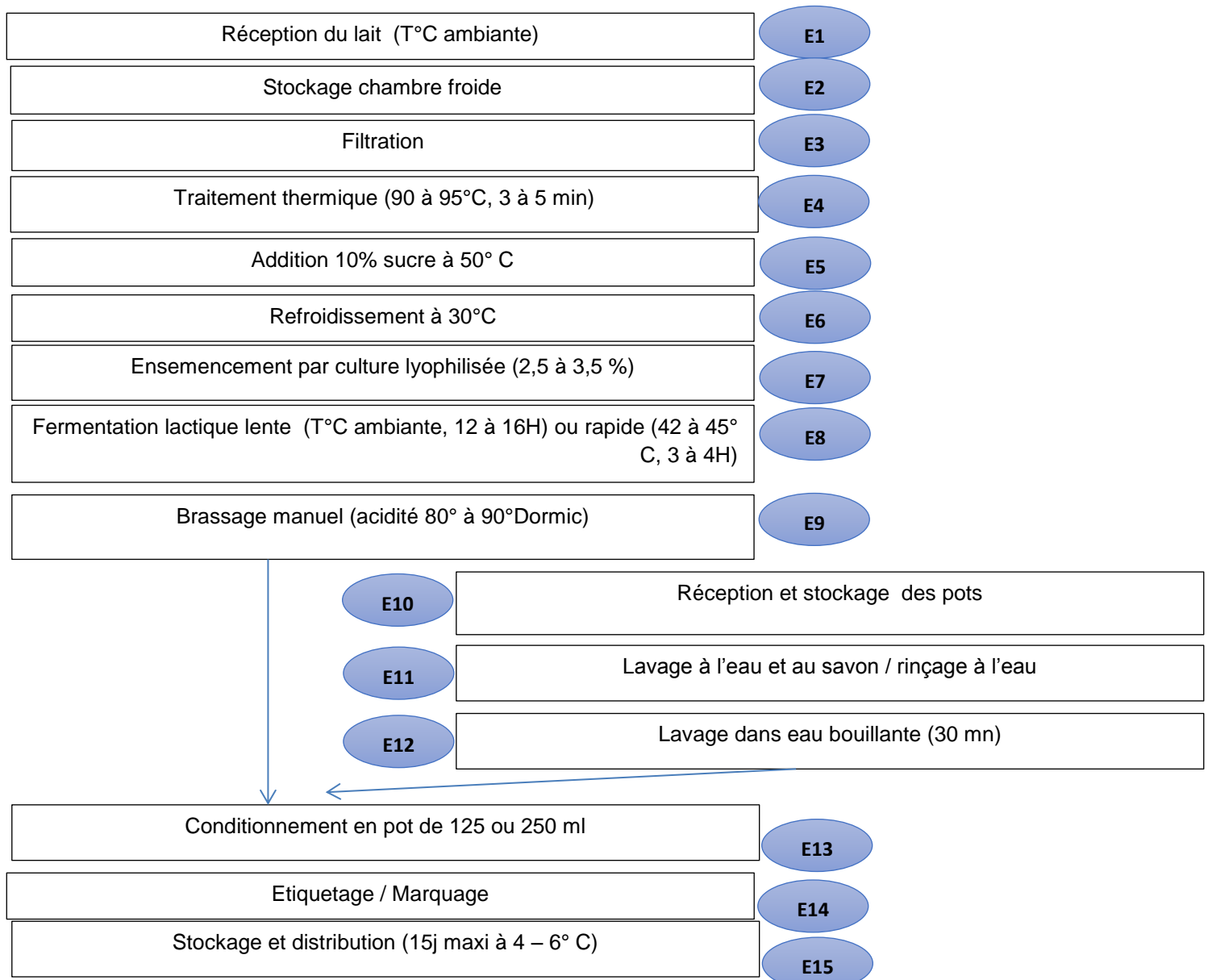
Rappel de l'énoncé :

A partir du diagramme de fabrication d'un yaourt brassé, et des exemples de dangers ci-dessous, complétez :

- les contrôles à mettre en place aux étapes de fabrication pour assurer la maîtrise des aliments et
- Les éléments de traçabilité à collecter pour assurer un retrait et un rappel des produits pertinents (coût et délais)

Dangers:

- Danger 1: Produit fini contenant des germes pathogènes (Brucella, Bacille de Koch, Salmonella, Staphylococcus aureus, Shigella, Listeria monocytogenes, ...) à cause d'une matière première contaminée
- Danger 2: Présence de germes pathogènes suite au non-respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Danger 3: Intoxication chimique des produits suite à une erreur de nettoyage
- Danger 4: Présence d'un écrou dans le produit fini suite à une opération de maintenances



Exemple de corrigé

A noter que le tableau ci-dessous n'est qu'un exemple de corrigé. Il ne peut être appliqué à la lettre dans une entreprise et devra être adapté à l'activité, au matériel et au procédé spécifiques à chaque établissement.

Dangers	Etape et causes	Eléments de traçabilité	Contrôles
Danger 1: Produit fini contenant des germes pathogènes (Brucella, Bacille de Koch, Salmonella, Staphylococcus aureus, Shigella, Listeria monocytogenes, ...) à cause d'une matière première contaminée	E1 : lait contaminé réceptionné et stocké	N° citerne de transport / N° cuve réception / Date et heure réception / Visa de l'opérateur de la réception	Contrôles visuels, sensoriels, microbiologique et physicochimique du lait Récupération du certificat client
	E4 : non-respect des paramètres de traitement thermique	Enregistrement des mesures de temps et température / Date et heure de l'enregistrement / Visa de l'opérateur	Vérification, à intervalle planifié, du bon enregistrement des paramètres Suivi métrologique des appareils de mesure
Danger 2: Présence de germes pathogènes suite au non-respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)	E1, E3, E7, E9 et E13 : matériel contaminé	N° matériel / Enregistrement du nettoyage / Date et heure de l'enregistrement / Visa de l'opérateur	Contrôles visuels, sensoriels, microbiologique et physicochimique sur les MP, les encours de fabrication et sur le PF Audits réguliers des BPH : hygiène du personnel ; nettoyage et désinfection ; gestion des déchets ; lutte contre les nuisibles ; conditions de stockage, gestion des fluides, conception et disposition des locaux et des espaces de travail ; gestion des produits retraités recyclés ; gestion de l'étiquetage ; procédure de retrait et de rappel ; biovigilance Contrôles réguliers des installations électriques
	E2, E4, E5, E6, E8, E12 et E15 : non maintien de température (ex : problème de courant électrique)	Enregistrement des mesures de température / Date et heure de l'enregistrement / Visa de l'opérateur	
	E5 : contamination du sucre	N° camion de transport / N° sac de sucre / Date et heure réception / Visa de l'opérateur de la réception	
	E10 : pots contaminés	N° camion de transport / N° palette de pots / Date et heure réception / Visa de l'opérateur de la réception	
	E11 : eau contaminée	N° de certificat de contrôle de l'eau	
Danger 3: Intoxication chimique des produits suite à une erreur de nettoyage	De E3 à E13 : mauvais rinçage du matériel ou MP contaminée	N° citerne ou camion de transport / N° cuve réception ou n° palette pots / Date et heure réception / Visa de l'opérateur de la réception	Contrôle avant lancement de la fabrication des eaux de rinçage (ex : test indicateur coloré) Certificat de conformité des MP
Danger 4: Présence d'un écrou dans le produit fini suite à une opération de maintenance	De E3 à E13 : perte d'un écrou sur la ligne de fabrication	Date, type et opérateur pour les interventions de maintenance	Vérification de l'intégrité du filtre et détecteurs de métaux avant conditionnement avec suivi métrologique