

Grille d'auto-évaluation du respect des bonnes pratiques d'hygiène dans son atelier

Ce document est en lien avec le parcours « Sensibiliser aux Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire BPH ». Il constitue un outil d'aide à l'évaluation du respect des BPH dans son atelier de découpe et transformation des viandes.

En suivant les étapes décrites ci-après, les éleveurs pourront auto-évaluer l'état de leur atelier, et la mise en œuvre des pratiques relevant des BPH lors de la découpe et/ou de la transformation. Le but est de mettre à disposition des éleveurs un outil leur servant de repère, qui leur permettra d'identifier les points à améliorer pour la maîtrise des BPH.

Partenaires du projet VICTOR – Viandes en circuits courts :

Institut de l'Elevage, IFIP – Institut du Porc, Oniris, CERD, Chambres d'Agriculture France, Chambre Départementale d'Agriculture des Ardennes, Chambre Départementale d'Agriculture du Cantal, Chambre Départementale d'Agriculture du Puy de Dôme, Chambre Départementale d'Agriculture des Vosges, Chambre d'agriculture de région Pays de la Loire, EPL Agro de la Meuse, EPLEFPA de Mirecourt

Avec le soutien des RMT Alimentation Locale, Travail en Agriculture et Filarmonie

Cette étude a été réalisée avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet CASDAR n°21AIP4000474 VICTOR.



1. En amont de l'auto-évaluation

Items à renseigner	Informations	Commentaires
Année de création de l'atelier	_____	
Superficie de l'atelier	_____ m ²	
Statut de l'établissement	☐ agrément ☐ dérogation à l'agrément ☐ autre : _____	
Atelier : Nombres de pièces	_____	
Atelier : Entrées / sorties (nombre)	_____	
Equipements des ateliers : Tables de découpe	Oui / non Combien : _____	
Equipements des ateliers : Machines de conditionnements	Oui / non Combien : _____	
Equipements des ateliers : Appertiseur	Oui / non Combien : _____	
Equipements des ateliers : Hachoir	Oui / non Combien : _____	
Equipements des ateliers : Mélangeur	Oui / non Combien : _____	
Equipements des ateliers : Trancheuse	Oui / non Combien : _____	
Autres équipements des ateliers	Lesquels et combien : _____ _____ _____	
Présence de fumoir	Oui / non Combien : _____	
Présence de séchoir	Oui / non Combien : _____	
Spécificités chambre(s) froide(s)	Combien : _____ Utilisations : _____ _____ Superficies : _____ m ²	



2. Observations du bâtiment et organisation des espaces

Le principe est de noter l'état des différents items observés selon 4 niveaux :

1. Non satisfaisant, nécessite une amélioration rapidement
2. Peu satisfaisant, devra être amélioré à moyen terme
3. Plutôt satisfaisant, peut rester en l'état pour le moment sous réserve d'être surveillé
4. Complètement satisfaisant

Items à évaluer	Notes	Commentaires
Etat des sols	1 2 3 4	
Etat des murs	1 2 3 4	
Abord des locaux ne constituant pas une source de contamination (pollution, animaux, poubelles...)	1 2 3 4	
Etat de fonctionnement des laves mains et mise à disposition de savon et de papier	1 2 3 4	
Présence de fuites d'eau	1 2 3 4	
Niveau d'humidité (condensation, sol mouillé...)	1 2 3 4	
Efficacité de la ventilation	1 2 3 4	
Présence de matériels corrodés	1 2 3 4	
Question ouverte : quelles sont les adaptations mises place dans l'atelier	1 2 3 4	
Etat des plafonds	1 2 3 4	
Etat des portes et fenêtre	1 2 3 4	
Nettoyabilité des locaux	1 2 3 4	
Conception des sols permettant un écoulement des eaux	1 2 3 4	



Etat de propreté des locaux	1	2	3	4	
Etat de propreté du matériel	1	2	3	4	
Etat de propreté du petit matériel (couteaux, scie, gants,...)	1	2	3	4	
Nettoyabilité des équipements et du matériel	1	2	3	4	
Agencement des locaux permettant le respect pratique de la marche en avant	1	2	3	4	
Conditions de stockage des matières premières carnées	1	2	3	4	
Conditions de stockage des ingrédients réfrigérés (légumes, fromages...)	1	2	3	4	
Conditions de stockage des charcuteries	1	2	3	4	
Conditions de stockage des viandes	1	2	3	4	
Conditions de stockage des produits secs et des épices (contenants)	1	2	3	4	
Conditions d'évacuation et de stockage des déchets	1	2	3	4	
Niveau de rangement des locaux, du matériel, des zones de stockage	1	2	3	4	
Vestiaires (séparation tenue civile et tenue de travail)	1	2	3	4	
Gestion du linge propre / sale	1	2	3	4	

En fonction de la note de chaque item, l'éleveur pourra prioriser son action d'entretien ou de réaménagement.



3. Observations des pratiques en cours d'activité

Le principe est de noter les pratiques des opérateurs selon 4 niveaux :

1. Non satisfaisante, nécessite une correction immédiate
2. Peu satisfaisante, devra être corrigée rapidement
3. Plutôt satisfaisant, devra être surveillée pour éviter les dérives
4. Complètement satisfaisante

Pratiques à évaluer	Notes	Commentaires
Lavage des mains et enlèvement des bijoux	1 2 3 4	
Port des tenues de travail	1 2 3 4	
Niveau de propreté des tenues de travail et des bottes ou chaussures	1 2 3 4	
Port des équipements de sécurité	1 2 3 4	
Conditions d'entrée, de sortie et de circulation dans le laboratoire	1 2 3 4	
Gestion des changements de postes / interruptions de process en cours de fabrication	1 2 3 4	
Comportement des opérateurs et opératrices lors des activités de découpe et transformation par rapport à l'hygiène des produits	1 2 3 4	
Comportement des opérateurs et opératrices lors des activités de découpe et transformation par rapport à la sécurité des personnes	1 2 3 4	
Contrôle des matières premières au moment de les utiliser	1 2 3 4	
Respect des séparations des activités dans l'espace / dans le temps	1 2 3 4	
Respect des séparations des activités avec le petit matériel	1 2 3 4	



Sectorisation des matériels de ménage	1	2	3	4	
Gestion des déchets en cours de production	1	2	3	4	
Gestion du matériel sale en cours de journée	1	2	3	4	

Si l'éleveur constate un comportement ou une pratique faisant courir un danger immédiat aux opérateurs, il est recommandé d'agir sans délais auprès de la personne concernée.

Les autres actions pouvant être différées peuvent s'apparenter à la formation (sensibilisation, démonstration...) ou de l'adaptation (changement d'équipement, réorganisation de l'atelier...).

