

EUR NEWS

Lettre d'informations des Sociétés d'Expertise Comptable et de Commissariats aux Comptes EurAAudit Cifraes Consultants, EurAAudit Cabinet Guillon, EurAAudit Cabinet Lesné, EurAAudit Cabinet Baugas, Institut Pixel Formation.

Sommaire Général

TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE, DÉMARCHE VOLONTAIRE ET OBLIGATIONS DE LA RÉGLEMENTATION	P. 1
NOUVELLES COMPÉTENCES	P. 2
LE PROCESSUS	P. 3
AVANT L'ÉTÉ, UNE JOURNÉE DE SENSIBILISATION	P. 4

Sommaire Traçabilité

• Des consommateurs vigilants	P.1
• Vers une traçabilité totale	P.1
• Obligations, Mise en œuvre, Méthodes	P.2
• Spécificités des PME/PMI	P.2
• Les compétences de Pixel.com <i>Hygiène, HACCP, Traçabilité</i>	P.2
• Les textes légaux de référence	P.2
• Les entreprises concernées	P.2
• Schéma d'un processus d'audit et de mise en œuvre	P.3
• Avant l'été une journée pour sensibiliser les personnels saisonniers	P.4

Traçabilité alimentaire, Démarche volontaire et obligations de la réglementation.

Au 1^{er} janvier 2005, la traçabilité alimentaire sera une obligation légale et la responsabilité civile ou pénale de l'entreprise pourra être engagée. En épousant les attentes des consommateurs et des industriels, les pouvoirs publics ont élargi le champ de la normalisation dans le secteur alimentaire. Chaque entreprise devra adapter ou mettre en place, un système capable de retracer tout le cheminement qui va de la production à la distribution d'une denrée alimentaire.

■ DES CONSOMMATEURS VIGILANTS

Les exigences des consommateurs d'aujourd'hui répondent aux aspects négatifs de la consommation de ces dernières années. Ils sont exigeants parce qu'ils ont perdu confiance et leur discours est dominé par les critiques.

Le temps de la consommation de masse n'est plus et les modèles s'effritent devant une demande qui accorde plus d'importance à la qualité et à l'évaluation de la qualité.

Fiabilité, durée de vie, sécurité sont des propos efficaces mais la confiance appuyée sur le produit, son origine, son mode de fabrication, sont des réponses à un imaginaire de consommation où le prix n'a plus d'intérêt si le produit est perçu comme néfaste.

Par ailleurs, les consommateurs veulent prendre leurs décisions d'achat avec le maximum d'objectivité et de liberté. Face au sentiment d'être manipulés, ils opposent un souhait d'information pertinente et objective.

La traçabilité est un moyen de rapprocher le producteur du consommateur et de mettre en valeur le terroir, l'authentique, le rustique, perçus comme étant des gages de qualité. Leurs achats sont motivés, autant par la confiance accordée que par le plaisir attendu.

Les entreprises positionnées sur la qualité et la sécurité et qui ont labellisé leurs produits ont mieux résisté en termes de parts de marché et de volume de production.

■ VERS UNE TRAÇABILITÉ TOTALE

Née dans le milieu des années 80, elle répondait au souci logistique de garantir le contrôle des flux de marchandises au sein d'une chaîne de partenaires et de permettre de faire des économies.

Depuis plusieurs années, bon nombre d'entreprises agroalimentaires ont pris la traçabilité en considération dans leurs opérations quotidiennes. Mais les récentes défaillances ont fortement ébranlé la confiance des consommateurs et les pouvoirs publics ne veulent plus assumer les risques sanitaires face à leurs opinions publiques. La traçabilité devient une obligation réglementaire, mais elle reste une réponse au consommateur qui appelle plus de transparence et une agriculture raisonnée. Il est, ne l'oublions pas, le dernier maillon de la chaîne et la traçabilité totale devient la priorité des distributeurs qui subissent les pressions du marché et doivent répondre aux nouvelles exigences du consommateur. La Grande distribution ne peut pas prendre le risque de mettre à mal sa réputation d'enseigne avec une crise sanitaire; et s'agissant des produits à sa marque (MDD), sa responsabilité civile et pénale sera engagée. Le jour, très proche, où la traçabilité totale sera maîtrisée, toutes les imperfections seront rapidement et drastiquement relevées. Par ailleurs, les risques économiques liés à un défaut de traçabilité et mal couverts par les assurances, peuvent être fatals pour l'entreprise.

Traçabilité

■ OBLIGATIONS

Le règlement européen pose une obligation de résultat mais ne précise pas les moyens à mettre en œuvre. Il offre un socle juridique commun aux États membres de l'U.E. et l'ensemble des filières agroalimentaires. D'autres dispositions européennes ou nationales existent en parallèles, certaines pourraient être précisées.

■ MISE EN ŒUVRE

Pour être efficace la traçabilité doit être globale. Le système doit prendre son origine depuis les ressources jusqu'au consommateur final à travers une maîtrise des processus et des procédés, de l'approvisionnement, de la production et de la distribution, des matières premières, intermédiaires et produits finis. La traçabilité comme la qualité est un domaine du management et des managers.

Les enjeux et les coûts induits sont importants et les risques d'échecs ne sont pas à négliger.

Comme la qualité, elle est un projet transversal qui concerne toutes les fonctions de l'entreprise et cette difficulté ne doit pas être sous-estimée.

■ MÉTHODES

Les entreprises sont invitées à aller au-delà de la bonne conduite et des bonnes pratiques de fabrication. Beaucoup d'entre elles ont déjà fondé leur système Qualité sur la "méthode d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise" HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Cette méthode d'assurance - qualité permet la maîtrise de la qualité des produits. Elle garantit la sécurité alimentaire et hygiène des denrées en proposant une méthodologie d'évaluation des risques.

Les outils qualité constituent un réservoir concret de méthodes qui ont fait leurs preuves dans la démarche qualité totale (TQM) ou de résolution des problèmes: 5S, Pareto, Ishikawa...

La Méthode des 5 M évite l'oubli d'un élément éventuellement perturbateur dans l'analyse d'une étape; Matériel, Matière, Main d'œuvre, Milieu, Méthode.

■ SPÉCIFICITÉ DES PME/PMI

Pour répondre aux besoins spécifiques de nos clients, la Société Pixel.Com a recruté Hannelore GUILBAUD, ingénieur agro-alimentaire et dotée d'une expérience de 7 ans en PME/PMI.

Ses compétences en matière de qualité, de production et de management, lui permettent de prendre en compte et de traiter les intérêts sanitaires et les intérêts économiques des entreprises.

Elle est en mesure d'appréhender les enjeux liés aux systèmes de traçabilité à mettre en place et de préconiser les solutions adaptées et dédiées. Nous avons réuni dans ce numéro spécial un schéma d'approche d'une problématique de traçabilité.

Les nouvelles compétences de la Société Pixel.Com en matière de qualité agroalimentaire

■ QUALITÉ SANITAIRE

- Évaluation de la conformité des locaux et des équipements au regard des exigences réglementaires.
- Accompagnement dans le plan d'action de remise à niveau.
- Évaluation de l'application des règles d'hygiène.
- Audit de la maîtrise du plan de nettoyage.
- Mise en place et suivi du document sanitaire.
- Sensibilisation du personnel saisonnier à la mise en œuvre d'une démarche hygiène qualité simplifiée.

■ HACCP

- Évaluation du système HACCP.
- Accompagnement dans la mise en place du système.
- Formation à la méthode HACCP.
- Pertinence des contrôles qualité mis en place.
- Audit sur la maîtrise des corps étrangers.

■ TRAÇABILITÉ

- Évaluation de la traçabilité.
- Amélioration des outils de traçabilité.
- Accompagnement dans la mise en place du système de traçabilité.
- Pertinence des contrôles qualité mis en place.
- Audit sur la maîtrise des corps étrangers.
- Audit de la fabrication pour résoudre les accidents de fabrication.
- Audit global de la sécurité et de l'hygiène de vos fournisseurs.
- Accompagnement méthodique au lancement de nouveaux produits.
- Aide à l'étiquetage des produits.

Textes légaux de référence

- Directive 93/43 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Arrêté du 29 novembre 1997 relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Arrêté du 19 octobre 2001 modifiant l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs.
- Règlement 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité alimentaire des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (traçabilité).
- Arrêté du 21 décembre 1979 modifié relatif aux critères bactériologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

Entreprises concernées

■ PRODUCTION ET DISTRIBUTION.

- Production agricole
- Grande distribution
- PME agroalimentaire

■ RESTAURATION, HÉBERGEMENT.

- Restaurateurs
- Restauration collective
- Centres de vacances
- Campings équipés d'une alimentation
- Maisons de retraite
- ...

1 Formaliser le processus

Principes	Solutions	Intérêts
<ul style="list-style-type: none"> - Élaborer un schéma directeur de l'activité pour mieux cibler les risques par étape. - Dans ce schéma, formaliser les process de transformation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier par atelier l'étape de l'activité. - "Recette en cuisine". - Contrôler les matières premières en réception. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assure la maîtrise de l'ensemble de l'activité: <ul style="list-style-type: none"> • maîtrise des coûts des ingrédients et des remplacements par poste. • maîtrise des matières entrantes.

2 Réaliser l'analyse des risques par étapes

Principes	Solutions	Intérêts
<ul style="list-style-type: none"> - Fixer les risque identifié pour l'activité. - Analyser par étape la présence et le niveau du risque. 	<ul style="list-style-type: none"> - La règle des 5 m par étapes. • Farine de blé noir importé risque microbiologique accru. • Légumes de 4^e gamme risques de résidus chimiques dus au process. 	<ul style="list-style-type: none"> - Repère les risques potentiels dans le process. • Incident de fabrication sanitaire sur une étape non maîtrisée.

3 Identifier et évaluer les étapes clés

Principes	Solutions	Intérêts
<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les points critiques du process pour en assurer les contrôles systématiques et la maîtrise. - Enregistrer les contrôles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer l'arbre de décisions. • Cahier de réception des marchandises avec date, numéro de lot du produit, date limite de consommation, température, intégrité de l'emballage, quantités réceptionnées. • En cuisine: l'agenda, avec par jour de fabrication, l'heure et l'entrée en cuisson, l'heure et la sortie de cuisson du produit, puis le refroidissement. 	<ul style="list-style-type: none"> - En cas de litige, les documents de contrôles sont utilisés comme preuve de la maîtrise des étapes à risques du process. • Réception maîtrisée, évaluation du fournisseur, détection de la faute... • Maîtrise du couple temps/température de cuisson et refroidissement au sein de l'entreprise. Imputation juste de la faute.

4 Enregistrer systématiquement les étapes clés

Principes	Solutions	Intérêts
<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place des moyens simples d'enregistrement et de contrôle. 	<ul style="list-style-type: none"> - Supports papier. - Supports informatiques. - Petits matériels de contrôle ou de détection. • Petite étuve pour contrôler en interne le plan de nettoyage d'une étape à risque. • Détecteur de métaux permettant d'éditer un ticket correspondant au nombre de produits contrôlés et au nombre de rebut. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les documents de contrôle sont regroupés par journée de fabrication. • Le suivi est quotidien et la réactivité rapide. • Les produits sont rejetés en temps réel puis décortiqués pour connaître la provenance du corps étranger.

5 Enregistrer les non conformités liées à l'étape contrôlée

Principes	Solutions	Intérêts
<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrer la non-conformité et le résultat du traitement. - Actions correctives et/ou préventives. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche unique adaptée aux différentes étapes du process. - Cahier de remarques par ateliers concernant la non-conformité détectée. • Couteaux de cuisine retrouvés régulièrement sales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le document uniformisé est accessible à tous. - Les écarts entre la réalité et le document en place par étape sont mesurés. - Les rebuts récurrents, ayant pour origine un résultat bactériologique du produit fini non satisfaisant, sont évités. - Révision du plan de nettoyage.

6 Vérifier en interne

Principes	Solutions	Intérêts
<ul style="list-style-type: none"> - Actualité du système documentaire et évolutions de l'entreprise. - Application au quotidien et contribution à l'amélioration de la qualité dans l'entreprise. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier l'adéquation du schéma directeur avec l'entreprise à un instant T. - Animer et accompagner l'équipe, rappeler les bonnes pratiques. - Réaliser des synthèses de non-conformité pour en tirer des indicateurs. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tout en maîtrisant l'étape, le système documentaire est adapté. - L'outil HACCP est utilisé comme veille face aux risques liés aux produits. - Communiquer en interne pour sensibiliser et motiver le personnel.

EurAAudit Cifraes Consultants

NANTES

Allée des Sapins - BP 60415
44474 CARQUEFOU CEDEX

RENNES

6 Rue de la Rigourdière - CS n° 41738
35510 CESSON-SEVIGNE

LA ROCHE SUR YON

7 Impasse du Châtelet
85000 LA ROCHE SUR YON

LUÇON

27 Rue de Paris
85400 LUCON

EurAAudit Cabinet Guillon

15 Avenue Ferdinand de Lesseps
44600 SAINT NAZAIRE

EurAAudit Cabinet Lesné

Zone du Ventoué - BP n° 503
22400 LAMBALLE

2 Rue de la Tournée - BP n° 30
22130 PLANCOET

EurAAudit Cabinet BAUGAS

2 Rue du Port Nabat - BP n° 162
56005 VANNES CEDEX

4 Rue Carnot

56300 PONTIVY

2 Rue du Maréchal Leclerc

56500 LOCMINE

Pixel.Com

Allée des Sapins - BP 90445
44474 CARQUEFOU CEDEX

Avant l'été

Sensibiliser les personnels saisonniers à la mise en œuvre d'une démarche hygiène qualité simplifiée.

Le rythme, les conditions de la saison et le recours à un personnel saisonnier sont autant de facteurs de risques en matière d'hygiène alimentaire. Une entreprise et un personnel sensibilisés aux contraintes réglementaires mais aussi aux atouts d'une démarche hygiène qualité maîtrisée améliorent considérablement la prévention des risques.

L'institut Pixel Formation propose une formation spécifiquement conçue pour le personnel saisonnier des entreprises qui veulent bien préparer leur saison d'été.

■ PUBLICS DE LA FORMATION

Personnels saisonniers exerçant en restauration, en hôtellerie de plein air, sur des points chauds, des centres de vacances...

■ OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Elle vise à faire la liaison entre un nouvel environnement réglementaire, la volonté de l'entreprise de rester compétitive et le rôle clé du personnel saisonnier.

- Rappeler les exigences réglementaires en matière de qualité.
- Sensibiliser le personnel à l'application des règles d'hygiène.
- Formaliser de manière spécifique les bonnes pratiques à appliquer au quotidien.

■ LE PROGRAMME DE LA FORMATION.

Le programme est construit pour assurer une sensibilisation de tous aux règles, aux enjeux, aux risques, et pour permettre l'appropriation par chacun de simples et bonnes pratiques.

■ LES RÈGLES

Aborder les deux textes réglementaires fondamentaux à appliquer et utiliser comme base lors du contrôle des instances.
(directive hygiène et règlement traçabilité)

■ LES RISQUES

Informers sur les principaux risques microbiologiques rencontrés en alimentaire.

■ LES BONNES PRATIQUES

- Commenter un schéma fonctionnel type de l'activité restauration à partir du cycle d'exploitation (de la réception à la remise au consommateur) en prenant en compte l'organigramme de chaque entreprise puis identifier les étapes particulièrement à risque.
- Permettre à chaque participant d'identifier les flux (personnel, matières déchets) pour déterminer les comportements à adapter pour éviter, si possible, les erreurs provoquant des contaminations indésirables.
- En s'appuyant sur les points critiques soulevés par le schéma fonctionnel type de l'analyse des flux, réfléchir ensemble sur des moyens d'enregistrements simplifiés des contrôles des étapes à risques.

■ DURÉE DE LA FORMATION

1 journée

PARTICIPATION : 310 € HT (371 € TTC)
par participant - Repas compris

■ LIEUX ET DATES

Côte Atlantique

CGOA - Centre de Gestion
Rond Point Océanis - 24 allée de la Mer d'Iroise
44600 SAINT NAZAIRE
28, 29 et 30 juin 2004

Côte Vendéenne

7 impasse du Châtelet
85000 LA ROCHE SUR YON
21, 22 et 23 juin 2004

Pour toute information complémentaire sur cette journée :

■ CONTACT :

Katia COTINIER - Tél. : 02 40 68 20 30
E mail : ipixel@euraaudit.com.fr