

**GUIDE AUTOCONTROLE DES ENTREPRISES DE LA PRODUCTION DES EAUX
CONDITIONNEES, DES BOISSONS RAFRAICHISSANTES ET DES JUS ET
NECTARS**



VERSION 1 d.d. 20.10.2010

Aucune page de cet ouvrage ne peut être reproduite et/ou rendue publique par impression, photocopie, microfilm ou n'importe quel autre procédé, sans autorisation préalable écrite de l'éditeur.

Avertissement à destination des utilisateurs du guide

Les rédacteurs du guide ont cherché à prendre en compte l'ensemble de la législation applicable. Cependant, en cas de divergence entre le guide et des dispositions légales, ces dispositions priment sur le contenu du guide. Par conséquent, il est conseillé aux utilisateurs du guide de toujours suivre l'évolution de la réglementation.

TABLE DES MATIERES

Introduction	5
1. Objectif général	5
2. Domaine d'application du guide	6
3. Les promoteurs et leur représentativité	9
4. Contenu et utilisation du guide	14
5. Moyens utilisés et méthode	18
6. Diffusion et mise à jour du guide	21
Chapitre 1 : Exigences légales	22
1. Introduction	22
2. Réglementation horizontale	23
2.1 Hygiène et sécurité alimentaire	23
2.2 Qualité de l'eau	27
2.3 Additifs alimentaires	28
2.4 Conservation et traitement des denrées alimentaires	31
2.5 Etiquetage et publicité	32
2.6 Matériaux en contact avec les produits alimentaires	33
2.7 Résidus et contaminants	35
2.8 OGM et nouveaux aliments	37
2.9 Divers	38
3. Réglementation verticale	40
3.1 Eaux conditionnées	40
3.2 Boissons rafraîchissantes	42
3.3 Jus de fruits et nectars	42
3.4 Matières premières pour les eaux, les boissons rafraîchissantes, les jus de fruits ou les nectars	42
Chapitre 2 : La gestion de votre système d'autocontrôle	44
1. Gestion des documents	46
2. Responsabilités de la Direction	53
3. Gestion des non-conformités	56
4. Traitement des plaintes	62
5. Réalisation des audits internes	65
Chapitre 3 : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène	68
1. Agencement, conception et aménagement des locaux	70
2. Conception et installation des équipements	82
3. Entretien des locaux et équipements	87
4. Qualité de l'eau	91
5. Prévention et lutte contre les nuisibles	100
6. Gestion des déchets	106
7. Nettoyage et désinfection	109
8. Hygiène et santé du personnel	120
9. Formation et comportement du personnel	128
Chapitre 4 : Les Bonnes Pratiques de Fabrication	132
1. Achat	134
2. Réception	142
3. Stockage et quarantaine des produits	147
4. Fabrication des eaux, des jus, des nectars et des boissons rafraîchissantes	152
5. Conditionnement et emballage	158
6. Etiquetage des boissons	162
7. Transport	179
8. Distributeurs automatiques de boissons	183

9. Fabrication de jus à partir de fruits et de légumes	187
Chapitre 5 : L'HACCP	193
1. L'HACCP : un outil pour aider à maîtriser les dangers	193
2. Réaliser une étude HACCP	196
Etape 1 : Définir le champ de l'étude HACCP	199
Etape 2 : Constituer l'équipe chargée de l'étude HACCP	202
Etape 3 : Décrire le produit	206
Etape 4 : Décrire l'utilisation attendue du produit	209
Etapes 5 et 6 : Etablir et vérifier le diagramme de fabrication	211
Etape 7 : Réaliser une analyse des dangers	216
Etape 8 : Déterminer les points critiques	235
Etapes 9, 10 et 11 : Déterminer les limites, les méthodes de surveillance et les corrections	239
Etapes 12 et 13 : Vérifier l'efficacité du système d'autocontrôle et revoir le système	243
Etape 14 : Documenter votre système HACCP	247
3. Exemples d'études HACCP	249
3.1 Exemple d'une limonade aux fruits en bouteille en verre	250
3.2 Exemple d'un jus de pommes fraîche en tetrabrique	287
3.3 Exemple d'une eau minérale en bouteille PET	305
3.4 Exemple d'un jus d'orange reconstitué en cannette métallique	328
4. Les points critiques pour les petites unités d'exploitation bénéficiant des assouplissements autocontrôle.	345
Chapitre 6 : Traçabilité et gestion des incidents	358
1. La traçabilité dans le secteur des boissons	358
2. La notification obligatoire et la gestion des retraits	365
Chapitre 7 : Analyse des produits	373
Chapitre 8 : La validation et le contrôle de votre système d'autocontrôle	377
1. L'organisation des contrôles : qui contrôle quoi ?	377
2. Le guide comme outil de référence	378
3. Les exigences pour les organismes de contrôle	378
Annexes	381
1. Définitions, abréviations et références bibliographiques	382
2. Exemples de formulaires	394
3. Exemples de spécifications	412
4. Plan d'analyse minimal	418
5. Recommandations pour la pasteurisation	437