

Brunch du 1er août : autocontrôle simplifié

L'organisation d'un brunch le 1er août représente un véritable défi à bien des égards. En tant qu'hôte, vous jouez un rôle prépondérant car c'est vous qui êtes responsable du brunch.

Pour l'accueil des invités dans le cadre du brunch du 1er août, ce sont les mêmes dispositions légales que celles en vigueur pour les autres sociétés soumises à la législation alimentaire qui s'appliquent.

La loi en matière alimentaire poursuit les objectifs suivants :

- **Protéger la santé des consommateurs**
- **Protéger les consommateurs contre les fraudes**
- **Garantir un traitement hygiénique des aliments**

La législation en matière alimentaire repose sur le principe de l'autocontrôle, c'est pourquoi l'accent est mis sur la responsabilité de chaque participant.

Fiche de contrôle - données générales relatives à l'exploitation organisant le Brunch

Données relatives à l'organisation

Organisateur du brunch :

Date :

Lieu du brunch :

Début : Fin :

Données personnelles

Responsable de l'autocontrôle :
..... Tél:

Représentant : Tél:

Nombre de personnes travaillant en cuisine pendant les heures de pointe :

Nombre de personnes travaillant au service pendant les heures de pointe :

Nombre de visiteurs attendus :

Offre

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Brunch

<input type="checkbox"/> Buffet libre-service

<input type="checkbox"/> Ensuite en-cas/dîner

<input type="checkbox"/> Boissons alcoolisées

<input type="checkbox"/> Produits à risques, comme les plats à base d'œufs crus, tartare

<input type="checkbox"/> Denrées et boissons à réfrigérer jusqu'à utilisation (lait, produits laitiers, viande froide). Si oui, lesquelles ?
..... | <input type="checkbox"/> Appareils à risques, comme les machines à découper, machines à crème

<input type="checkbox"/> Vaisselle réutilisable

<input type="checkbox"/> Vaisselle jetable

<input type="checkbox"/> Carte complète

<input type="checkbox"/> Carte complète des boissons |
|---|---|

Logistique

- Livraison de denrées périssables comme de la viande, des pâtisseries etc. le jour même où elles sont consommées
- Livraison de denrées périssables plus tôt. Lesquelles, quand ?
.....
.....

- Fabrication maison de denrées périssables, comme les salades de fruits etc. le jour même où elles sont consommées Si oui, lesquelles ?

.....

- Fabrication maison de denrées périssables plus tôt. Lesquelles, quand et où ?

.....

.....

Check-list pour la mise en œuvre et la vérification de l'autocontrôle pour le brunch du 1er août

Responsable :	
Date de la vérification :	
Visa :	

Domaines	Risques	Exemples de mesures pour minimiser les risques	Nos mesures supplémentaires (à compléter au besoin)	✓*
1) Collaborateur	Contamination des denrées par un comportement inadapté durant leur travail	Former le personnel et le surveilles, consignes de travail détaillées		
	Saleté et microorganismes dus à un manque d'hygiène	Soigner l'hygiène personnelle, mains soigneusement lavées avec du savon, cheveux attachés ou couverts, ne jamais tousser en direction des aliments, p. ex. dans le creux du coude. Respect de l'interdiction de fumer Eventuellement gants pour le personnel qui sert la nourriture		
	Agents infectieux dus à des blessures ou des maladies	Signaler la maladie au responsable, Eviter la transmission en recouvrant la plaie de façon imperméable à l'eau avec des gants, des pansements pour les doigts etc.)		
	Protection des mineurs	Distribution d'alcool aux personnes majeures uniquement (+ de 18 ans)		
2) Lieu de travail	Contamination à cause de locaux, d'ustensiles ou de matériel de nettoyage sales	Ustensiles et lieu de travail propre Ne pas utiliser de chiffons et de torchons sales et sentant mauvais		
	Contamination par des mains mal lavées	Evier avec du savon liquide et des serviettes jetables Suffisamment d'éviers pour faire la vaisselle avec eau potable		
3) Contrôle de réception des marchandises	Fiche de contrôle séparée pour la réception des marchandises			

4) Contrôle de la température et du stock	Fiche de contrôle séparée pour les stocks réfrigérés et frigorifiques			
5) Préparation	Mauvaise manipulation de produits à risque : œufs crus, viande crue, crème, aliments préparés	Cuisson à 72 °C au minimum Prévenir la contamination d'aliments préparés par des produits crus Couvrir et dater les aliments préparés pour les protéger. Cuire la crème fraîche / le lait frais à 75 °C au minimum. Œufs pasteurisés pour des préparations crues (desserts) En principe : pas de distribution d'aliments crus Décongeler entièrement la viande ou la volaille avant cuisson		
	Problème de réfrigération	Maintenir le processus de refroidissement à moins de 5 °C pendant plus de 2 heures (bain-marie, récipients plats permettant une réfrigération uniforme) N'interrompre la réfrigération que pour la préparation		
	Contamination par un corps étranger	Recouvrir les plats préparés		
	Contamination par des mains mal lavées	Ne pas manipuler les denrées sans raison		
6) Service	Aucune influence négative due à l'environnement, aux animaux ou aux personnes	Protéger les aliments du soleil et des mouches Ne pas mettre de grands plats / saladiers sur le buffet, préférer des récipients plus petits et les réapprovisionner régulièrement Préparer des couverts de service adaptés pour le libre-service		
	Détérioration des aliments ou de la qualité à cause d'une température et d'un service inadapté	Pour un service de plus de 2 heures, maintenir les plats froids à moins de 5 °C et les plats chauds à plus de 65 °C		
7) Déclaration	Tromperie des consommateurs par manque d'informations écrites ou orales	Etiquettes sur la confiture normale et sans sucre Information au buffet sur la composition des aliments proposés		

* Cocher si la mesure est mise en œuvre comme indiqué.

Réception des marchandises

Consignes importantes pour la réception de marchandises :	<ul style="list-style-type: none"> Odeur, goût et apparence des aliments impeccables Les aliments devant être réfrigérés sont à placer immédiatement dans la chambre froide (ne jamais interrompre la chaîne du froid!)
Notifier les divergences à :	

	Exigences au niveau de :	Lors de la livraison	Lors du stockage	Mesures en cas de divergence
Prescriptions en matière de température (Températures max.!) 	Aliments surgelés - 15 °C - 18 °C	<ul style="list-style-type: none"> Message au fournisseur Retour des produits trop chauds Contrôler de façon accrue
	Viande fraîche 7 °C 2 °C	
	Viande hachée (produits à base de viande hachée) 5 °C 2 °C	
	Produits à base de viande 7 °C 5 °C	
	Lait et produits laitiers devant être réfrigérés 5 °C 5 °C	
	Œufs déjà réfrigérés ou pondus il y a plus de 20 jours 5 °C 5 °C	
	Denrées périssables 5 °C 5 °C	
	Il faut respecter les données spécifiques aux produits, fournies par les fabricants!			
Qualité et aspect extérieur	<ul style="list-style-type: none"> Ne réceptionner que des aliments impeccables dans des emballages propres 			<ul style="list-style-type: none"> Retour des marchandises qui ne sont pas dans un état impeccable
Bons de livraison	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler en détail les dates («A consommer jusqu'au ...» ou «date limite de consommation ...») et les désignations d'origine 			<ul style="list-style-type: none"> Exiger les dates et indications d'origine correctes ou retourner la marchandise

Stockage réfrigéré et frigorifié

Consignes importantes pour le stockage réfrigéré et frigorifié :	<ul style="list-style-type: none"> • Les denrées alimentaires nécessitant une réfrigération doivent être placées immédiatement dans la chambre froide, ne pas interrompre la chaîne du froid! • Stocker les marchandises crues en bas, les produits finis en haut (en raison des gouttes qui pourraient couler!) • Attention : les réfrigérateurs ont souvent une puissance de refroidissement insuffisante! • Y-a-t-il des thermomètres adaptés et qui fonctionnent? • Mesurer la température de chaque unité au moins 1 x par jour avec un thermomètre de contrôle (les jours avant le brunch et le jour du brunch) • Etablir une fiche de contrôle séparée pour chaque unité de refroidissement
Notifier les divergences à :	

	Exigences	Mesures en cas de divergence
Prescriptions en matière de température (Températures max. !)	Denrées périssables 5 °C Viande fraîche 2 °C Produits à base de viande 5 °C Lait et produits laitiers devant être réfrigérés 5 °C Œufs déjà réfrigérés ou pondus il y a plus de 20 jours 5 °C Aliments surgelés - 18 °C Il faut respecter les données spécifiques aux produits, fournies par les fabricants !	<ul style="list-style-type: none"> • Informer le responsable de la société • Réguler la température • Le cas échéant, stocker les denrées ailleurs jusqu'à ce que la réparation ait été effectuée
Ordre et propreté	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stocker les aliments crus en bas et les produits finis et semi-finis recouverts en haut ▪ Les ventilateurs ne sont pas recouverts de poussière ou moisissures ▪ Aliments surgelés emballés et datés correctement ▪ Eviter la formation de glace dans le congélateur ▪ Tout est bien rangé ; locaux/ bâtis propres 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre en œuvre l'état conforme, nettoyer

