

Module

Installation de débit





Table des matières

1.	Introduction	5
1.1	Champ d'application	5
1.2	Comment faut-il appliquer ce module ?	5
2.	Bonnes pratiques d'hygiène	6
3.	Organigrammes de processus	7
4.	Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)	7

1. Introduction

Ce module constitue un complément au manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C. Il doit obligatoirement, en plus du manuel pratique, être appliqué par les opérateurs qui relèvent du champ d'application de ce module et qui souhaitent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP.

1.1 Champ d'application

Ce module s'applique aux opérateurs qui disposent d'une installation de débit pour le service des clients. Il s'agit d'installations de débit de la bière, mais aussi de jus de fruits et autres boissons. Ces activités sont associées aux activités horeca de l'opérateur.

1.2 Comment faut-il appliquer ce module ?

- ⇒ Appliquez correctement les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), telles que décrites dans ce module ;
- ⇒ Reprenez les dangers, points critiques (CCP et PA), seuils critiques et actions correctives pertinentes tels qu'ils figurent dans ce module. Ici aussi, il est possible qu'un certain danger ne soit pas d'application pour votre processus de production spécifique, que vous souhaitiez appliquer d'autres valeurs seuils ou modifier les actions correctives. Il est admis de déroger aux valeurs et actions proposées, mais uniquement à condition de motiver et d'étayer dûment votre décision : veillez à ce que vous disposiez de la documentation nécessaire (par ex. analyse des dangers, études scientifiques, données de la littérature, analyses de laboratoire...).

Un contrôle supplémentaire est nécessaire pour chaque PA et CCP, afin d'arriver à un produit final sûr à la fin du processus :

- ⇒ Contrôlez (vérifiez, mesurez, pesez...) selon la méthode de surveillance indiquée et la fréquence imposée si les normes et les valeurs seuils critiques sont bien respectées ;
- ⇒ Prenez les actions et mesures correctives nécessaires lorsque les normes ou les valeurs seuils ne sont pas respectées et enregistrez-les, en mentionnant également l'anomalie/la non-conformité. Les actions et mesures correctrices doivent être choisies en fonction de la non-conformité constatée.



N'oubliez pas de vérifier les CCP et les PA et de les adapter si vous avez modifié les étapes précédentes du diagramme de processus !

2. Bonnes pratiques d'hygiène

Installation de débit de la bière

Pour éviter toute altération de la bière qui est restée longtemps dans les conduites ou en cas de détérioration de l'installation de débit de la bière par des restes de bière, vous devez veiller à entretenir cette installation régulièrement et des règles d'hygiène spécifiques doivent être respectées :

- Dotez la cave à bière d'une installation avec laquelle vous pouvez raccorder la tête de débit de la conduite de bière à la **conduite d'eau potable** ;
- Les fûts de bière ne peuvent être soutirés qu'avec du **gaz carbonique ou de l'azote comprimé, ou un mélange de ces deux gaz**. Ces gaz inertes doivent satisfaire à certains critères de pureté (foodgrade) requis pour les gaz entrant en contact avec les denrées alimentaires. Les fabricants de ces gaz doivent fournir les garanties nécessaires en la matière ;
Les bouteilles de gaz carbonique, d'azote ou d'un mélange des deux :
 - doivent être conservées à une température inférieure à 32°C ;
 - doivent être protégées contre les rayons du soleil si elles sont stockées à l'extérieur ; et
 - doivent être fixées au mur.
- Nettoyez à fond l'extérieur des **robinets de débit** (y compris les égouttoirs et les grilles) au moins une fois par jour. Ce nettoyage doit être suivi d'un rinçage à l'eau potable froide afin d'éliminer tous les résidus de détergent ;
- Rincez systématiquement et en profondeur la **tête de plongeur** entre chaque fût ;
- Désinfectez l'entièreté de **l'installation de débit** en fonction de son utilisation, mais faites-le de manière approfondie au moins une fois par trimestre.
 - Consignez cet entretien général dans un registre conservé à cet effet ;
 - Après cet entretien général, rincez avec de l'eau potable jusqu'à ce que tous les résidus de détergent et de désinfectant aient totalement disparus ;
 - À la fin de l'activité, mettez les conduites de bière sous eau et fermez le circuit de gaz.
- **Les conduites** qui ne sont pas utilisées pendant plus de deux semaines, doivent être séchées après le nettoyage au gaz carbonique sous pression et sont à nouveau rincées avant la mise en service ;
- Ne laissez pas traîner les **têtes de débit** dans la cave mais veillez à ce qu'elles soient raccordées soit à un fût, soit à la conduite d'eau potable ;
- Nettoyez régulièrement les têtes de débit ;
- Veillez à un entretien correct de l'installation de débit, soit en concluant un contrat d'entretien avec une firme spécialisée, soit en développant vous-même une procédure interne d'entretien et en l'exécutant. Enregistrez la date de chaque entretien effectué ;
- Contrôlez toujours la date de conservation du fût de bière avant de le raccorder ;
- Veillez à une gestion correcte des stocks. Travaillez selon le principe du first-in first-out (FIFO). Les premiers fûts qui sont livrés devraient être utilisés en premier lieu ;
- Les **verres à bière** peuvent être lavés en machine ou à la main. Pour une vaisselle à la main, prévoyez un double bac de rinçage, l'un rempli d'eau froide avec du détergent et doté d'une brosse de lavage pour verres, l'autre rempli d'eau froide claire et équipé d'un trop-plein afin que de l'eau fraîche soit apportée en permanence lors du rinçage des verres. Renouvelez régulièrement l'eau des deux bacs de rinçage. La brosse de lavage pour les verres doit aussi être remplacée régulièrement.



Installations de débit de jus de fruits ou autres boissons (hors bière)

Pour les installations de débit de jus de fruits ou autres boissons (boissons fraîches, machines à café...) ou de matériel de production de jus de fruits ou boissons (centrifugeuse...), certaines règles d'hygiène doivent être respectées :

- Prévoyez uniquement de **l'eau potable** dans les installations ;
- Les fûts de boissons fraîches ne peuvent être soutirés qu'avec du **gaz carbonique ou de l'azote comprimé, ou un mélange de ces deux gaz** ;
- Nettoyez régulièrement les **têtes de débit** (dont les égouttoirs et les grilles) ;
- Nettoyez les **conduites** avec de l'eau potable à chaque changement de boisson et au moins une fois par jour à la fermeture de l'établissement. Suivez pour ce faire les instructions du fabricant ;
- Prévoyez un plan d'entretien du matériel ;
- Nettoyez et désinfectez tous les jours le **matériel de production** (centrifugeuse...) ;
- Les verres peuvent être lavés en machine ou à la main. Pour une vaisselle à la main, prévoyez un double bac de rinçage, l'un rempli d'eau froide avec du détergent et doté d'une brosse de lavage pour verres, l'autre rempli d'eau froide claire et équipé d'un trop-plein afin que de l'eau fraîche soit apportée en permanence lors du rinçage des verres. La brosse de lavage des verres doit être régulièrement remplacée. Renouvelez régulièrement l'eau des deux bacs de rinçage ;
- Si les jus de fruits sont préparés à base de **fruits frais**, contrôlez toujours la fraîcheur des fruits utilisés (pas de pourriture ni de moisissure) et lavez d'abord minutieusement les fruits ;
- Contrôlez systématiquement la date de durabilité des produits utilisés (café, lait, crème, fût de boissons fraîches...) avant qu'ils ne soient raccordés ou remplis ;
- Veillez à une gestion correcte des stocks. Travaillez selon le principe du first-in first-out (FIFO) ;

3. Organigrammes de processus

Il n'y a pas d'organigrammes spécifiques pour les installations de débit.

4. Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)

Il n'y a pas de CCP et PA spécifiques pour les installations de débit. Appliquez les CCP et PA qui sont décrits dans le manuel pratique.

