

Guide pour l'application de la bonne pratique de fabrication (BPF)

1. Pour une BPF dans les entreprises de boucherie-charcuterie comprendre le sens et le contenu du guide.
 - Pourquoi un système HACCP est-il nécessaire?
2. Mettre en œuvre et appliquer les principes de l'auto-contrôle.
 - Adapter les principes à l'entreprise.
 - Déléguer aux collaborateurs les tâches pour la mise en œuvre et une meilleure compréhension de l'auto-contrôle.
3. Saisie de la recette
 - Nécessaire pour une déclaration correcte.
 - La documenter de telle sorte qu'elle soit compréhensible pour toutes les personnes impliquées.
4. Demander aux producteurs et fournisseurs des spécifications sur les épices, les additifs, le matériel d'emballage, etc.
5. Conclure un abonnement SCQ pour les analyses microbiologiques et/ou chimiques auprès de l'UPS pour...
 - la vérification du processus de fabrication et de stockage.
 - la détermination des maximums chimiques de, p.ex., nitrite-nitrate, valeur a_w , etc.
 - le contrôle du nettoyage et désinfection au moyen d'analyses de surfaces.
6. Définir les délais de stockage.

Durée de conservation totale (jours)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Interne / entreprise (jours)				Externe / client (jours)					
1	2	3	4	1	2	3	4	5	6

7. Etablir les étiquettes de déclaration conformément au guide pour les articles pré-emballés.
8. Calculer les valeurs nutritives moyennes BIG 4/5 ou BIG 7 via le centre de formation de l'UPS ou des données scientifiques.
9. Effectuer des tests organoleptiques réguliers avec 2 – 4 personnes sur ses propres produits et/ou ceux des concurrents.
10. Constamment continuer la formation des employés.