

Autocontrôle supervisé ACS

une prestation de service de GASTRO  BERN

1. Idée de base et objectif

Depuis le 1^{er} janvier 2008, le contrôle des denrées alimentaires est applicable de façon centralisée dans le canton de Berne. Selon les déclarations du chimiste cantonal, une professionnalisation des inspections est visée. Il en résulte des contrôles plus rigoureux, mais dans le même temps, les établissements qui obtiennent de bons résultats lors de l'inspection sont moins souvent contrôlés.

Cette situation fait naître un besoin pour de nombreuses directions d'établissement: S'il bénéficie de l'accompagnement et de la supervision de professionnels, l'autocontrôle au sein de l'établissement augmente les chances de réussir l'inspection officielle. L'objectif d'un tel soutien est ainsi de «simuler» l'inspection officielle de façon à pouvoir répondre aux éventuels besoins de développement. Pour les établissements qui présentent déjà un autocontrôle irréprochable, l'autocontrôle supervisé doit tout simplement déboucher sur «l'amélioration continue» souvent citée. Il convient toutefois de faire remarquer sans aucune ambiguïté que l'autocontrôle supervisé ne remplacera jamais l'inspection officielle.

Dans ces conditions, la nécessité de développer une nouvelle prestation de service est devenue évidente pour GastroBerne: «l'autocontrôle supervisé». Les établissements qui sollicitent cette prestation sont contrôlés à intervalles réguliers et reçoivent des informations correspondantes. Toutefois, cette vérification n'est basée que sur le système d'autocontrôle dont dispose actuellement l'établissement, c'est pourquoi il ne faut pas la confondre avec le certificat d'hygiène. Autrement dit, il n'y a pas d'obligation de documentation supplémentaire, ni de besoin administratif accru, toujours à condition bien sûr que l'autocontrôle existant remplisse les exigences légales minimales. Par conséquent, l'utilité pour l'entreprise réside dans l'assurance de passer sans problème l'inspection officielle, pour autant que l'état de contrôle de l'établissement soit maintenu.

L'établissement peut recourir en option à d'autres prestations de service organisées de façon modulaire (cf. 2.6).

2. Détails de la mise sur pied

2.1. Base de contrôle

La documentation relative à l'autocontrôle disponible dans l'établissement sert de point de départ du contrôle de l'établissement. Des réclamations sont uniquement formulées si l'autocontrôle laisse à désirer du point de vue de sa logique intrinsèque et/ou qu'il n'est pas conforme aux exigences légales.

2.2. Vérification

Des échantillons sont prélevés en vue d'être analysés en laboratoire. Des échantillons de marchandises sont extraits afin de vérifier les normes d'autocontrôle spécifiées par l'établissement lui-même en rapport avec l'hygiène des produits et de la production, tandis que les clichés permettent de contrôler le nettoyage et l'hygiène des surfaces.

La prestation de base comprend deux prélèvements de marchandises et un cliché.

2.3. Réalisation

Un contrôle est réalisé à une fréquence annuelle. Les contrôles sont toujours annoncés, notamment dans le but de garantir la présence systématique des responsables sur les lieux. Il importe que l'auditeur trouve à son arrivée les principaux interlocuteurs concernés. Pour les responsables eux-mêmes, une présence est essentielle parce qu'elle leur permet de poser des questions éventuelles ou de lever des doutes. L'objet de la visite n'est pas uniquement de contrôler, mais aussi de donner des conseils. Il convient de partir du principe qu'un établissement conclut un contrat d'autocontrôle supervisé pour retirer un maximum d'avantages de l'audit sur site. Ces avantages diminueraient substantiellement si l'établissement prévoyait une préparation spéciale pour l'audit. La direction de l'établissement a donc tout intérêt à se montrer très discrète au sujet de la date du contrôle annoncé et à tout faire pour que cette journée soit une journée de travail normale. En ce qui concerne les échantillons à analyser en laboratoire, l'établissement doit veiller à ce que les marchandises soient tenues prêtes le dernier jour du délai de stockage autorisé (par l'autocontrôle). Pour l'établissement, cela représente le seul moyen de tirer des conclusions utiles de ces prélèvements.

Découpage temporel d'un contrôle:

15 min. Consultation préliminaire et clarification des questions

15 min. Passage en revue et examen de la documentation de l'autocontrôle

30 min. Contrôle de l'établissement

Prélèvements des échantillons pour les analyses de laboratoire

15 min. Discussion et remise du rapport de contrôle

Les résultats du contrôle auxquels aboutit l'auditeur sont consignés sur une check-list qui permet de constater les points sur lesquels l'établissement satisfait aux exigences et ceux sur lesquels des améliorations sont attendues. Les causes des éléments contrôlés jugés insuffisants sont décrites brièvement pour que, sur place, les responsables disposent quasiment d'une liste des points en suspens une fois le contrôle effectué. Dès lors que la liste est traitée (et surtout, que le niveau atteint est maintenu!), l'établissement devrait largement pouvoir réussir le contrôle officiel sans réclamations.

La responsabilité incombe à l'établissement d'éliminer les points de réclamation. Aucun contrôle de vérification n'est effectué.

GastroBerne en qualité de mandataire est habilitée à suspendre les contrôles et à résilier le contrat qui la lie à des établissements qui, à plusieurs reprises, ne satisfont pas aux exigences définies.

2.4. Tarif

Le tarif pratiqué par GastroBerne ne suffit pas à couvrir les coûts occasionnés. En qualité d'organisation professionnelle de la branche, GastroBerne veut aussi, en proposant cette prestation de service, apporter sa contribution à l'amélioration de l'image du secteur d'activité.

Les frais sont en principe déterminés en fonction des catégories applicables pour les cotisations de membres de GastroSuisse / GastroBerne:

	Membres	Non-membres
Petits établissements (masse salariale inférieure à fr. 300'000.-)	Fr. 320.-	470.-
Etablissements de taille moyenne (masse salariale de fr. 300'000 à 1'000'000.-)	Fr. 370.-	550.-
Grands établissements (masse salariale supérieure à fr. 1'000'000.-)	Fr. 450.-	660.-

Ces coûts doivent être considérés comme des **coûts finaux** forfaitaires **n'incluant pas la taxe sur la valeur ajoutée**. Ils comprennent donc:

- Contrôle de l'établissement selon description donnée au point 2.3
- Rapport de contrôle
- Echantillons prélevés pour les analyses en laboratoire
- Frais de déplacement

2.5. Aspect administratif

L'autocontrôle supervisé fait l'objet d'un contrat passé entre le membre (en qualité de donneur d'ordre) et GastroBerne (en qualité de mandataire). Aucun délai de résiliation n'est applicable. Le contrat a toujours une durée de validité d'un an, ce qui correspond à deux contrôles.

Les rapports de contrôle sont rédigés sur place au moyen d'un formulaire pré imprimé qui est directement remis à l'établissement donneur d'ordre. Le résultat du contrôle n'a aucune conséquence juridique pour l'établissement, c'est pourquoi aucun recours ne peut être déposé contre celui-ci.

2.6. Prestations optionnelles

L'établissement a la possibilité de réserver / d'acheter les prestations suivantes à titre supplémentaire, qui seront toutefois facturées en plus:

Participation aux formations annuelles destinées aux établissements certifiés en matière d'hygiène	fr. 40.- par personne
Abonnement aux communications personnelles relatives aux changements légaux survenus	fr. 30.- par année
Prélèvements supplémentaires pour analyses en laboratoire	
Clichés	env. fr. 20.-
Echantillons de marchandises	fr. 85.- - 110.-
Prestations de conseil et de soutien dans la mise en œuvre de l'autocontrôle dans son propre établissement (mise sur pied / manuel à compléter, cours, etc.)	fr. 120.- / heure selon temps nécessité

3. Suite à donner

- 3.1. Les établissements qui souhaiteraient se faire accompagner dans l'autocontrôle découlant de la loi sur les denrées alimentaires remplissent la demande figurant au verso et l'envoient à:

GastroBerne
Standstrasse 8
3000 Berne 22
- 3.2. GastroBerne établit le contrat et l'envoie à l'établissement en deux exemplaires.
- 3.3. Dès que GastroBerne est à nouveau en possession d'un exemplaire du contrat contresigné par l'établissement, le contrat est réputé conclu.
- 3.4. Dans les meilleurs délais possibles, l'auditeur affecté fixe la date du premier contrôle, d'entente avec l'établissement.
- 3.5. En l'absence de résiliation du contrat par l'une des deux parties contractantes, les contrôles sont organisés à une fréquence annuelle à partir de ce moment.

Berne, le 30 mars 2017

Demande de contrat

«**Autocontrôle supervisé**»

Prière d'envoyer ou de faxer cette demande à:

GastroBerne, Standstrasse 8, Berne 22

N° de FAX: 031 330 88 90

- Oui**, nous avons décidé de soumettre une fois par année notre établissement à l'autocontrôle exigé par la loi sur les denrées alimentaires et réalisé par GastroBerne.
Prière de nous envoyer le contrat correspondant en deux exemplaires pour nous permettre de le signer.
- Merci de nous appeler**, nous aimerions obtenir des réponses à certaines questions avant de demander un contrat.
-

Nom: _____ Prénom: _____

Etablissement: _____

Adresse: _____

NPA: _____ Lieu: _____

e-mail: _____

Téléphone: _____

Date: _____ Signature: _____