

<b>1</b>	<b>➤ Loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires (LDAI)</b>	<b>817.0</b>
Internet: <a href="http://www.admin.ch/ch/fr/rs/c817_0.html">http://www.admin.ch/ch/fr/rs/c817_0.html</a>		
<p><b>Art. 23 Autocontrôle</b></p> <p><sup>1</sup> Quiconque fabrique traite, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires, des additifs et des objets usuels, doit veiller, dans le cadre de ses activités, à ce que les marchandises soient conformes aux exigences légales. Il est tenu de les analyser ou de les faire analyser, selon les règles de la bonne pratique de fabrication.</p> <p><sup>2</sup> Le contrôle officiel ne le libère pas de l'obligation de l'autocontrôle.</p> <p><sup>2bis</sup> Quiconque constate que des denrées alimentaires ou des objets usuels qu'il a importés, fabriqués, transformés, traités ou distribués peuvent présenter un danger pour la santé doit veiller à ce qu'il n'en résulte aucun dommage pour les consommateurs. Si ces denrées alimentaires ou objets usuels ne se trouvent plus sous son contrôle immédiat, il doit informer sans délai les autorités d'exécution compétentes et collaborer avec elles.</p>		
<b>2</b>	<b>➤ Ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)</b>	<b>817.02</b>
Internet: <a href="http://www.admin.ch/ch/fr/rs/c817_02.html">www.admin.ch/ch/fr/rs/c817_02.html</a>		
<p><b>Art. 3 Personne responsable</b></p> <p><sup>1</sup> Il y a lieu de désigner, pour chaque établissement du secteur alimentaire, une personne qui, outre la direction de l'entreprise, assume la haute responsabilité de la sécurité des produits (<b>personne responsable</b>).</p> <p><sup>2</sup> A défaut, la sécurité des produits relève de la responsabilité de la direction de l'entreprise.</p>		
<b>AUTOCONTRÔLE</b>		
<p><b>Art. 49 Principe</b></p> <p><sup>1</sup> <b>La personne responsable</b> veille, dans le cadre de son activité, à ce que les exigences légales s'appliquant aux denrées alimentaires et aux objets usuels soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, et en particulier à garantir la protection de la santé humaine, la protection contre la tromperie ainsi que l'utilisation des denrées alimentaires et des objets usuels dans des conditions hygiéniques.</p> <p><sup>2</sup> <b>La personne responsable</b> est tenue à l'autocontrôle pour satisfaire aux exigences de l'al. 1.</p> <p><sup>3</sup> <b>Les instruments importants de l'autocontrôle sont notamment:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. la maîtrise des procédures (bonnes pratiques d'hygiène, bonnes pratiques de fabrication);</li> <li>b. le recours à des procédures conformes aux principes de la méthode HACCP (art. 51);</li> <li>c. la traçabilité;</li> <li>d. le prélèvement d'échantillons ainsi que l'analyse des denrées alimentaires et des objets usuels.</li> </ul>		

**Art. 51 Hazard Analysis and Critical Control Points (méthode HACCP)**

<sup>1</sup> Toute personne qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte ou remet des denrées alimentaires doit mettre en place et appliquer une ou plusieurs procédures de surveillance permanente fondées sur les principes HACCP, visant à maîtriser les risques biologiques, chimiques et physiques. L'art. 53 est réservé.

<sup>2</sup> Ce système d'assurance-qualité doit inclure les fonctions suivantes :

- a. identifier et analyser les risques qu'il s'agit de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable («hazard analysis», HA);
- b. identifier, dans la chaîne des processus, les points critiques nécessitant un contrôle pour prévenir, éliminer ou ramener à un niveau acceptable les risques alimentaires («critical control point(s), CCP», points critiques de contrôle);
- c. établir, dans cette chaîne de processus, des valeurs indicatives qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;
- d. établir et mettre en œuvre un système efficace de surveillance des points critiques;
- e. établir les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle la perte de maîtrise d'un point critique;
- f. établir la procédure visant à vérifier le respect des mesures prévues aux let. a à e; les procédures de vérification doivent être exécutées régulièrement, ainsi que lors de tout changement de production susceptible d'avoir une incidence négative sur la sécurité des denrées alimentaires;
- g. établir une documentation à même de démontrer l'application effective des dispositions visées aux let. a à f; cette documentation doit correspondre à la nature et à la taille de l'entreprise; elle doit être tenue à jour et archivée pendant une période appropriée.

<sup>3</sup> La méthode HACCP doit être appliquée proportionnellement au risque alimentaire encouru et au volume de production.

**Art. 52 Guide des bonnes pratiques**

<sup>1</sup> L'industrie alimentaire peut établir un guide des bonnes pratiques fondées sur les principes de la méthode HACCP. Il doit être approuvé par l'OFSP.

<sup>2</sup> Ce guide doit :

- a. permettre l'application correcte des dispositions de la présente section ainsi que des autres dispositions relevant de l'hygiène des denrées alimentaires;
- b. tenir compte des codes d'usages pertinents du *Codex Alimentarius*, et
- c. être élaboré en concertation avec les milieux concernés.

	<p><b>Art. 54 Remise de denrées alimentaires et d'objets usuels présentant un danger pour la santé humaine</b></p> <p><sup>1</sup> Si la <b>personne responsable</b> constate ou a des raisons de supposer que des denrées alimentaires ou des objets usuels importés, fabriqués, transformés, traités ou remis par son établissement ont mis en danger la santé humaine ou sont susceptibles de présenter un tel danger, et que ces denrées alimentaires ou ces objets usuels ne sont plus sous le contrôle immédiat de son établissement, <b>elle doit immédiatement</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. informer les autorités cantonales d'exécution compétentes;</li> <li>b. prendre les dispositions nécessaires pour retirer du marché les produits concernés (retrait), et</li> <li>c. rappeler les produits qui auraient déjà pu parvenir jusqu'aux consommateurs (rappel) et informer ceux-ci de manière claire et précise sur les motifs du rappel.</li> </ul> <p><sup>2</sup> Si elle apprend ou a des raisons de supposer l'apparition d'un foyer de toxi-infection alimentaire en relation avec son établissement, elle veille à ce que des échantillons des denrées alimentaires en cause ou des souches d'agents infectieux soient conservés et, si nécessaire, mis à la disposition des autorités d'exécution.</p> <p><sup>3</sup> Elle est tenue de collaborer avec les autorités d'exécution.</p>
	<p><b>Art. 55 Documentation de l'autocontrôle</b></p> <p><sup>1</sup>Toutes les mesures prises dans le cadre de l'autocontrôle doivent être consignées par écrit ou sous toute autre forme équivalente.</p> <p><sup>2</sup>Le DFI peut préciser les modalités applicables à l'autocontrôle et à sa documentation.</p>
<b>3</b>	<p>➤ <b>Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale</b> <span style="float: right;"><b>817.022.102</b></span></p> <p>Internet: <a href="http://www.admin.ch/ch/f/rs/c817_022_102.htm">www.admin.ch/ch/f/rs/c817_022_102.htm</a></p>
	<p><b>Art. 1</b></p> <p>La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires suivantes et fixe les exigences ainsi que les modalités d'étiquetage et de publicité qui s'y rapportent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. eau potable;</li> <li>b. eau de source;</li> <li>c. eau minérale naturelle;</li> <li>d. eau minérale artificielle;</li> <li>e. eau gazeuse.</li> </ul>
	<p><b>Art. 2 Définition</b></p> <p>Par eau potable, on entend l'eau qui, à l'état naturel ou après traitement, convient à la consommation, à la cuisson d'aliments, à la préparation de mets et au nettoyage d'objets entrant en contact avec les denrées alimentaires.</p>

	<p><b>Art. 3 Exigences</b></p> <p><sup>1</sup> L'eau potable doit être salubre sur les plans microbiologique, chimique et physique.</p> <p><sup>2</sup> Elle est réputée telle, à l'endroit où elle est mise à disposition du consommateur:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. lorsqu'elle répond aux critères hygiéniques et microbiologiques fixés pour l'eau potable dans l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène;</li><li>b. lorsqu'elle ne dépasse pas les valeurs de tolérance ni les valeurs limites fixées pour l'eau potable dans l'ordonnance du 26 juin 1995 sur les substances étrangères et les composants, et</li><li>c. lorsque son goût, son odeur et son aspect sont irréprochables.</li></ul>
	<p><b>Art. 4 Etiquetage</b></p> <p>Il est interdit de faire figurer sur les récipients d'eau potable destinés à être remis au consommateur:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. toute indication relative à un lieu où est exploitée une source, tout nom de source ainsi que tout dessin, illustration ou dénomination susceptible de créer une confusion avec une eau minérale naturelle ou une eau de source;</li><li>b. une quelconque mention publicitaire relative à la santé.</li></ul>
	<p><b>Art. 5 Information</b></p> <p>Toute personne qui exploite des infrastructures d'eau potable pour remettre de l'eau potable aux consommateurs est tenue d'informer ceux-ci au moins une fois par année, de manière exhaustive, au sujet de la qualité de l'eau potable.</p>
	<p><b>Art. 6 Infrastructures, moyens et procédés pour l'eau potable</b></p> <p><sup>1</sup> Les infrastructures d'eau potable comprennent les ouvrages de captage ou de traitement, de transport, de stockage et de distribution d'eau potable à des tiers.</p> <p><sup>2</sup> Toute personne qui entend construire ou modifier des infrastructures d'eau potable doit l'annoncer préalablement à l'autorité cantonale d'exécution compétente.</p> <p><sup>3</sup> Les ouvrages, appareils et équipements des infrastructures d'eau potable doivent être aménagés, exploités, agrandis ou modifiés conformément aux règles reconnues de la technique. L'exploitant est tenu de les faire contrôler et entretenir régulièrement par du personnel spécialement qualifié.</p> <p><sup>4</sup> Les ouvrages, appareils, équipements et procédés servant au traitement de l'eau potable ne peuvent être exploités que si l'eau potable traitée répond en tout temps aux critères fixés à l'art. 3.</p> <p><sup>5</sup> Les procédés de traitement et de désinfection de l'eau potable sont soumis à l'autorisation de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).</p>

<b>4</b>	<b>➤ Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène (OHyg)</b>	<b>817.024.1</b>
Internet: <a href="http://www.admin.ch/ch/f/rs/c817_024_1.html">www.admin.ch/ch/f/rs/c817_024_1.html</a>		
<b>Art. 3 Devoir de diligence</b>		
<p><sup>1</sup> <b>La personne responsable</b> est tenue de veiller à ce que les prescriptions d'hygiène fixées dans la présente ordonnance soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution.</p> <p><sup>2</sup> Elle doit en particulier garantir:</p> <p style="padding-left: 20px;">b. que les critères microbiologiques établis aux annexes 1 à 3 seront respectés.</p>		
<b>Art. 5 Critères microbiologiques, valeurs limites et valeurs de tolérance pour les microorganismes</b>		
<p><sup>1</sup> Un critère microbiologique est un critère qui définit l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires, d'un procédé ou d'un objet usuel, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de microorganismes ou de la quantité de leurs toxines, par unité fixée. Une différenciation est faite entre:</p> <p style="padding-left: 20px;">a. critère de sécurité des denrées alimentaires;</p> <p style="padding-left: 20px;">b. critère d'hygiène du procédé.</p> <p><sup>2</sup> Un critère de sécurité des denrées alimentaires définit l'acceptabilité d'un produit mis sur le marché.</p> <p><sup>3</sup> Un critère d'hygiène du procédé indique l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Son dépassement exige des mesures correctives appropriées destinées à maintenir l'hygiène du procédé. Les critères d'hygiène ne sont pas applicables aux produits mis sur le marché.</p> <p><sup>4</sup> Les critères microbiologiques sont exprimés par des valeurs limites et des valeurs de tolérance.</p> <p><sup>5</sup> Une valeur limite exprime le nombre de microorganismes au-delà de laquelle un produit est réputé dangereux pour la santé.</p> <p><sup>6</sup> Une valeur de tolérance exprime le nombre de microorganismes dont on admet empiriquement qu'il ne doit pas être dépassé lorsque les matières premières sont choisies avec soin, que les règles de bonnes pratiques de fabrication sont respectées et que le produit est conservé dans des conditions appropriées. Lorsque la valeur de tolérance est dépassée, le produit est réputé amoindri dans sa valeur marchande.</p>		

**Art. 17 Alimentation en eau**

<sup>1</sup> Les établissements du secteur alimentaire doivent disposer, en quantité suffisante, d'eau potable conforme à l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale.

<sup>2</sup> Le recours à l'eau potable est indispensable dès lors que toute contamination des denrées alimentaires doit être évitée.

<sup>3</sup> L'eau traitée pour servir à la transformation de denrées alimentaires ou pour servir d'ingrédient ne doit présenter aucune source de risque microbiologique, chimique ou physique et doit satisfaire aux mêmes exigences que l'eau potable.

<sup>4</sup> La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable. Elle doit être fabriquée, manipulée et entreposée dans des conditions excluant toute contamination.

<sup>5</sup> La vapeur entrant directement en contact avec des denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un risque pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

<sup>6</sup> L'eau non potable utilisée pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur ou la réfrigération, ou à d'autres fins analogues, doit circuler dans un système séparé et être dûment identifiée en tant que telle. Le système d'eau non potable ne doit en aucun cas être raccordé au réseau d'eau potable ni pouvoir refluer dans ce réseau.

**Art. 21 Hygiène personnelle**

<sup>1</sup> Toute personne qui travaille dans un établissement du secteur alimentaire doit veiller à avoir une hygiène personnelle et une propreté adéquates lorsqu'elle utilise des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Les vêtements et, si nécessaire, les vêtements de protection doivent être propres et adéquats.

<sup>4</sup> La personne responsable doit sensibiliser le personnel aux problèmes d'hygiène, notamment à l'hygiène des mains, à l'hygiène corporelle et à la propreté des vêtements.

**Art. 23 Formation et surveillance**

<sup>1</sup> La personne responsable doit veiller à ce que les employés se trouvant en contact avec les denrées alimentaires soient encadrés et reçoivent des instructions ou une formation en matière d'hygiène alimentaire.

<sup>2</sup> La personne responsable doit veiller à ce que les employés responsables de la mise au point et de l'application de la méthode HACCP aient reçu une formation appropriée sur l'application des principes HACCP.

	<p><b>Art. 24 Accès des personnes étrangères à l'établissement</b></p> <p>La personne responsable règle l'accès des personnes étrangères à l'établissement (par ex. les visiteurs) aux zones utilisées pour les denrées alimentaires et fixe les mesures d'hygiène à observer.</p>
5	<p>➤ <b>Ordonnance du DFI du 26 juin 1995 sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires (OSEC)</b> <span style="float: right;"><b>817.021.23</b></span></p>
(état le 27 décembre 2005) Internet: <a href="http://www.admin.ch/ch/f/rs/c817_021_23.html">www.admin.ch/ch/f/rs/c817_021_23.html</a>	
	<p><b>Art. 1 Principe</b></p> <p>Les substances étrangères et les composants (substances) ne doivent être présents dans ou sur les denrées alimentaires qu'en quantités techniquement inévitables et ne présentant pas de danger pour la santé.</p>
	<p><b>Art. 2 Concentration maximale, valeurs de tolérance et valeurs limites</b></p> <p><sup>1</sup> Il faut entendre par concentration maximale la concentration d'une substance et de ceux de ses produits de dégradation qui ont une importance toxicologique, admise dans ou sur une denrée alimentaire déterminée lors de sa remise au consommateur.</p> <p><sup>2</sup> La concentration maximale d'une substance sera exprimée en tant que valeur de tolérance ou en tant que valeur limite.</p> <p><sup>3</sup> La valeur de tolérance est la concentration maximale au-delà de laquelle la denrée alimentaire est considérée comme souillée ou diminuée d'une autre façon dans sa valeur intrinsèque.</p> <p><sup>4</sup> La valeur limite est la concentration maximale au-delà de laquelle la denrée alimentaire est jugée impropre à l'alimentation humaine.</p> <p><sup>5</sup> Lorsque les circonstances le justifient, une valeur de tolérance et une valeur limite sont établies pour une même substance.</p> <p><sup>6</sup> Les valeurs de tolérance et les valeurs limites sont fixées dans les listes annexées à la présente ordonnance.</p>

*Droit fédéral: Recueil systématique (RS) - partie 817 : <http://www.admin.ch/ch/f/rs/81.html#817>*

6	➤ Loi cantonale du 30 novembre 1979 sur l'eau potable	821.32.1
	<p><b>Art. 8</b> Fourniture d'eau potable</p> <p>Les communes ont l'obligation de veiller à ce que les habitations et les locaux publics disposent d'eau potable en quantité suffisante.</p>	
	<p><b>Art. 18</b> Résultat des analyses</p> <p><sup>1</sup> Le Laboratoire cantonal communique le résultat des analyses aux intéressés et au conseil communal.</p> <p><sup>2</sup> S'il le juge nécessaire, il prescrit les mesures à prendre.</p>	

*Droit cantonal - Recueil systématique de la législation fribourgeoise :*  
[http://www.fr.ch/sleg\\_bdlf/de/simple.aspx](http://www.fr.ch/sleg_bdlf/de/simple.aspx)