

Informations relatives à l'autocontrôle à l'intention des établissements qui fabriquent, commercialisent ou remettent des denrées alimentaires

Tout établissement qui traite des denrées alimentaires est tenu d'en garantir la sécurité. Afin de **protéger la santé des consommateurs**, il doit notamment **manipuler les produits en respectant les conditions d'hygiène, éviter la tromperie**, fournir des **informations** correctes (déclaration, renseignements oraux) et veiller à ce que la **traçabilité** soit suffisante **en amont et en aval**. Pour satisfaire à ces exigences, chaque établissement doit mettre sur pied un système d'autocontrôle documenté et adapté aux risques potentiels et au volume de production.

L'autocontrôle doit porter sur la totalité du champ d'application et des buts couverts par la loi sur les denrées alimentaires et prendre en compte l'ensemble des activités exercées au sein de l'établissement. Toutes les mesures prises dans le cadre de l'autocontrôle doivent être **consignées par écrit** de manière **intelligible**.

La documentation d'autocontrôle doit:

- indiquer le nom de la **personne responsable**;
- décrire les **activités de l'établissement**;
- présenter une **analyse des dangers**;
- contenir des **directives de travail** pour les différents secteurs;
- décrire les **mesures** à prendre en cas d'écart et contenir des **fiches de contrôle** pour chaque activité (surveillance des directives de travail).

Pour pouvoir éviter les **dangers potentiels** – c.à.d. pouvant porter atteinte à la santé des consommateurs –, il est impératif de les identifier, et ce pour toutes les activités. Une liste non exhaustive est dressée ci-après (cf. «Analyse des dangers»).

Des précautions devant être prises afin que ces dangers ne se produisent pas ou puissent être maîtrisés, il y a lieu de rédiger des **directives de travail**, qui précisent également les **mesures** à prendre en cas d'**écarts**. Ces dernières, tout comme les activités, doivent être **documentées**.

Bases légales:

- Loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI), art. 23 « Autocontrôle » ([RS 817.0](#)).
- Ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), chapitre 5, section 1: «Autocontrôle», articles 49 à 55 ([RS 817.02](#)).

Documentation :

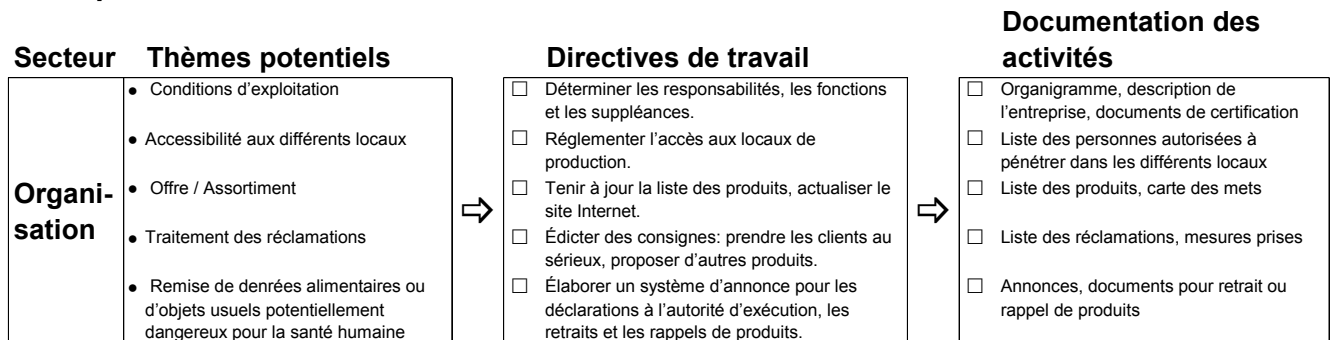
Se fondant sur la liste des dangers potentiels énumérés ci-après, la personne responsable de l'établissement élabore pour chaque danger identifié (**oui**) une (**directive de travail**) à l'intention des collaborateurs, prescrit les **mesures** à prendre en cas d'**écarts** et, si nécessaire, établit une (**documentation**) pour les différentes activités.

Les tableaux ci-dessous ne sont pas exhaustifs, pas plus pour la description de l'établissement que pour l'analyse des dangers, les directives de travail et la documentation des activités. Ils sont présentés à titre d'exemples, que les établissements adapteront, voire compléteront en fonction de leurs besoins.

Autres sources d'exemples:

Des documents de ce type sont proposés par plusieurs associations professionnelles et autres organismes.

Description de l'établissement



Analyse des dangers

Secteur	Défauts potentiels	Dangers	Danger identifié:									
Achat et réception de marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Qualité insuffisante Fournisseurs peu fiables Emballages / Récipients sales et défectueux Réfrigération inappropriée / Non-respect de la chaîne du froid Information incomplète sur les produits / Étiquetage insuffisant ou inexistant Durée de conservation des produits trop courte / Délais de consommation échus ou trop courts 	<ul style="list-style-type: none"> Produits périmés ou amoindris dans leur valeur intrinsèque. Étiquetage incorrect. Goût et aspect non conformes aux attentes. Les fournisseurs ne connaissent pas les normes d'hygiène. Ils risquent de faire entrer des impuretés dans l'entreprise. Les bulletins de livraison et/ou les certificats sont incomplets ou inexistant. De la saleté et de la vermine peuvent être introduites dans l'entreprise. Risque de contamination des locaux de stockage et des surfaces de travail. Les denrées alimentaires très périssables s'altèrent rapidement en cas de réfrigération insuffisante. Les bactéries pathogènes prolifèrent vite à des températures supérieures à 5° C. Faute d'informations suffisantes, les consommateurs ne peuvent pas être renseignés correctement et risquent de recevoir des indications erronées (dangers pour la santé, en particulier chez les personnes allergiques). Les denrées dont les dates de consommation sont dépassées peuvent être altérées et/ou dangereuses pour la santé. La durée de conservation minimale ou la date de péremption peuvent être échuës avant que le produit ne soit consommé. 	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 1.1 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 1.2 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 1.3 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 1.4 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 1.5 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 1.6									
			Stockage	<ul style="list-style-type: none"> Conditions de stockage inappropriées (climat défavorable, température, humidité, protection) Denrées alimentaires périmées Séparation insuffisante entre les zones propres et sales, désordre Rongeurs / Vermine 	<ul style="list-style-type: none"> Température et humidité de l'air trop élevées ou odeurs étrangères peuvent rapidement abîmer, dessécher ou altérer le goût d'une denrée. Une marchandise dont la date limite de consommation est dépassée peut être amoindrie dans sa valeur intrinsèque ou altérée (danger pour la santé). Le contact entre différentes denrées alimentaires peut avoir des effets négatifs (transmission d'impuretés et de micro-organismes). Mauvaise vue d'ensemble. Les crottes et l'urine des rongeurs souillent les denrées alimentaires, en transmettant des bactéries pathogènes qui s'attaquent aux emballages et détruisent les marchandises qu'ils contiennent. 	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 2.1 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 2.2 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 2.3 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 2.4						
						Production	<ul style="list-style-type: none"> Mauvaise manipulation de produits à risque (contaminations) Non-respect des recettes Décongélation inappropriée Réchauffage inapproprié Réfrigération inappropriée Contamination de denrées alimentaires précutées au moment de les assaisonner, de les mettre dans un récipient ou sous vide Perte de la traçabilité Longs délais de consommation Présence de corps étrangers (éclats de verre ou de bois, etc.) et de toxiques (produits de nettoyage) Emballage inapproprié Utilisation des restes et élimination des déchets incorrectes 	<ul style="list-style-type: none"> Une manipulation inappropriée des denrées alimentaires (œufs crus, viande crue, lait, crème, etc.) peut être source de contaminations et d'intoxications alimentaires. Si les recettes ne sont pas suivies à la lettre, le consommateur peut être trompé par des indications erronées sur les ingrédients ou les additifs (p. ex. dosage excessif). Prolifération des bactéries et perte de qualité sont les conséquences d'une décongélation inadéquate. Un réchauffage inadéquat risque d'entraver la destruction des germes pathogènes et de favoriser la formation de sous-produits toxiques (p. ex. acrylamide). Une réfrigération trop lente (i.e. à température trop élevée) favorise la prolifération de bactéries pathogènes, qui sont dangereuses pour la santé. La transmission de germes se produit lorsque le personnel ne se lave ou ne se désinfecte pas suffisamment souvent les mains (après avoir touché des tiroirs, des portes, des sachets d'emballage sous vide, une bouteille d'huile ou un bocal de sel) et n'utilise pas les gants correctement. Si la traçabilité n'est pas assurée, des informations importantes concernant les denrées se perdent et la qualité des renseignements n'est plus garantie. Conservées trop longtemps, les marchandise s'abîment. Les denrées alimentaires peuvent être souillées par des corps étrangers et/ou des produits chimiques pouvant porter atteinte à la santé des consommateurs. Conditionner les aliments dans des récipients inadéquats (p.ex. non étanches) ou ne pas assez les protéger est préjudiciable à leur qualité. Entreposées trop longtemps ou à des températures trop élevées, les denrées alimentaires s'altèrent ou voient leur qualité intrinsèque amoindrie d'une autre façon. Les déchets peuvent contaminer les aliments et attirer les rongeurs et autre vermine. 	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 3.1 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 3.2 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 3.3 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 3.4 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 3.5 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 3.6 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 3.7 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 3.8 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 3.9 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 3.10 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 3.11			
									Remise	<ul style="list-style-type: none"> Transport inapproprié et protection insuffisante Températures inappropriées et durée de remise aux consommateurs trop longue Informations écrites à l'intention des consommateurs insuffisantes Renseignements oraux insuffisants Étiquetage incomplet ou trompeur 	<ul style="list-style-type: none"> Les denrées alimentaires insuffisamment protégées peuvent être souillées. Des températures non adaptées durant le transport entraînent une prolifération rapide de micro-organismes. Si les denrées alimentaires ne sont pas remises immédiatement, elles perdent en qualité et en vitamines. Des températures trop élevées accélèrent leur altération. Entrent dans cette catégorie les indications incomplètes ou inexistantes sur les ingrédients et sur l'origine des produits (tromperie des consommateurs), mais aussi l'absence de panneaux mentionnant l'interdiction de remise de boissons contenant de l'alcool aux enfants et aux adolescents. Entrent dans cette catégorie les indications incomplètes ou inexistantes sur les ingrédients (tromperie des consommateurs), pouvant notamment être dangereuses pour la santé des personnes allergiques. Entrent dans cette catégorie les indications incomplètes ou inexistantes sur les ingrédients, la conservation, l'origine des produits, etc. (tromperie des consommateurs), pouvant notamment être dangereuses pour la santé des personnes allergiques. 	<input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 4.1 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 4.2 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 4.3 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 4.4 <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui → 4.5
												Nettoyage entretien
			Personnel	<ul style="list-style-type: none"> Hygiène du personnel insuffisante Blessures ou maladies infectieuses Comportement inapproprié sur le lieu de travail, formation insuffisante 	<ul style="list-style-type: none"> Transmission de saleté et de micro-organismes aux denrées alimentaires. Transmission d'agents infectieux aux denrées alimentaires. Transmission de saleté, de corps étrangers et de micro-organismes aux denrées alimentaires. 							

Directives de travail (qui fait quoi, quand, comment ?) pour réduire les risques et mesures à prendre en cas d'écarts par rapport aux normes

Documentation des activités

<p>1.1 Conclure des conventions de qualité avec les fournisseurs. Exiger la présentation de certificats et de spécifications.</p> <p>1.2 Conclure des conventions sur les heures de livraison, l'accès aux locaux et le libellé des bulletins de livraison. Contrôler les bulletins de livraison et les certificats.</p> <p>1.3 Fixer des exigences pour la qualité des emballages: propres, non endommagés. Faire faire, éventuellement, un timbre comportant des critères d'appréciation spécifiques (à apposer sur les bulletins de livraison).</p> <p>⇒ 1.4 Édicter des prescriptions pour les températures et les écarts et en contrôler le respect. Faire faire, éventuellement, un timbre comportant des critères d'appréciation spécifiques (à apposer sur les bulletins de livraison).</p> <p>1.5 Contrôler le respect des prescriptions d'étiquetage ou des spécifications des produits. Faire faire, éventuellement, un timbre comportant des critères d'appréciation spécifiques (à apposer sur les bulletins de livraison).</p> <p>1.6 Édicter des prescriptions pour la durée de conservation. Faire faire, éventuellement, un timbre comportant des critères d'appréciation spécifiques (à apposer sur les bulletins de livraison).</p>	<p><input type="checkbox"/> Conventions, certificats</p> <p><input type="checkbox"/> Conventions, liste des fournisseurs, bulletins de livraison, certificats</p> <p><input type="checkbox"/> Fiche de contrôle pour la réception des marchandises, bulletins de livraison timbrés</p> <p>⇒ <input type="checkbox"/> Fiche de contrôle pour la réception des marchandises, bulletins de livraison timbrés</p> <p><input type="checkbox"/> Fiche de contrôle pour la réception des marchandises, bulletins de livraison timbrés</p> <p><input type="checkbox"/> Fiche de contrôle pour la réception des marchandises, bulletins de livraison timbrés</p>
<p>2.1 Fixer les températures des installations de réfrigération et la fréquence des contrôles. Protéger les denrées alimentaires des effets nuisibles. Acheter un thermomètre à sonde.</p> <p>2.2 Édicter des règles « first in first out ». Fixer des durées de stockage maximales (p. ex. pour les produits congelés). Prévoir des tests simples pour les denrées alimentaires dont la durée de conservation minimale est échuë.</p> <p>⇒ 2.3 Fixer des règles pour la séparation entre les zones propres/sales, les denrées cuites/crues, les produits bio/non bio, les denrées alimentaires/produits chimiques, les locaux professionnels/privés et en contrôler l'application.</p> <p>2.4 Procéder à des contrôles réguliers et en fixer la fréquence. Conclure éventuellement un contrat avec une entreprise de lutte contre les rongeurs et la vermine.</p>	<p><input type="checkbox"/> Fiche de contrôle des températures, fiche de contrôle des stocks</p> <p><input type="checkbox"/> Résultats des tests, fiche de contrôle des stocks</p> <p>⇒ <input type="checkbox"/> Attestation de formation, fiche de contrôle des stocks</p> <p><input type="checkbox"/> Fiche de contrôle des stocks, contrat, rapport de lutte contre les rongeurs et la vermine</p>
<p>3.1 Former le personnel pour qu'il manipule correctement : <input type="checkbox"/> la viande crue, <input type="checkbox"/> le poisson cru, <input type="checkbox"/> les œufs crus, <input type="checkbox"/> le lait cru, <input type="checkbox"/> la crème, <input type="checkbox"/> les denrées alimentaires précuites.</p> <p>3.2 Mettre les recettes par écrit.</p> <p>3.3 Définir les processus de décongélation (immersion dans l'eau froide, mise au réfrigérateur) et former le personnel en conséquence.</p> <p>3.4 Fixer les températures et la durée de chauffage pour les différents processus de travail.</p> <p>3.5 Définir les modes de réfrigération rapide (immersion dans l'eau froide, refroidissement de choc, utilisation de récipients à fond plat). Former le personnel en conséquence.</p> <p>⇒ 3.6 Définir les différentes étapes des processus de transvasement, de remplissage et d'assaisonnement (utilisation d'alcool à 70%, activités requérant le port de gants, interdiction de toucher des denrées alimentaires précuites à mains nues).</p> <p>3.7 Fixer, à usage interne, des dates limites de consommation pour les denrées alimentaires préparées à l'avance et numéroté les lots de marchandises.</p> <p>3.8 Vérifier les délais de consommation fixés à usage interne par le biais d'analyses.</p> <p>3.9 Prévoir des mesures de précaution contre les sources de dangers d'origine physique et chimique (verre, bois, métal, toxiques, produits de nettoyage).</p> <p>3.10 Édicter des prescriptions concernant le matériel et prévoir des contrôles réguliers.</p> <p>3.11 Établir une liste de critères (récipients, lieu d'entreposage, propreté, séparation) pour les restes de nourriture, leur transformation, la séparation des déchets, l'élimination des ordures. Former le personnel en conséquence.</p>	<p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Recettes datées et visées</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Documents relatifs aux processus, fiche de contrôle de l'huile de friture</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p>⇒ <input type="checkbox"/> Documents relatifs aux processus, attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Résultats des analyses</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Fiche de contrôle des processus</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation, certificats des personnes venant chercher des restes de nourriture</p>
<p>4.1 Édicter des prescriptions pour les températures, la propreté, la protection contre les effets nuisibles, les produits périmés.</p> <p>4.2 Fixer les températures pour la réfrigération, la congélation et le maintien au chaud ainsi que la durée de ces procédés. Former le personnel en conséquence.</p> <p>⇒ 4.3 Réglementer la teneur des informations écrites obligatoires: <input type="checkbox"/> provenance de la viande, <input type="checkbox"/> remise de boissons contenant de l'alcool aux enfants et aux adolescents, <input type="checkbox"/> déclaration de la teneur en volume d'alcool des spiritueux.</p> <p>4.4 Réglementer le contenu des renseignements oraux obligatoires pour la vente en vrac: ingrédients, substances allergènes, provenance des fruits et des légumes.</p> <p>4.5 Respecter les prescriptions d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées (check-list).</p>	<p><input type="checkbox"/> Attestation de formation, fiche de contrôle de transport</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation, fiche de contrôle des températures</p> <p>⇒ <input type="checkbox"/> Attestation de formation, carte des mets et des boissons</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation, inventaire de l'assortiment avec liste des ingrédients</p> <p><input type="checkbox"/> Étiquettes</p>
<p>⇒ 5.1 Édicter des directives pour les secteurs à nettoyer, le moment, la fréquence et les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser.</p> <p>5.2 Procéder à un entretien régulier des appareils et des équipements.</p>	<p>⇒ <input type="checkbox"/> Fiche de contrôle de nettoyage</p> <p><input type="checkbox"/> Rapports de travail</p>
<p>6.1 Édicter des prescriptions pour l'hygiène des mains et le port de vêtements de travail.</p> <p>6.2 Organiser des séances de formation pour le traitement des blessures et l'annonce de maladies.</p> <p>⇒ 6.3 Dresser une liste de règles de comportement spécifiques (cf. aussi sous « Production »). Organiser des séances de formation (interne/externe) ciblées sur les activités des différents collaborateurs.</p>	<p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p><input type="checkbox"/> Attestation de formation</p> <p>⇒ <input type="checkbox"/> Attestation de formation</p>