



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de l'enfance et de la jeunesse SEJ
Jugendamt JA

Secteur des milieux d'accueil
Sektor familienexterne Betreuung

Bd de Péroles 24, case postale, 1705 Fribourg

T +41 26 305 15 30
www.fr.ch/sej

Les repas

Alimentation de qualité et respect des exigences du droit alimentaire

Certaines structures extrafamiliales de jour, telles que les crèches, les accueils extrascolaires, les familles de jour ainsi que de manière spécifique les ateliers/les groupes de jeu nature, offrent aux enfants accueillis un repas (et/ou une collation).

Pour cette offre de repas, deux modalités sont possibles. Ces structures peuvent faire appel à un organisme fournisseur (p.ex. traiteur) ou elles peuvent également élaborer elles-mêmes le repas. Ces dernières peuvent être labellisées Fourchette verte¹ par exemple. Dans ces deux cas, les structures doivent s'annoncer auprès du Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV)² via un formulaire d'annonce; elles sont en outre soumises aux contrôles officiels effectués par le SAAV. Ces contrôles sont destinés à vérifier le respect des exigences légales en matière de droit alimentaire, dont les buts sont notamment de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène. La fréquence des contrôles dépend du risque représenté par les activités se déroulant dans la structure d'accueil: une structure préparant elle-même des repas sera ainsi contrôlée plus fréquemment qu'une structure ne faisant que remettre des plats précuisinés. Les visites de contrôles ne sont pas annoncées et sont soumises à émoluments lorsque des manquements sont constatés.

Base légale: Art. 12 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODALOUS – RS 817.02):

¹ Toute personne qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte, remet, importe ou exporte des denrées alimentaires est tenue d'annoncer son activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente.

³ Doivent également être annoncés les changements d'activité importants et la cessation d'activité.

Dans chaque structure, il convient de nommer une personne responsable en matière de sécurité alimentaire. Cette personne sera chargée de veiller, dans le cadre de son activité, à ce que les exigences légales s'appliquant aux denrées alimentaires soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution. Elle doit également vérifier ou faire vérifier les denrées selon les règles de la bonne pratique de fabrication.

¹ <http://www.fourchetteverte.ch>

² <http://www.fr.ch/saav>

L'obligation d'autocontrôle constitue l'un des principes essentiels de la loi suisse sur les denrées alimentaires; elle s'applique à toute personne qui fabrique, transforme, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires, additifs et objets usuels ([article 23 de la loi sur les denrées alimentaires, LDAI - RS 817.0](#)). L'autocontrôle doit être basé sur un concept HACCP ou sur un guide de bonnes pratiques de fabrication approuvé par l'OFSP. Les dispositions relatives à l'autocontrôle sont précisées dans les articles 49 à 55 de [l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels](#)); elles impliquent notamment que la personne responsable mette en place un système de directives de travail et de formulaires de contrôle qui doit être basé sur une analyse des dangers et permettre de garantir que les exigences légales seront respectées.

La procédure

Lors de la procédure d'autorisation d'une structure extrafamiliale de jour, si celle-ci remet des denrées alimentaires préparées sur place ou fournies par un tiers, les intervenants en protection de l'enfant demandent à ce qu'elle s'annonce auprès du Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires. Cette annonce sera effectuée au moyen du formulaire se trouvant sur la page web http://www.fr.ch/saav/fr/pub/securite_alimentaire/annonce_et_autorisation.htm et ce avant le début de l'activité.

En parallèle, pour l'élaboration du système d'autocontrôle, nous recommandons aux structures de se baser:

- pour les structures préparant elles-mêmes les repas: sur le guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR) ([voir sur gastrpsuisse NOTICE HYGIENE GUIDE DES BONNES PRATIQUES.pdf](#)) complété idéalement avec le classeur d'aide à la mise en œuvre (classeur n° 2);
- pour les structures se faisant livrer par un organisme tiers (traiteur, restaurant, restauration collective ou autre) et ne faisant que remettre les repas aux enfants: sur le document disponible sur http://www.fr.ch/saav/fr/pub/securite_alimentaire/denrees_alimentaires/accueils_extrascolaires_et_cres.htm.

Si lors des visites de surveillances, les intervenants en protection de l'enfant observent ou soupçonnent des manquements quant au respect de l'application des règles d'hygiène ou de sécurité alimentaire, ils en informent directement le SAAV. Celui-ci prend ensuite les mesures adéquates en fonction de la situation.

Pour tout renseignement supplémentaire, veuillez contacter le Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV) au tél. 026/305.80.10 ou par e-mail à savv-cc@fr.ch.