La loi sur les denrées alimentaires ([LDAl](http://www.admin.ch/ch/f/rs/817_0/index.html)) poursuit trois objectifs:

* protéger les consommateurs contre les denrées alimentaires et les objets usuels pouvant mettre la santé en danger;
* assurer la manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d’hygiène;
* protéger les consommateurs contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires.

Les établissements qui traitent des denrées alimentaires doivent veiller au respect de toutes les dispositions légales et, à cette fin, mettre sur pied un **système d’autocontrôle**.

Celui-ci doit être conçu en tenant compte des quatre principes suivants:

1. toutes les denrées alimentaires remises doivent être de qualité irréprochable;
2. des instructions (écrites) doivent être établies à l’intention du personnel afin que celui-ci manipule les denrées alimentaires dans de bonnes conditions d’hygiène;
3. les consommateurs ne doivent pas être trompés sur l’origine et la composition des denrées alimentaires;
4. l’autocontrôle doit être documenté – notamment par des fiches de contrôle – de manière à attester que les responsabilités sont assumées correctement.

Les structures d'accueil extrascolaire et les crèches où **les repas servis aux enfants sont préparés sur place** doivent baser leur système d'autocontrôle sur les exigences du guide des bonnes pratiques dans l’hôtellerie et la restauration (BPHR)[[1]](#footnote-1) reconnu par l’Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Les prescriptions et indications décrites dans ce guide représentent le niveau minimal d'exigences applicables pour ce type d'activité.

Pour les structures d'accueil extrascolaire et les crèches qui **se font livrer les repas par un organisme tiers** (traiteur, restaurant, restauration collective ou autre) et ne font que **remettre les repas aux enfants (sans préparation hormis la régénération et le dressage sur assiette)**, le Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV) a établi le présent document, qui décrit les exigences minimales applicables en la matière pour ce type d'activités.

La démarche pour mettre sur pied une documentation d’autocontrôle se déroule en trois étapes:

1. réaliser une analyse des dangers (p. 2);
2. élaborer et introduire des directives de travail écrites (p. 3 à 5);
3. effectuer des contrôles et les documenter (voir les exemples en p. 6 à 8).

Bases légales et liens:

* ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels:
<http://www.admin.ch/ch/f/rs/817_02/index.html>
* ordonnance sur l’hygiène: <http://www.admin.ch/ch/f/rs/817_024_1/index.html>
* les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs (poster de l'OMS disponible en plusieurs langues): <http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-hygiene/5keys-poster/en/>.

Mode d’emploi de l’autocontrôle

A. Analyse des dangers

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Secteur** | **Dangers potentiels** | **Exemples** |
| **1. Personnel** | * Connaissance en hygiène insuffisante et transmission de microorganismes
* Transmission de maladies
 | * Personnes ayant les mains sales, fumant, mangeant ou buvant sur leur lieu de travail, personnes malades (plaies, éternuements etc.)
* Personnel malade en production
 |
| **2. Réception des marchandises** | * Contamination de denrées non protégées ou emballées
 | * Emballages endommagés, denrées contaminées par des odeurs, de l’humidité, des récipients sales, des animaux, de la vermine etc.
 |
| * Altération des denrées en raison de températures trop élevées
* Altération des denrées en raison de températures trop basses
 | * Chaîne du froid interrompue, denrées alimentaires décongelées
* Chaîne du chaud pas respectée
 |
| * Altération des denrées ou qualité endommagée en raison de mauvaises conditions de stockage
 | * Réception de produits dont la durée de conservation est échue
 |
| * Origine des denrées inconnue, pas de traçabilité possible
 | * Indications incomplètes ou incorrectes (composition, origine etc.)
 |
| **3. Préparation, remise au consommateur et déclaration** | * Contamination de denrées non protégées et transmission de microorganismes
 | * Denrées contaminées par des odeurs, de l’humidité, des aliments crus, des produits de nettoyage, des déchets, etc.
* Ustensiles sales
 |
| * Développement de microorganismes dans les denrées non refroidies ou décongelées
 | * Mauvaise séparation entre aliments crus et aliments cuits
* Denrées périssables stockées trop longtemps hors réfrigération
* Décongélation des denrées à température ambiante
 |
| * Intoxication des consommateurs par des denrées alimentaires d’origines animales crues
 | * Remise d’œufs, de viande ou de lait crus
 |
| * Contamination des denrées remises
* Tromperie en raison d’indications incomplètes ou inexistantes
* Allergènes
* Equipements et ustensiles inappropriés
* Lavage des mains
* Fausse déclaration ou indication inconnue
 | * Denrées non protégés (gouttelettes de salive etc.), absence d’ustensiles pour se servir
* Déclaration inexistante ou incorrecte, traçabilité impossible
* Manque d’information orale sur les allergènes pouvant se trouver dans les denrées alimentaires
* Mauvais état, sales
* Distributeurs de savon et d’essuie-mains à usage unique vides
* Parmesan, jambon par exemple.
* Allergènes
 |
| **4. Stockage** | * Altération des denrées en raison de températures trop élevées
 | * Denrées périssables stockées à l’air ambiant ou réfrigérées / congelées à une température insuffisante
 |
| * Altération des denrées en raison d’entreposage trop long
 | * Date de conservation minimale ou date limite de consommation pas respectée
 |
| * Contamination de denrées non protégées
* Contamination par des parasites
* Perte de traçabilité lors de portionnement ou de reconditionnement
 | * Denrées stockées sans protection (non couvertes ou emballées)
* Vers de farine, rongeurs, fourmis par exemple
* Perte d’étiquette, de fiche technique, de bulletin de livraison.
* Absence de datage
 |
| **5. Gestion des déchets** | * Contamination des denrées en raison de contact avec des déchets
 | * Elimination incorrecte des restes et des déchets, emplacement inapproprié
 |
| **6. Locaux et équipement** | * Locaux inappropriés
* Postes d’eau insuffisants
 | * Mauvais état. Difficilement nettoyables
* Contaminations croisées
* 1 seul lavabo pour le lavage des mains et des ustensiles
 |

B. Directives de travail

* 1. **Descriptif de l’établissement**
* Nom et adresse de l’établissement
* Téléphone, fax, e-mail
* Propriétaire, gérant, locataire
* Personne responsable et suppléant
* Nature et taille de l’établissement
* Offre / assortiment
* Nombre de collaborateurs amenés à travailler avec des denrées alimentaires.
	1. **Personnel**
* La personne responsable doit transmettre au personnel les règles auxquelles il doit satisfaire en matière d’hygiène, de documentation de l’autocontrôle et de manutention des denrées alimentaires **(cf. fiche de contrôle Formation du personnel)**
* **se laver** régulièrement et soigneusement les mains, en tous les cas avant de se mettre au travail, après être allé aux toilettes, après une interruption (pause-cigarette, repas, etc.), après avoir touché des denrées alimentaires crues ou non nettoyées, etc.
* **se servir** de poste d’hygiène des mains équipé d’un distributeur de savon liquide et d’essuie-mains à usage unique
* **ne pas porter de bagues** (à l’exception de son alliance), **ne pas avoir** de plaies aux mains ni aux bras (en tous les cas les protéger)
* les cheveux longs **doivent être attachés / port d’un couvre-chef**
* **être vêtu** d’habits et de chaussures de travail propres et adéquats
* ne pas **manger ni fumer** sur son lieu de travail
* **s’annoncer** en cas de maladies transmissibles par les denrées alimentaires.
	1. **Réception des marchandises**
* **contrôler** tous les produits avant de les acheminer vers les secteurs de stockage et de remise de denrées alimentaires
* **s’assurer**, **lors de la réception des denrées alimentaires, que**:
* les denrées alimentaires sont de qualité (contrôle organoleptique) et emballées
* les emballages sont propres et en bon état
* la température des produits réfrigérés est de **5 °C** au maximum et celle des produits congelés de **-18 °C** au minimum
* la température des produits livrés chauds est de **65 °C** au minimum
* la durée de conservation n’est pas échue
* le pays de production est clairement indiqué pour la viande et les produits à base de viande
* la composition des denrées alimentaires livrées est connue – notamment en matière d'allergènes.
	1. **Préparation, remise au consommateur et déclaration**
* **l’accès** aux locaux de production doit être limité uniquement aux personnes autorisées
* **utiliser** des surfaces de travail et des ustensiles en matériaux durs, lisses et faciles à nettoyer
* un plan de nettoyage comportant le local/l’objet à nettoyer, le produit utilisé, la bonne utilisation du produit et la fréquence de nettoyage **doit être établi** (voir Exemple de plan de nettoyage ci-dessous)
* **nettoyer et si nécessaire désinfecter** les surfaces de travail et les ustensiles avant et après chaque usage
* **séparer** les secteurs de travail «propres» et «sales» afin d’éviter tout risque de contamination
* **des lave-mains** facilement accessibles en tout temps et dotés de distributeurs de **savon liquide** et de **serviettes à usage unique** doivent être à dispositiondans les zones où sont traitées des denrées alimentaires
* **respecter** les températures de cuisson / de régénération **à cœur, contrôler ces températures régulièrement** et garantir un refroidissement rapide des denrées alimentaires
* lors de réception des produits en liaison chaude, **assurer** le maintien de la température avant et pendant le service en disposant p.ex. de bains-marie efficaces. **Contrôler** ces températures régulièrement
* **la décongélation** des denrées alimentaires doit toujours se faire dans le frigo ou très rapidement (micro-ondes, eau froide courante)
* **éviter** les mets à base d’œufs crus, de lait cru et de viande crue
* **éviter** la contamination des produits lors du service en mettant en place des protections (pare-haleine) ou en pratiquant le service directement à table
* les pays de production doivent être **déclarés (séparément par espèce)** sur la carte des mets ou sur un panneau pour les viandes et les produits à base de viande
* la **composition** des denrées alimentaires remises doit pouvoir être communiquée (notamment allergènes) si les consommateurs en font la demande.
	1. **Stockage**
* **entrepose**r toutes les denrées alimentaires soumises à réfrigération à max. 5 °C ou selon indications du fournisseur **(cf. fiche de contrôle des températures)**
* **stocker** les produits congelés à -18 °C au minimum **(cf. fiche de contrôle des températures)**
* lors de la congélation d’aliments, la date de congélation doit être **indiquée**
* la congélation d’aliments ne peut s’effectuer qu’**avant l’échéance de la date de péremption**
* lors de la décongélation d’aliments, la date de décongélation doit être **indiquée**
* toutes les denrées alimentaires stockées doivent être **emballées**, soit avec du film alimentaire ou dans des récipients avec couvercles
* les denrées alimentaires emballées « maison » doivent être identifiées. La date de consommation doit être définie. La traçabilité avec les denrées d’origine doit être assurée (conservation des étiquettes des denrées d’origine par exemple)
* toutes les denrées alimentaires stockées doivent être **datées**
* les aliments crus, non prêts à la consommation doivent être **stockés à l’écart** des aliments prêts à la consommation
* les produits de nettoyage ainsi que les médicaments doivent être stockés **séparément** des denrées alimentaires
* un contrôle régulier de présence de vermine doit être effectué.
	1. **Gestion des déchets**
* **jeter** les déchets de cuisine et les restes au fur et à mesure ou les entreposer à l’abri et au frais
* les poubelles doivent être **munies d’un dispositif de fermeture**
* **l’emplacement** des poubelles doit permettre d’éviter toute influence préjudiciable sur les denrées alimentaires
* les poubelles doivent être **sorties** des zones dans lesquelles des denrées alimentaires sont utilisées **au minimum en fin d’activité quotidienne**
* les déchets doivent être **éliminés** selon les informations contenues dans la brochure "[Que faire des restes d’aliments](http://www.fr.ch/saav/files/pdf54/restes_aliments_f.pdf)".
	1. **Locaux et équipement**
* un thermomètre (sonde ou infra-rouge) pour le contrôle à la livraison doit être à disposition. Le bon fonctionnement du thermomètre doit être vérifié par comparaison avec un autre thermomètre
* un contrôle **annuel** de l’état des locaux, du mobilier, des équipements et des ustensiles doit être effectué et **documenté**
* **un dispositif** (double-évier ou évier en combinaison avec un lave-vaisselle) doit être à disposition pour le nettoyage de la vaisselle
* un lavabo doit être **réservé** pour l’hygiène des mains
* un **vestiaire** (local séparé ou simple armoire) doit être à disposition avec la possibilité de stocker séparément les habits de ville de ceux utilisés pour le travail.

**L'analyse des dangers, les directives de travail et les fiches de contrôle doivent être adaptées aux activités spécifiques de l'établissement,
voire être complétées en conséquence – et être présentes en tout
temps dans l’établissement.**

**Le SAAV – inspectorat des denrées alimentaires se tient à disposition pour toute demande à ce sujet.**

C. Fiches de contrôle (exemples – doivent être adaptés)

|  |
| --- |
| **Descriptif de l’établissement** |
| Nom et adresse de l’établissement |  |
| Téléphone, fax, e-mail |  |
| Propriétaire, bailleur, locataire |  |
| Personne responsable |  |
| Personne suppléante |  |
| Nombre de repas principaux servis par jour (midi et soir) |  |
| Production au sein de l’établisse­ment (gâteaux, compotes etc.) |  |
| Nombre de collaborateurs/-trices travaillant avec des denrées alimentaires |  |

|  |
| --- |
| **Formation du personnel** |
| Prénom / Nom: | Thème  | Date, signature: |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **Contrôle des températures**Personne responsable: ……………………………………………………………………Contrôler tous les jours les températures et documenter 1 x par semaine.En cas d’écarts, informer immédiatement la personne responsable, qui devra décider des mesures à prendre pour les denrées alimentaires concernées ! |
| Chambre froide(max. 5°C) | Réfrigérateur n° 1(max. 5°C) | Réfrigérateur n° 2(max 5°C) | Congélateur n° 1(max. -18°C) | Congélateur n° 2(max. - 18°C) | Visa et date |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Contrôle (systématique) de la réception des marchandises

Chaîne du froid : entre 0 et 5°C

Chaîne du chaud : > 65°C

Surgelés : < -18°C

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Date | Fournisseur | Denrée livrée | Emballage | Denrée | Datage | Temp. [°C] | Mesure corrective | Visa |
| Etat | Propreté | Fraîcheur | Déclaration |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

D. Plan de nettoyage (exemple – doit être adapté)

|  |
| --- |
| **Plan de contrôle du nettoyage**Personne responsable: ……………………………………………………………………Déterminer les critères, les types et les fréquences de nettoyage des équipements |
| Quoi | Fréquence | Produit | Comment | Date | Visa |
| Planches à découper | Après chaque utilisation | Nom du produit à utiliser | Brosse |  |  |
| Couteaux et ustensiles | Tous les jours | Nom du produit à utiliser | Brosse. |  |  |
| Micro-ondes | Tous les jours | Nom du produit à utiliser | Chiffon |  |  |
| Surfaces de travail | Tous les jours | Nom du produit à utiliser | Brosse et/ou chiffon |  |  |
| Sol de cuisine | Tous les jours | Nom du produit à utiliser | Serpillère |  |  |
| Installations de réfrigération | Hebdomadaire | Nom du produit à utiliser | Chiffon |  |  |
| Hotte d‘aspiration | Mensuel | Nom du produit à utiliser | Chiffon |  |  |
| Extérieur des meubles de cuisine | Selon besoin | Nom du produit à utiliser | Chiffon |  |  |
| Intérieur des meubles de cuisine | Semestrielle­ment | Nom du produit à utiliser | Chiffon |  |  |

Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être utilisés conformément aux indications des fiches techniques correspondantes - notamment en ce qui concerne le dosage et l’éventuel rinçage **(voir à ce sujet les informations présentes sur l’étiquette de ces produits)**.

1. Ce guide peut être commandé auprès de GastroSuisse ([http://www.gastroprofessional.ch/fr/34/cuisine-cave-etage/hygiene-p413093/?#](http://www.gastroprofessional.ch/fr/34/cuisine-cave-etage/hygiene-p413093/)) ou téléchargé directement sur <http://www.hotelleriesuisse.ch/files/pdf4/130327LeitlinielowDefinitiv_f.pdf>. Des classeurs d'aide à la mise en œuvre des exigences du guide peuvent également être commandés sur les sites web de ces associations. [↑](#footnote-ref-1)