

GUIDE DES BONNES PRATIQUES DANS L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION (BPHR)

LÉGISLATION SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES ET L'HYGIÈNE

LE GUIDE SUR
L'HYGIÈNE VALIDÉ



MENTIONS LÉGALES

Editeurs

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurich

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
3007 Berne

CafetierSuisse
Bleicherweg 54
8002 Zurich

SVG
Association suisse pour
la restauration collective
Marktgasse 10, 4800 Zofingen

Equipe de projet

Daniel Bulotti, Association suisse pour la restauration collective
Andreas Burger, Swiss Catering Association
Martina Clavuot- Brändli, GastroSuisse
Julian Graf, CafetierSuisse
Chantal Skupin, hotelleriesuisse

Direction/coordination

Martina Clavuot-Brändli, GastroSuisse

Traduction

sein GmbH, Rüti ZH

Conception

James Communication AG, Zoug

Relecture

Daniel Vouillamoz

2^e édition 2019

Nouvelle Loi sur les denrées alimentaires: état le 1^{er} mai 2017

© GastroSuisse, hotelleriesuisse, CafetierSuisse, Association suisse pour la restauration hospitalière et collective

AVANT-PROPOS

GastroSuisse, hotelleriesuisse, CafetierSuisse et l'Association suisse pour la restauration hospitalière et collective (Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie) ont revu et corrigé le présent Guide des « Bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration » qui a ensuite été validé le 21 septembre 2018 par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

Ce guide récapitule les points essentiels des lois et des ordonnances de la législation sur les denrées alimentaires. Possédant une structure claire, il tient compte des besoins des différents types d'établissements et contribue à gérer un établissement conformément à la loi et à garantir la sécurité juridique dans le domaine de l'hygiène et de l'autocontrôle.

La validation par l'OSAV confère un caractère obligatoire au présent guide, pour les établissements comme pour l'exécution. Ainsi, les règles du jeu pour une coopération loyale et constructive sont fixées.

Un grand merci à tous ceux qui ont participé au remaniement du présent guide.

Casimir Platzer

Président

GastroSuisse

Andreas Züllig

Président

hotelleriesuisse

Hans-Peter Oettli

Président

CafetierSuisse

Thomas Leu

Président

Association suisse pour
la restauration collective

SOMMAIRE

0	INTRODUCTION	7
0.1	L'autocontrôle dans la législation sur les denrées alimentaires	8
0.2	But du guide BPHR	8
0.3	Bases juridiques prises en compte dans le guide BPHR	9
0.4	Travailler avec le guide	9
0.5	Outils pour la mise en œuvre	10
1	ORGANISER L'ÉTABLISSEMENT, DÉFINIR LES RESPONSABILITÉS, GARANTIR LA FORMATION	11
1.1	Etablir un aperçu de l'établissement	12
1.1.1	Description de l'établissement	12
1.1.2	Classement des entreprises en fonction de leur taille en ce qui concerne l'étendue de l'autocontrôle	12
1.1.3	Evaluation du risque et documentation supplémentaire	13
1.1.4	Obligation d'annoncer et autorisations	13
1.2	Organisation, responsabilité des fonctions de direction	13
1.2.1	Etendue du règlement d'organisation	13
1.2.2	Attributions et qualification de la personne responsable	13
1.3	Exigences générales et spécifiques pour la formation du personnel	14
1.3.1	Qualification de tous les collaborateurs	14
1.3.2	Exigences générales relatives à la formation	14
1.3.3	Exigences spécifiques relatives à la formation, réception et stockage de denrées alimentaires	14
1.3.4	Exigences spécifiques relatives à la formation, production	15
1.3.5	Exigences spécifiques relatives à la formation, service et transport	15
1.3.6	Qualification du personnel de l'espace bien-être	15
2	SAISIR LA PORTÉE DES PRESCRIPTIONS JURIDIQUES ET LES RESPECTER (MESURES BP)	17
2.1	Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès	18
2.1.1	Hygiène personnelle	18
2.1.2	Santé	19
2.1.3	Règlement d'accès valable pour les personnes étrangères à l'établissement et pour les animaux	19
2.2	Infrastructure et équipements	19
2.2.1	Exigences générales relatives à la construction des locaux et aux équipements	19
2.2.2	Exigences spécifiques, réception des marchandises	20
2.2.3	Exigences spécifiques, locaux de stockage	20
2.2.4	Exigences spécifiques, production, cuisine, office, cuisines satellites	20
2.2.5	Exigences spécifiques, points de vente, points de distribution	20
2.2.6	Service traiteur, établissements occasionnels	21
2.2.7	Matériaux et objets tels que les appareils, la vaisselle et les ustensiles de cuisine	21
2.2.8	Instruments de mesure et de contrôle	21
2.2.9	Exigences spécifiques, locaux réservés aux collaborateurs, vestiaires et sanitaires	21
2.2.10	Chambres des clients, étage	22
2.2.11	Espace bien-être et spa	22
2.3	Entretien, nettoyage et désinfection, élimination	22
2.3.1	Alimentation en eau	22
2.3.2	Eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	22
2.3.3	Entretien des installations de débit	23
2.3.4	Nettoyage et désinfection	23
2.3.5	Nuisibles	23
2.3.6	Stations d'élimination	23
2.4	Hygiène de la production	24
2.4.1	Dispositions générales	24
2.4.2	Livraison, réception des marchandises	24
2.4.3	Stockage	24
2.4.4	Production de denrées alimentaires	25
2.4.5	Manipulation des denrées alimentaires présentant des risques spéciaux	26
2.4.6	Manipulation des denrées alimentaires pouvant provoquer des allergies ou des intolérances	27
2.4.7	Vente et service	28
2.4.8	Surproduction et utilisation des restes	28
2.4.9	Élimination	28

2.5	Transport	29
2.5.1	Véhicules de transport et conteneurs	29
2.5.2	Transport interne	29
2.5.3	Transport externe	29
2.6	Protection contre la tromperie et information	29
2.6.1	Protection contre la tromperie	29
2.6.2	Etiquetage	29
2.6.3	Etiquetage pour les distributeurs automatiques de denrées alimentaires et technique de télécommunication	31
2.6.4	Remise d'alcool aux jeunes	31
2.7	Traçabilité, marche à suivre en cas de remise de denrées alimentaires dangereuses pour la santé	32
2.7.1	Traçabilité	32
2.7.2	Marche à suivre après la remise d'aliments dangereux pour la santé	32
3	IDENTIFIER, CONTRÔLER ET MAÎTRISER LES DANGERS (HACCP)	33
3.1	Notion et méthode HACCP	34
3.2	Application de la méthode HACCP	34
3.2.1	Définir les processus et répartir les mets	34
3.2.2	Identifier, lister et évaluer les dangers	35
3.2.3	Déterminer les CCP et les valeurs limites	35
3.2.4	Définir la surveillance	35
3.2.5	Définir les mesures correctives	35
3.2.6	Vérification de la méthode	35
3.2.7	Différence entre point de contrôle critique (CCP) et point de maîtrise (PM)	36
3.3	Liste des dangers HACCP	36
3.3.1	Livraison	36
3.3.2	Stockage	37
3.3.3	Production	37
3.3.4	Transport	40
3.3.5	Vente, service	40
4	ACCROÎTRE LA SÉCURITÉ PAR LE CONTRÔLE ET LA DOCUMENTATION	41
4.1	Classement des établissements en fonction de leur taille en ce qui concerne l'autocontrôle	42
4.2	Mise en œuvre de l'autocontrôle en fonction du classement par taille des établissements	44
4.2.1	Etablissement de catégorie A (grand)	44
4.2.2	Etablissement de catégorie B (moyen)	47
4.2.3	Etablissement de catégorie C (petit)	50
4.2.4	Etablissement de catégorie D (très petit)	52
4.3	Vérification du système d'autocontrôle	54
4.3.1	Objectif de la vérification du système d'autocontrôle	54
4.3.2	Vérification générale dans toutes les catégories d'établissement	54
4.3.3	Analyses microbiologiques	54
4.3.4	Vérification dans les établissements de catégorie A	56
4.3.5	Vérification dans les établissements de catégorie B	56
4.3.6	Vérification dans les établissements de catégorie C	56
4.3.7	Vérification dans les établissements de catégorie D	56
5	COLLABORER DE MANIÈRE COMPÉTENTE AVEC L'AUTORITÉ D'EXÉCUTION	57
5.1	Droits et devoirs des organes de contrôle	58
5.1.1	Droit de contrôle et d'accès	58
5.1.2	Obligation de garder le secret	58
5.1.3	Objet des contrôles	58
5.1.4	Prélèvement d'échantillons	58
5.2	Résultats, mesures, sanctions	58
5.3	Droits et devoirs du propriétaire de l'établissement	59
5.4	Importance et évolution du guide BPHR	59

6	ANNEXE	60
6.1	Bases juridiques	61
6.2	Températures maximales pour les denrées alimentaires	62
6.3	Durées de conservation maximales recommandées	62
6.3.1	Durées de conservation maximales pour la réfrigération	62
6.3.2	Durées de conservation maximales pour la congélation	63
6.4	Déclaration facultative des allergènes	63
6.5	Prescriptions d'étiquetage définies par la législation sur les denrées alimentaires	64

0 INTRODUCTION



0.1 L'autocontrôle dans la législation sur les denrées alimentaires

Constituant un pilier essentiel de la législation suisse sur les denrées alimentaires, l'autocontrôle concerne toute personne travaillant dans un établissement du secteur alimentaire. Grâce à l'autocontrôle, seuls les aliments conformes à la législation alimentaire sont mis sur le marché. Dans ce cadre, les bonnes pratiques représentent un aspect important de l'autocontrôle et incluent, pour leur part, les bonnes pratiques d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication. L'objectif des bonnes pratiques est de garantir la sécurité alimentaire par l'observation des règles d'hygiène et à travers des procédés conformes aux usages professionnels. Fait également partie de l'autocontrôle, la méthode HACCP qui sert à identifier et à maîtriser les dangers.

Les exigences minimales de l'autocontrôle sont ancrées dans 3 lois et dans plus de 30 ordonnances. Elles sont complétées par diverses publications, par des guides HACCP, normes ISO et autres normes. Etant donné que les contenus sont adaptés en permanence aux exigences et connaissances les plus récentes, il est difficile de garder une vue d'ensemble et d'être toujours à jour.

L'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) permet d'élaborer des guides de branche. Ces derniers doivent être soumis à l'approbation de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et répondre aux critères suivants :

- être appropriés pour la bonne mise en œuvre du système HACCP
- tenir compte des principes du Codex Alimentarius¹
- avoir fait l'objet d'une concertation entre les milieux concernés

0.2 But du guide BPHR

Doit être désignée dans chaque établissement du secteur alimentaire une personne responsable qui veille à ce que les exigences de la législation alimentaire soient satisfaites dans le cadre de l'autocontrôle et à ce que seuls des aliments conformes à la législation alimentaire soient remis au consommateur. Pour répondre à ces exigences, le guide BPHR est un bon outil.

Sa validation par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) lui confère un caractère contraignant pour les établissements et l'autorité d'exécution. En tant qu'aide à la mise en œuvre de l'autocontrôle exigé par la loi, il doit permettre d'atteindre les objectifs suivants :

- les points principaux de l'organisation de l'établissement et les responsabilités des fonctions de direction sont définis
- les exigences générales et spécifiques applicables à la personne responsable et au personnel sont définies
- un aperçu met en évidence les directives juridiques à respecter
- il existe une vue d'ensemble des principaux points de contrôle critiques (CCP), de leur surveillance et des mesures à prendre
- la réalisation et la documentation de l'autocontrôle sont définies en fonction de la taille de l'établissement et du risque
- un aperçu indique les points essentiels à la collaboration avec les autorités de contrôle

Afin que le guide BPHR conserve son caractère obligatoire, il doit être actualisé en fonction de l'évolution du droit et soumis à l'approbation de l'OSAV. Ainsi, la personne responsable peut s'informer sans gros efforts des nouveautés comme des changements et adapter, si nécessaire, le propre concept de l'établissement.

0.3 Bases juridiques prises en compte dans le guide BPHR

La loi sur les denrées alimentaires (LDAI) stipule que « Quiconque fabrique, traite, entrepose, transporte, met sur le marché, importe, exporte ou fait transiter des denrées alimentaires ou des objets usuels doit veiller à ce que les exigences fixées par la loi soient respectées. Il est tenu au devoir d'autocontrôle. »

Par conséquent, le présent guide se fonde sur la LDAI et ses ordonnances d'exécution, notamment sur :

- l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ODAIOUs
- l'ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires OIDAi
- l'ordonnance sur l'hygiène OHyg

Le guide inclut également certaines dispositions de l'ordonnance agricole sur la déclaration OAgRD et de l'ordonnance sur les instruments de mesure OIMes. Les ordonnances d'exécution de l'ordonnance sur la réduction des risques liés aux produits chimiques ont été intégrées dans le présent guide pour satisfaire aux exigences professionnelles applicables au domaine du bien-être et à la lutte antiparasitaire. Les exigences relatives à l'eau potable et à l'eau des installations de baignade accessibles au public sont conformes à l'ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD).

Le champ d'application de la législation sur les denrées alimentaires ne couvre pas, ou uniquement sous conditions, les exigences relatives aux installations et chambres d'hôtel dans lesquelles aucun repas n'est servi. Les dispositions mentionnées dans le guide s'inspirent par conséquent des dispositions cantonales, des règlements de branche et d'autres normes. Elles reflètent le standard défini par les fédérations participantes et ne sont pas l'objet de l'approbation donnée par l'OSAV.

Un aperçu des bases juridiques est disponible à l'annexe 6.1.

0.4 Travailler avec le guide

La mise en œuvre de l'autocontrôle dans l'établissement peut s'effectuer dans l'ordre des chapitres.

Chapitre 1 : Organiser l'établissement, définir les responsabilités, garantir la formation

La désignation de la personne responsable, de ses qualifications et obligations constitue l'élément clé de ce chapitre. De plus, l'établissement est décrit à l'aide d'organigrammes et/ou de descriptions. Des descriptions de poste pour les collaborateurs ainsi qu'un programme de formation sont disponibles.

Chapitre 2 : Saisir la portée des prescriptions juridiques et les respecter (bonnes pratiques)

Les prescriptions juridiques garantissent les bonnes pratiques et s'articulent autour des chapitres suivants :

- Hygiène personnelle, santé et règlements d'accès
- Infrastructure et équipements
- Entretien, nettoyage et désinfection, élimination
- Hygiène de la production
- Transport
- Protection contre la tromperie et déclaration
- Traçabilité, procédure en cas de remise de denrées alimentaires dangereuses pour la santé

La mise en œuvre pratique s'effectue au moyen de listes de contrôle, d'instructions de travail, de recettes, etc. qui ne font pas partie intégrante du présent guide.

Chapitre 3 : Identifier, contrôler et maîtriser les dangers (HACCP)

L'objectif de ce chapitre est d'identifier et de maîtriser les dangers tout au long des principales étapes de processus. Les principaux dangers, les causes possibles et les mesures pour y remédier (par ex. sous forme d'instructions de travail) sont énumérés dans le chapitre et facilitent la mise en œuvre pratique. Selon l'offre et la clientèle, le coût et la fréquence des contrôles peuvent varier.

¹ <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/das-blv/kooperationen/internationale-institutionen.html>

Chapitre 4 : Accroître la sécurité par le contrôle et la documentation

En fonction de la taille de l'établissement, ce chapitre indique comment l'autocontrôle doit être mis en œuvre. Son étendue dépend des moyens administratifs de l'établissement. Aussi un petit établissement a-t-il moins de questions à régler par écrit qu'un établissement de grande taille. Les établissements qui, en raison de leur offre et de leur clientèle, présentent un risque plus élevé, doivent répondre à des exigences supplémentaires en matière de documentation, et ce, indépendamment de leur taille.

Chapitre 5 : Collaborer de manière compétente avec l'autorité d'exécution

Ce chapitre présente l'étendue du contrôle officiel ainsi que les droits et devoirs des parties concernées, et ce, afin de jeter les bases d'un dialogue constructif.

Vérification régulière de l'autocontrôle

Le système d'autocontrôle doit être vérifié à intervalles réguliers et adapté, si nécessaire, aux besoins de l'établissement. Seul un système d'autocontrôle à jour, avec les mesures correspondantes, permet de garantir la sécurité alimentaire.

0.5 Outils pour la mise en œuvre

Le présent guide offre un aperçu des dangers, des mesures de contrôle et d'autres mesures, de l'obligation de documenter en fonction de la taille de l'établissement et des prescriptions juridiques.

Les outils de GastroSuisse et d'hotelleriesuisse validés par l'OSAV servent d'outils de référence reconnus pour la mise en œuvre pratique dans l'établissement. Renseignez-vous auprès de votre Fédération !

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurich
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
3007 Berne
www.hotelleriesuisse.ch

CafetierSuisse
Bleicherweg 54
8002 Zurich
www.cafetier.ch

SVG Schweizer Verband
Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie
(Association suisse pour la restauration collective)
Marktgasse 10
4800 Zofingen
www.svg.ch

1 ORGANISER L'ÉTABLISSEMENT, DÉFINIR LES RESPONSABILITÉS, GARANTIR LA FORMATION



Objectif :

- Une description fournit des renseignements sur l'établissement, son offre, son organisation, ses compétences et sa taille
- La personne responsable est désignée, ses attributions et ses qualifications sont définies
- L'établissement comme la personne responsable sont déclarées auprès des autorités d'exécution cantonales
- Une formation initiale, une formation adaptée au niveau ainsi qu'une formation continue du personnel sont assurées

1.1 Etablir un aperçu de l'établissement

1.1.1 Description de l'établissement

Pour garantir une vue d'ensemble de l'établissement, une description est nécessaire. Elle renseigne sur les points suivants :

- Nom et adresse de l'établissement
- Téléphone, fax, e-mail, site Internet
- Propriétaire, gérant/locataire, personne responsable, suppléant (art. 73 ODAIOUs)

- Nature et taille de l'établissement, étendue de l'établissement (succursales comprises)
- Offre, spécialités (p. ex. service traiteur, technologies de production particulières, propres produits, remise de denrées alimentaires préemballées, gestion d'établissements occasionnels, etc.)
- Nombre de collaborateurs, de cadres, d'apprentis (à temps plein et à temps partiel)

1.1.2 Classement des entreprises en fonction de leur taille en ce qui concerne l'étendue de l'autocontrôle

Le classement en fonction de la taille est basé sur le nombre de collaborateurs et de repas par service. Par collaborateur, on entend toute personne ayant accès, indépendamment de sa fonction, aux locaux de production et à ceux réservés aux clients. On prend pour point de

départ des équivalents temps plein. Si le nombre de repas par service et le nombre de collaborateurs ne correspondent pas à la même catégorie, l'établissement entre alors dans la catégorie supérieure correspondante.

Catégorie	Repas par service, livraisons incluses	Collaborateurs	Exemples
A grand	> 500	> 50	Grand établissement hôtelier ou de restauration, hôpitaux cantonaux, centres de cure et de rééducation
B moyen	151 – 500	21 – 50	Etablissement hôtelier ou de restauration de taille moyenne, maisons de retraite, cantines scolaires
C petit	50 – 150	9 – 20	Petite auberge ou établissement de restauration
D très petit	< 50	< 9	Petit établissement de restauration, bar, café/salon de thé, restauration à la ferme, buvette, snack, établissement de vente à l'emporter

Ce classement détermine l'organisation et l'étendue de la documentation de l'autocontrôle sous les chapitres 4.2.1 à 4.2.4.

1.1.3 Evaluation du risque et documentation supplémentaire

La documentation dépend non seulement de la taille de l'établissement mais aussi de son offre et de la clientèle.

Si l'un des points ci-après est valable pour l'établissement, les directives correspondantes du chapitre 2.4.5 Manipulation des denrées alimentaires présentant des risques spéciaux doivent être documentées par écrit :

- L'établissement sert des repas essentiellement à des groupes de population fragiles (enfants et nourrissons, seniors, femmes enceintes et personnes immunodéficientes)
- Des plats à haut risque tels que le steak tartare, le carpaccio, les sushis, les mets à base d'œufs crus et ceux à base de volaille crue (par ex. fondue chinoise, potée mongole, chapeau tatare, etc.) représentent une grande partie du chiffre d'affaires

1.1.4 Obligation d'annoncer et autorisations

Quiconque exerce une activité relevant de la manipulation des denrées alimentaires est tenu d'en informer l'autorité cantonale d'exécution compétente (chimiste cantonal, service d'inspection des denrées alimentaires). En cas d'activité relevant de la manipulation de boissons alcooliques, la forme de commercialisation (débit, commerce de détail) et la nature de l'alcool négocié (spiritueux, vin, bière, etc.) doivent être en outre indiquées. Doit être annoncé également tout changement important au sein de l'établissement (par ex. une nouvelle personne responsable / direction ou une modification de la construction), de même que la cessation d'activité.

En outre, l'obligation d'annoncer en cas de maladie (chapitre 2.1.2) et celle applicable en cas de remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé (chapitre 2.7.2) doivent être respectées.

Selon les prescriptions locales, des autorisations sont nécessaires pour l'établissement (établissements occasionnels, cafés-boulevards, approvisionnement en eau à partir de son propre captage, etc.). En général, l'autorité locale est responsable au niveau cantonal.

Une autorisation est également nécessaire pour le débit de boissons spiritueuses. Celle-ci peut aussi être demandée auprès des autorités cantonales.

1.2 Organisation, responsabilité des fonctions de direction

1.2.1 Etendue du règlement d'organisation

Dans la mesure où la responsabilité de l'établissement est assumée par plusieurs services (par. ex. achats, cuisine, service, intendance, bien-être, succursale), il est nécessaire d'établir un organigramme et de définir les responsabilités. Conformément à l'article 73 ODAI OUS, il y a lieu de désigner une personne responsable ayant une adresse professionnelle en Suisse.

1.2.2 Attributions et qualification de la personne responsable

La personne responsable veille au respect des prescriptions de la législation alimentaire, et ce, dans l'ensemble de l'établissement. Elle doit accomplir les tâches suivantes :

Obligation d'autocontrôle

- Veiller au respect, à tous les niveaux du domaine d'activité, des exigences de la législation sur les denrées alimentaires et s'assurer que seules les denrées alimentaires conformes aux prescriptions de la législation alimentaire sont distribuées
- Mettre en œuvre et documenter les directives fixées dans le présent guide à l'aide d'un outil approuvé pour la mise en œuvre
- Garantir un autocontrôle efficace
- Vérifier la qualité des produits par la documentation et, en fonction du type d'établissement, prélever et analyser des échantillons
- Se procurer et faire renouveler les autorisations nécessaires à l'établissement

Manipulation de denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène

- Respecter les prescriptions d'hygiène et le devoir de diligence lors de la production et de la remise de denrées alimentaires ainsi que garantir les bonnes pratiques en matière d'hygiène
- Entretien et nettoyage locaux, installations de transport et appareils servant à la production de denrées alimentaires
- Mettre en œuvre et contrôler l'hygiène personnelle

Traçabilité, protection contre la tromperie et déclaration

- Documenter la provenance et la remise des denrées alimentaires
- Éviter la tromperie des consommateurs en fournissant une déclaration orale et écrite
- Garantir le respect de l'obligation d'informer oralement et par écrit

Organisation

- Définir les responsabilités du personnel
- Surveiller et former le personnel en fonction de ses activités
- Collaborer avec les autorités en les aidant notamment lors de l'inspection
- Respecter l'obligation d'annoncer aux autorités en cas de constatation
 - d'une maladie transmissible chez plusieurs personnes au sein de l'établissement (voir chapitre 2.1.2)
 - de tout aliment constituant un danger pour la santé, remis à des consommateur (voir chapitre 2.7.2)
- Réglementer le droit d'accès aux locaux et la détention d'animaux

Qualification de la personne responsable

La personne responsable peut justifier de ses connaissances concernant la législation sur l'hygiène et les denrées alimentaires sous la forme d'un examen s'y rapportant, ou d'une gestion d'un établissement pendant deux ans avec succès. Elle doit être en mesure d'accomplir correctement, c'est-à-dire dans les règles de l'art, les tâches mentionnées dans le présent chapitre.

Plusieurs cantons connaissent des dispositions supplémentaires, qu'il convient de respecter, concernant la formation et l'examen.

1.3

Exigences générales et spécifiques pour la formation du personnel

1.3.1

Qualification de tous les collaborateurs

Les collaborateurs disposent d'une qualification conforme à leur poste de travail et à leur niveau. Les connaissances dépendent des exigences mentionnées ci-après. Les mesures de formation doivent être documentées.

1.3.2

Exigences générales relatives à la formation

Quiconque manipule des denrées alimentaires doit connaître les risques généraux et disposer des connaissances élémentaires en matière d'hygiène. Cela comprend les éléments suivants :

- les 5 points principaux de l'hygiène alimentaire conformément aux 5 clefs de l'hygiène des denrées alimentaires de l'OMS²
 - Prenez l'habitude la propreté
 - Séparez les aliments crus des aliments cuits et des déchets
 - Faites bien cuire les aliments et faites les refroidir rapidement
 - Maintenez les aliments à bonne température
 - Utilisez de l'eau potable propre, des matières premières et des aliments sûrs
- Hygiène personnelle, règlement d'accès, obligation d'annoncer en cas de maladie (chap. 2.1)
- Réalisation et documentation de l'autocontrôle, pour autant que la personne en soit responsable

1.3.3

Exigences spécifiques relatives à la formation, réception et stockage de denrées alimentaires

- Principaux facteurs de risque et leur maîtrise à la livraison
- Respect de la chaîne du froid et des températures de conservation
- Marche à suivre lors du contrôle à la réception (conformément aux instructions)
- Exigences relatives aux moyens de transport
- Manipulation des conteneurs
- Gestion des stocks

1.3.4 Exigences spécifiques relatives à la formation, production

- Principaux facteurs de risques et leur maîtrise lors de la production
- Séparation du flux de marchandises lors de la production (y compris l'empêchement de toute contamination par des microorganismes via les appareils)
- Manipulation appropriée des substances allergènes et empêchement de toute contamination croisée
- Plages de température à respecter, notamment lors de la manipulation de denrées alimentaires aux exigences particulières et à risque
- Points de contrôle et de maîtrise et/ou consignes au moyen de recettes ou d'instructions de travail
- Entretien et nettoyage des locaux, des installations et du matériel
- Gestion et élimination des déchets

1.3.5 Exigences spécifiques relatives à la formation, service et transport

- Principaux facteurs de risque et leur maîtrise lors du transport et du service
- Mesures de protection d'hygiène dans le domaine du service, notamment du libre-service
- Plages de température à respecter, limites temporelles entre la préparation, la remise et la consommation
- Obligation de renseigner oralement sur la composition des plats et sur les ingrédients allergènes

1.3.6 Qualification du personnel de l'espace bien-être

Les exigences sont définies dans l'ordonnance du DFI relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques (OPer-D)³.

Les connaissances suivantes sont notamment requises :

- Les bases de la toxicologie et de l'écologie
- La législation sur la protection des travailleurs, de la santé et de l'environnement
- Les mesures de protection de l'environnement et de la santé
- L'utilisation et l'élimination en bonne et due forme des désinfectants
- Le maniement adéquat des appareils
- Certains cantons ont également conféré un caractère obligatoire à la norme SIA 385/9 « Eau et installations de régénération de l'eau dans les piscines publiques » et exigent des connaissances correspondantes en la matière

²http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-hygiene/5keys-poster/fr

³<https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20041553/index.html>

2 SAISIR LA PORTÉE DES PRESCRIPTIONS JURIDIQUES ET LES RESPECTER (MESURES BP)



Les prescriptions juridiques suivantes comprennent des mesures visant à garantir les bonnes pratiques. Elles sont un élément important de l'autocontrôle prescrit par la loi et empêchent toute remise au consommateur de denrées alimentaires dangereuses pour la santé.

Objectif :

- les prescriptions pertinentes pour l'établissement et ses offres sont connues

2.1 Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès

2.1.1 Hygiène personnelle

Quiconque manipule des denrées alimentaires :

- respecte les règles d'hygiène personnelle, se douche régulièrement, a les cheveux et les mains toujours propres et a une bonne hygiène bucco-dentaire
- se lave minutieusement les mains avec un savon liquide :
 - avant de travailler et de commencer une nouvelle activité
 - à chaque interruption de travail, passage aux toilettes et pause cigarette
 - après avoir effectué des opérations de nettoyage et éliminé les déchets
 - après avoir touché des objets sales
 - après avoir préparé du poisson, de la viande, de la volaille, des œufs crus, des fruits et légumes qui n'ont pas été parés ou après avoir porté des gants à usage unique
 - après avoir été en contact avec des zones corporelles à risque (nez, oreilles, cheveux, région intime), après avoir toussé ou éternué
- utilise les nettoyants pour les mains conformément au mode d'emploi du fabricant
- utilise pour se sécher les mains des serviettes en papier jetables ou un rouleau d'essuie-mains en tissu à usage unique⁴
- utilise des désinfectants dans certaines situations et uniquement sur mains sèches

Quiconque travaille dans l'espace de production :

- relève, attache ou couvre ses cheveux longs
- a la barbe soignée
- est parcimonieux avec l'après-rasage et le parfum
- a des ongles courts et propres
- n'utilise ni vernis à ongles, ni ongles artificiels
- ne porte pas ses vêtements et chaussures de ville
- porte des vêtements et des chaussures de travail propres et, si nécessaire, un équipement de protection
- quitte ses vêtements de protection (tablier et couvre-chef) pendant les pauses et pour aller aux toilettes
- ne porte pas de bijoux visibles (à l'exception d'une simple alliance, d'une bague d'amitié ou de couple ainsi que des boucles d'oreilles fines), pas de montre ni bracelet, ni autre piercing visible

Règles de conduite :

- Lorsque l'on porte des gants à usage unique, il convient de les utiliser de manière ciblée (par exemple pour la transformation d'aliments prêts à la consommation) et de les changer souvent, notamment après interruption d'une activité
- Ne pas éternuer ou tousser sur des aliments
- Ne pas mettre les doigts dans le nez ou gratter d'autres parties du corps
- Ne pas essuyer ses mains sur les vêtements de travail
- Toucher les aliments uniquement avec les mains propres et seulement si cela s'avère absolument nécessaire
- La dégustation s'effectue uniquement avec des couverts propres et en évitant toute contamination des denrées alimentaires. Les cuillères de dégustation ne doivent pas être conservées dans la poche du pantalon ou de la veste de cuisine
- Il est généralement interdit de manger et de fumer dans les locaux de production et de stockage de denrées alimentaires. Cette interdiction ne s'applique pas aux événements spéciaux organisés dans la zone de production, tels que la table du chef

2.1.2 Santé

- Il est généralement interdit aux personnes souffrant de vomissements, de diarrhée ou de toute autre maladie transmissible via les aliments, de manipuler des denrées alimentaires et d'avoir accès aux zones réservées aux aliments
- Les personnes concernées doivent informer immédiatement leur supérieur hiérarchique de leur maladie et des symptômes (notamment vomissements, diarrhée et fièvre). En cas d'épidémie, la personne responsable est tenue d'informer les autorités de contrôle
- Les personnes ayant des plaies, des infections cutanées ou toute autre lésion de la peau peuvent exercer des activités impliquant un contact avec des aliments uniquement à condition de porter des équipements de protection correspondants (pansement imperméable à l'eau, gants de protection, doigtier, etc.)

2.1.3 Règlement d'accès valable pour les personnes étrangères à l'établissement et pour les animaux

- Hormis les espaces publics, l'accès aux parties de l'établissement dans lesquelles sont manipulés des aliments en vrac est interdit aux personnes étrangères à l'établissement. Il revient à la personne responsable de déterminer les exceptions et les conditions en cas de dérogation (port de chaussures spéciales, veste, couvre-chef, etc.)
- Les animaux domestiques doivent en règle générale être tenus à l'écart des pièces renfermant des denrées alimentaires. Pour les espaces accessibles au public, la personne responsable peut autoriser l'accès aux chiens tenus en laisse

2.2 Infrastructure et équipements

2.2.1 Exigences générales relatives à la construction des locaux et aux équipements

Les établissements du secteur alimentaire disposent, en plus de la cuisine et des espaces réservés aux clients, des installations et/ou des locaux suivants, pour autant que la place disponible le permette :

- un espace approprié pour la réception des marchandises
- une quantité suffisante de locaux de stockage avec de parfaites conditions d'hygiène (séparation, températures, aération, etc.)

- des toilettes et vestiaires avec raccordement à l'eau chaude et à l'eau froide, des distributeurs de savon liquide, des serviettes en papier jetables ou un rouleau d'essuie-mains en tissu à usage unique. Si nécessaire, des désinfectants sont également disponibles
- les toilettes ne doivent pas donner directement dans les pièces où l'on manipule des aliments
- des locaux de stockage destinés aux déchets, aux produits d'entretien et aux outils de travail

Les locaux sont dimensionnés en fonction du concept de production ou de l'offre. Ils doivent être propres, entretenus et conformes aux exigences suivantes :

Généralités

- Plafonds, murs, sols, aménagements (par ex. étagères) et plans de travail doivent être impeccables et toujours maintenus propres. Ils sont faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter
- Les éléments de finition des sols et des murs ainsi que les plinthes sont intacts et entièrement pourvus d'un mastic ou de joints en silicone
- Le carrelage défectueux (carreaux) doit être remplacé et les trous de perçage mastiqués proprement
- Les ouvertures d'évacuation doivent être réalisées de manière à empêcher toute pénétration d'odeurs ou de vermine dans les locaux

Ventilation

- Tous les locaux disposent d'une ventilation naturelle ou mécanique suffisante
- Les flux d'air artificiels d'une zone contaminée à une zone propre doivent être évités
- Les systèmes de ventilation doivent être installés de façon à être facilement accessibles au cas où il faudrait remplacer ou nettoyer les filtres et autres pièces

⁴<https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/hygiene-pandemiefall/haende-waschen.html>

Eclairage

- Tous les locaux disposent d'un éclairage naturel ou artificiel suffisant, y compris la cage d'escalier et les couloirs
- En cas de besoin, des stores pare-soleil qui protègent de la lumière directe du soleil sont installés

Lavabos

- Les pièces où sont transformées des denrées alimentaires disposent d'un nombre suffisant de lavabos avec eau chaude et eau froide, distributeur de savon liquide, rouleaux d'essuie-mains en papier, serviettes en papier jetables ou rouleaux d'essuie-mains jetables en tissu. Si nécessaire, des désinfectants sont également disponibles

Protection contre les insectes / nuisibles

- Toutes les fenêtres, portes et autres ouvertures ouvrant vers l'extérieur doivent être protégées de toute pénétration d'insectes ou munies de moustiquaires
- Les moustiquaires installées doivent être faciles à démonter pour être nettoyées
- Les moustiquaires sont intactes, les ouvertures (fissures, fentes, etc.) comblées
- Pour éviter toute pénétration d'insectes dans le bâtiment par des fenêtres ou des portes ouvertes, ces dernières doivent être maintenues fermées

2.2.2 Exigences spécifiques, réception des marchandises

- La zone de réception des marchandises est un lieu approprié pour le contrôle des aliments et, en cas de besoin, pour le reconditionnement de la marchandise dans des récipients de conservation propres à partir des conteneurs de transport
- Les instruments nécessaires (thermomètres, balance, etc.) sont disponibles
- Sont également présents des dispositifs de réfrigération qui permettent de respecter la chaîne du froid, y compris lorsque la marchandise n'est pas réceptionnée et stockée directement. A cet effet, il faut prévoir, si possible, des dispositifs de réfrigération séparés
- Les voies de transport des denrées alimentaires sont clairement définies et connues des fournisseurs
- Les transports à travers la cuisine sont évités
- Les dépôts d'ordures et d'emballages vides sont séparés de la zone de réception des marchandises

2.2.3 Exigences spécifiques, locaux de stockage

- La capacité des locaux de stockage disponibles est suffisante
- Les locaux de stockage sont aménagés avec des étagères appropriées, faciles à nettoyer
- Les locaux de stockage des denrées alimentaires qui ne sont soumises à aucune prescription de température particulière sont propres, exempts d'humidité et de nuisibles, à l'abri de la lumière et bien aérés
- Les chambres froides disposent des dispositifs de réfrigération et des appareils de mesure de température nécessaires pour garantir et contrôler le bon respect des températures maximales prescrites
- Les locaux de stockage de la cuisine sont aménagés de telle sorte qu'il n'est pas nécessaire de passer par les locaux de production pour livrer les marchandises

2.2.4 Exigences spécifiques, production, cuisine, office, cuisines satellites

- Les plans de travail à disposition pour travailler dans de bonnes conditions d'hygiène sont en nombre suffisant
- Sont garantis dans les locaux l'entreposage optimal des denrées alimentaires et le respect de la chaîne du froid
- La zone propre et la zone sale sont séparées soit dans le temps soit dans l'espace
- L'accessibilité des machines installées de manière permanente est garantie
- Si nécessaire et en fonction des circonstances, des lavabos pour se laver les mains et des éviers pour pré-laver / laver la vaisselle et les denrées alimentaires, sont mis séparément à disposition

2.2.5 Exigences spécifiques, points de vente, points de distribution

- Les buffets en libre-service comprenant des plats présentés à la vente en vrac doivent être propres et équipés d'un dispositif approprié de protection contre les expectorations
- Les locaux réservés aux clients disposent également, en plus d'un éclairage d'ambiance, d'un éclairage plus clair pour le nettoyage
- Les vitrines de vente sont fabriquées dans un matériau approprié et sont faciles à nettoyer
- Des installations sont disponibles pour le maintien au chaud et/ou la réfrigération
- Les vitrines réfrigérées sont munies de thermomètres servant à contrôler la température maximale prescrite

- Les vitrines de congélation sont munies d'un repère indiquant la hauteur de remplissage maximal. Le thermomètre doit être placé au niveau de ce repère (art. 25 alinéa 7, ou annexe 2 OHyg)

2.2.6 Service traiteur, établissements occasionnels

- Les stands de marché, chapiteaux de vente, véhicules de vente de denrées alimentaires et similaires sont conçus pour éviter toute contamination par de la vermine. Ils doivent être maintenus propres et en bon état
- Des installations sanitaires et des lavabos sont disponibles
- Il y a suffisamment d'eau potable à disposition
- Les aliments sont conservés et présentés de telle façon que toute influence néfaste est évitée (protection à l'aide d'un toit ou d'un auvent, dispositif de protection contre les expectorations pour les denrées alimentaires présentées à la vente en vrac)
- Pour les aliments facilement périssables, des équipements ou installations nécessaires au maintien et au contrôle des bonnes conditions de température sont disponibles
- Les déchets sont stockés et transportés séparément des denrées alimentaires

2.2.7 Matériaux et objets tels que les appareils, la vaisselle et les ustensiles de cuisine

Matériaux et objets

Les matériaux et objets sont en contact direct avec les aliments (par ex. emballages, vaisselle, ustensiles de cuisine, appareils, couverts, etc.).

Seuls sont utilisés les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et conformes aux exigences de l'ordonnance sur les matériaux et objets. Ils doivent être pourvus d'une mention indiquant l'usage auquel ils sont destinés (par ex. « convient pour aliments ») ou d'un symbole, comme celui reproduit ci-contre, lorsque l'usage auquel ils sont destinés n'apparaît pas clairement.



Exigences

- Les matériaux et objets qui entrent en contact avec des denrées alimentaires sont fabriqués dans une matière résistante à la corrosion et facile à nettoyer. Le nettoyage et, le cas échéant, la désinfection, sont réalisés régulièrement et de façon minutieuse
- L'état des matériaux et objets est impeccable et sans défaut, fissure ou autre
- Les appareils et machines sont installés de manière à permettre un nettoyage minutieux et à éviter tout angle

mort (intervalle entre sol / mur). Les transitions entre les matières sont si possible sans joint ni raccord. Si cela n'est pas possible, il faut alors réaliser un joint mastic (par ex. silicone)

- Les vieux papiers, les papiers et cartons recyclés ne peuvent pas être utilisés comme matériau d'emballage pour les denrées alimentaires transformées

2.2.8 Instruments de mesure et de contrôle

- Les appareils de mesure (balances, thermomètres) sont utilisés conformément au mode d'emploi du fabricant. Ils sont protégés contre toute altération de la qualité et contre tout mauvais usage
- Le bon fonctionnement des appareils de mesure est vérifié à intervalles prédéfinis (par ex. chaque année)
- Les instruments de mesure servant à la détermination du prix final lors de la vente en libre-service doivent être enregistrés auprès de l'office de vérification. Ils sont contrôlés à intervalles réguliers par le vérificateur des poids et mesures et sont conformes aux exigences de l'ordonnance sur les instruments de mesure (941.210)
- Pour les verres, les doseurs, etc. il faut respecter les consignes mentionnées au chapitre 2.6.2

2.2.9 Exigences spécifiques, locaux réservés aux collaborateurs, vestiaires et sanitaires

- Pour l'hygiène personnelle des collaborateurs, des vestiaires et des sanitaires sont disponibles (si les locaux le permettent, armoires séparées, une pour les vêtements de ville et une autre pour les vêtements de travail, ainsi que douches)
- Lorsque des salles de pause ou de repas sont mises à disposition, celles-ci sont suffisamment grandes et équipées de chaises. Elles disposent d'un éclairage artificiel ou naturel suffisant et d'un système de ventilation
- L'ordre règne dans les vestiaires et locaux destinés au personnel
- Les toilettes sont équipées de lavabos, de distributeurs de savon liquide, de serviettes en papier jetables ou d'un rouleau d'essuie-mains en tissu à usage unique, de sachets hygiéniques et de poubelles. Si nécessaire, des désinfectants sont également disponibles
- Les portes des vestiaires et des toilettes ne donnent pas directement dans les pièces où sont manipulées les denrées alimentaires

2.2.10 Chambres des clients, étage

- Les chambres, cabinets de toilette et mobilier inclus, sont propres et entretenus
- L'office à l'étage, les locaux de stockage et les armoires sont propres et entretenus
- Les corridors et cages d'escalier sont suffisamment éclairés. Il n'y a aucun objet inutile qui traîne
- Les ascenseurs font l'objet d'une maintenance régulière
- Les voies d'évacuation et les issues de secours sont signalisées, si nécessaire, par un éclairage et elles ne sont pas encombrées
- Les toilettes et douches accessibles au public sont propres et entretenues

2.2.11 Espace bien-être et spa

- Les mesures pour garantir le respect des directives cantonales sont consignées dans un plan de nettoyage
- Pendant les jours de baignade, la qualité de l'eau (notamment le pH) et la concentration des désinfectants sont contrôlés deux fois dans la journée
- Le bon fonctionnement de l'installation de traitement est contrôlé quotidiennement et documenté par écrit. Toutes les installations techniques et les machines font l'objet d'un contrôle régulier et d'une maintenance conformément aux consignes du fabricant
- L'espace bien-être et spa, y compris toilettes, douches, vestiaires, bains de soleil et salle de repos, présente en permanence de parfaites conditions d'hygiène
- Les clients sont invités oralement ou au moyen de panneaux écrits à ne pas entrer dans cet espace avec leurs chaussures de ville et à se doucher avant d'y accéder
- L'alimentation en eau de baignade propre est définie et documentée. La qualité de l'eau est garantie par des contrôles conformément aux dispositions de l'OPBD
- Des produits nettoyants à l'alcool, du papier pour nettoyer les appareils de remise en forme et les solariums sont mis à la disposition des clients en libre-service
- Un contrôle approprié et un plan de mesures sont garantis en ce qui concerne les risques de noyade et autres risques liés à la baignade

2.3 Entretien, nettoyage et désinfection, élimination

2.3.1 Alimentation en eau

- L'eau présente la qualité d'une eau potable à l'exception de l'eau industrielle servant à la lutte contre l'incendie, à la production de vapeur, au refroidissement ou à des fins similaires. Cette eau industrielle circule dans des systèmes séparés et est signalisée en tant que telle
- Les machines à glace sont raccordées au système d'eau potable. Elles doivent être nettoyées et entretenues régulièrement. La glace est prélevée avec des louches ou pelles prévues à cet effet, lesquelles font également l'objet d'un nettoyage régulier
- Pour éviter toute prolifération de légionelle, la température à la sortie du chauffe-eau doit être d'au moins 60 °C et l'eau chaude comme l'eau froide doivent circuler en permanence dans la tuyauterie. Les systèmes fonctionnant avec une température inférieure à 60 °C, par ex. avec des stations d'alimentation en eau fraîche, sont certes possibles mais il faut les faire chauffer tous les jours pendant une heure à 60 °C (désinfection). D'autres procédés de désinfection tels que la désinfection chimique peuvent également être appliqués conformément à l'OFSP⁵
- Les exploitants des systèmes d'approvisionnement en eau doivent fournir des informations au moins une fois par an sur la qualité de l'eau potable. Généralement, ces informations peuvent être consultées sur le site Web de la société de distribution d'eau en question

2.3.2 Eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

- Toute modification architecturale des installations de baignade accessibles au public doit être signalée aux autorités d'exécution cantonales
- En ce qui concerne les installations de baignade accessibles au public, au moins une personne doit être titulaire d'un permis spécial selon l'ordonnance du DFI relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques
- Les exigences microbiologiques relatives à l'eau de baignade sont respectées. Les valeurs maximales sont indiquées à l'annexe 5 de l'ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD)⁶. Si les exigences manquant microbiologiques relatives à l'eau de baignade ne peuvent être respectées que par des assainissements d'ordre architectural, ceux-ci doivent être réalisés d'ici le 30 avril 2027

2.3.3 Entretien des installations de débit

- Les exploitants d'installations de débit sont responsables de l'état impeccable, du nettoyage et de l'entretien réguliers de celles-ci
- L'entretien est documenté et démontré
- Pour le débit de boissons, on utilise des récipients pourvus d'un trait de jauge

2.3.4 Nettoyage et désinfection

Consignes générales

- Les locaux, espaces sociaux inclus, les installations, objets, appareils, machines et équipements sont nettoyés régulièrement et désinfectés le cas échéant.
- Est disponible un plan de nettoyage indiquant :
 - ce qu'il faut nettoyer
 - la fréquence de nettoyage
 - le produit à utiliser et dans quelle concentration
 - les ustensiles nécessaires (par ex. tampons de nettoyage)
 - si nécessaire, l'équipement de protection individuelle
- Est disponible pour chaque zone où sont manipulées des denrées alimentaires un plan de nettoyage indiquant :
 - les objets à nettoyer dans la zone en question et la fréquence de nettoyage
 - le visa de la personne ayant réalisé le nettoyage
- Des formations sont dispensées pour les opérations de nettoyage
- Les modes d'emploi et les mesures de protection des fabricants sont respectés
- Les différentes opérations de nettoyage sont réalisées à l'aide de divers outils
- Les ustensiles de nettoyage tels que chiffons, tampons de nettoyage, brosses, etc. sont propres et en bon état. Si nécessaire, ils sont changés tous les jours et remplacés au besoin. Les outils de nettoyage humides doivent être stockés de façon à sécher rapidement (par ex. pendus)
- Les nettoyants et désinfectants ainsi que les ustensiles de nettoyage doivent être stockés séparément des denrées alimentaires, dans des armoires ou locaux prévus à cet effet

Désinfection

- L'objectif de la désinfection est de réduire la présence de microorganismes à tel point que les surfaces et les objets traités ne présentent plus aucun risque d'hygiène
- La désinfection se fait à chaud ou avec un désinfectant autorisé spécialement pour le secteur alimentaire
- Comme pour le nettoyage, l'opération de désinfection effectuée doit être documentée avec un visa
- La condition sine qua non pour une désinfection efficace est toujours un nettoyage minutieux préalable

2.3.5

Nuisibles

- En présence de nuisibles, des mesures de lutte sont prises immédiatement. Dans ce cadre, seuls sont utilisés les produits vérifiés par les collaborateurs ayant suivi une formation professionnelle ou les spécialistes officiels de la lutte contre les parasites
- Aucune denrée alimentaire ne doit être contaminée pendant la mise en œuvre des mesures de lutte contre les nuisibles

2.3.6

Stations d'élimination

- Les locaux de stockage et les dépôts destinés à l'élimination des déchets sont séparés les uns des autres
- Les déchets organiques sont conservés si nécessaire dans des conteneurs réfrigérés fermés
- Les locaux de collecte des déchets sont construits et entretenus de façon à rester propres et exempts d'animaux et de vermine
- Les déchets sont stockés de manière à empêcher les mauvaises odeurs et l'apparition de vermine et de nuisibles
- Les poubelles ferment hermétiquement, sont faciles à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter
- L'élimination des déchets est séparée de la zone de réception des marchandises, des lieux de production et de stockage et elle est effectuée régulièrement

⁵ Norme SIA 385/1

⁶ RS 817.022.11

2.4 Hygiène de la production

2.4.1 Dispositions générales

- Les dispositions visant au respect de l'hygiène sont consignées sous une forme appropriée à la taille de l'établissement en question (recette, instructions de travail, affiches, formulaires de contrôle, etc.)
- Les personnes travaillant avec des denrées alimentaires sont informées des prescriptions qui s'appliquent à l'établissement et disposent du savoir technique requis pour les mettre en œuvre

2.4.2 Livraison, réception des marchandises

- Sont contrôlés à chaque livraison la fraîcheur, l'hygiène, le datage et la déclaration
- La température à l'arrivée des denrées alimentaires réfrigérées et/ou surgelées est contrôlée par sondage
- La chaîne du froid est respectée
- Seules les livraisons dans des véhicules et conteneurs propres sont acceptées
- Les aliments réceptionnés sont reconditionnés, si possible, dans les récipients de l'établissement
- Les denrées alimentaires qui ne sont pas impeccables sont refusées sur-le-champ. Le fournisseur reprend la marchandise et établit un bon de retour. Si la reprise immédiate de la marchandise n'est pas possible, les denrées alimentaires qui ne sont pas impeccables seront pourvues de la mention « non conformes » et rendues ultérieurement ou alors éliminées
- Doivent figurer sur les bordereaux de livraison le nom et l'adresse du fournisseur, au besoin le pays de production, la date de durée de conservation minimale et/ou la date limite de consommation et d'autres données pertinentes pour le respect des prescriptions afférentes à la déclaration et de la traçabilité
- Les bordereaux de livraison signés ou les documents internes de contrôle correspondants seront conservés pendant au moins un an ou jusqu'au prochain contrôle officiel
- Il est recommandé, pour les établissements de taille plus importante, d'élaborer des conventions écrites avec les fournisseurs. Cela permet de garantir une qualité constante des aliments et le respect des directives de la législation alimentaire. En outre, les relations commerciales entre les deux parties sont clairement réglementées

2.4.3

Stockage

Généralités

- Les dispositions valables pour les fournisseurs s'appliquent aussi pour l'enlèvement et le transport des denrées alimentaires directement chez le producteur, le grossiste ou au magasin. Si nécessaire, des instructions particulières à l'intention des propres chauffeurs peuvent être fixées par écrit
- Seules les denrées alimentaires ayant été contrôlées sont stockées
- Les aliments facilement périssables sont réfrigérés ou surgelés
- Les caisses prévues pour être stockées au sol (par ex. harasses pour boissons) ne sont pas posées sur les plans de travail de la production

Températures

- Les indications et prescriptions de température définies par la législation sur les denrées alimentaires et par les producteurs sont suivies et respectées
- Le respect des températures est contrôlé et documenté
- La chaîne du froid n'est pas interrompue
- Les températures maximales prescrites pour différents groupes d'aliments sont listées au chapitre 6.2

Emballage

- Les denrées alimentaires sont conservées dans des emballages appropriés, propres et intacts
- Seuls les emballages et matériaux d'emballage autorisés pour les denrées alimentaires sont utilisés
- Utiliser uniquement des récipients propres, appartenant si possible à l'établissement

Étiquetage, datage

- Tous les aliments qui ne sont pas remis le jour même de leur élaboration doivent être datés
- Les aliments emballés, produits par l'établissement lui-même ou reconditionnés sont étiquetés avec les informations suivantes : date de fabrication ou date limite de consommation si la traçabilité ne peut être garantie autrement, fabricant ou fournisseur, pays d'origine et/ou zone de pêche FAO pour la viande et le poisson, éventuellement informations sur les ingrédients allergènes

- Dans le cas des emballages individuels conditionnés dans de grands réceptacles (par ex. un carton de 12 boîtes), un contrôle est réalisé pour vérifier que la date et la déclaration figurent bien sur l'emballage individuel. Cela est complété si nécessaire
- Les denrées alimentaires congelées portent la date de congélation, la dénomination spécifique, la date de production ou date de durée de conservation minimale, éventuellement des informations sur les ingrédients allergènes ainsi que le pays d'origine de la viande et du poisson

Séparation

- Les aliments crus et préparés (« sales »/« propres ») ne sont pas stockés au même endroit. Si cela n'est pas possible, ils sont stockés séparément à l'intérieur de la réserve (par ex. les « propres » en haut, les « sales » en bas ou les « propres » à gauche, les « sales » à droite). Pour éviter toute contamination, les aliments doivent être emballés ou couverts correctement
- Les denrées alimentaires stockées ne doivent pas avoir une influence réciproque négative
- Dans les locaux destinés aux denrées alimentaires, on ne stocke ni produits d'entretien, ni produits chimiques

Ordre

- Les marchandises moins récentes sont placées devant les nouvelles (first in - first out)
- Les groupes de produits alimentaires sont stockés ensemble
- Les quantités sont commandées en fonction des capacités de stockage
- Ne pas stocker les denrées alimentaires sur le sol
- Les emballages entamés doivent être toujours bien refermés
- Les emballages vides sont éliminés
- Les récipients / boîtes sont empilés correctement. Dans l'idéal, l'étiquette est dirigée vers l'avant

Délais de consommation

- Les denrées alimentaires portant une date limite de consommation sont utilisées dans le délai imparti. Les aliments dont la date est dépassée sont éliminés
- Pour les produits finis, il faut tenir compte des délais de consommation indiqués par le fabricant
- Les aliments dont la date de durée de conservation minimale est dépassée peuvent être encore utilisés sous la seule responsabilité de l'utilisateur et après une analyse sensorielle. Il faut définir qui peut prolonger

la date de durée de conservation minimale et jusqu'à quand l'aliment peut être consommé. La nouvelle date doit être apposée sur l'emballage

- Les aliments décongelés sont étiquetés avec la date de décongélation et rapidement consommés (dans les 48 heures max., et pour les produits fragiles dans les 24 heures max. suivant la décongélation).
- Les délais de conservation des différents aliments et groupes d'aliments sont définis et respectés. Sont listés à titre informatif au chapitre 6.3.1 les délais de conservation correspondants

2.4.4

Production de denrées alimentaires

Dispositions générales

- Lorsqu'on emballe des aliments, on doit veiller à la propreté et à utiliser uniquement un matériau d'emballage adéquat
- La transformation d'aliments crus est séparée dans l'espace ou dans le temps de la transformation des produits semi-finis ou finis
- Toute contamination croisée par des planches à découper souillées est évitée. Par exemple par le biais d'un code couleur pour les différents groupes d'aliments ainsi que par le nettoyage au lave-vaisselle des planches à découper et l'utilisation d'une planche propre pour commencer une nouvelle activité
- Lors de la préparation des aliments, la chaîne du froid ne peut être interrompue que pendant une courte durée (par ex. pendant 30 minutes au maximum). Cela ne doit pas altérer l'aliment ni nuire à la santé du client
- Les opérations de travail sont définies et le contrôle de leur bon respect est garanti. Un devoir de diligence particulier est de mise dans les locaux de production où sont préparés - en plus des denrées alimentaires crues - des aliments présentant des risques particuliers
- La séparation dans le temps et/ou l'espace, le nettoyage du poste de travail, des matériaux et objets à l'issue des opérations de travail avec des allergènes ainsi que le respect de l'hygiène personnelle (surtout l'hygiène des mains) permettent d'éviter toute contamination croisée (propagation d'impuretés et d'allergènes)
- Les matériaux et objets tels que fouets, spatules en caoutchouc, couteaux et autres ustensiles de cuisine sont utilisés uniquement s'ils sont parfaitement propres et dans un état impeccable
- On ne mélange pas les denrées alimentaires transformées et préparées qui sont issues de lots différents

Recettes et conseils de préparation

- Si possible, des recettes sont disponibles. Elles sont complétées au besoin par des informations sur les ingrédients allergènes et sur les réglages des machines et/ou installations (par ex. température du four) ainsi que par des indications de temps.
- Des prescriptions d'hygiène et des recettes sont prédéfinies pour la cuisson sous vide. Un prompt refroidissement dans un bain de glace ou dans la cellule de refroidissement rapide en dessous de 5 °C est garanti
- Sont définis et respectés pour la cuisson à basse température la température du four comme la température à cœur ainsi que d'autres réglages nécessaires. La sonde de température interne est propre et opérationnelle. Elle est désinfectée avant utilisation
- Siphon pour mousses chaudes (par ex. Kisag)
 - Rincer à l'eau chaude (> 80 °C) avant de le remplir
 - Le préparer uniquement pour un besoin immédiat
 - Maintenir à au moins 65 °C au bain-marie ou au réchaud (3 heures max.)
 - Nettoyer la douille de garniture à intervalles réguliers
 - Démontez complètement le siphon après usage, conformément au mode d'emploi du fabricant et le nettoyer minutieusement

Réfrigération, surgélation et décongélation d'aliments

- La réfrigération d'aliments préparés à l'aide d'appareils ou de processus appropriés est garantie. Les ustensiles sont propres, tout contact direct des mains avec les aliments est évité
- Les aliments sont réfrigérés activement et ne sont pas laissés à température ambiante
- Refroidir les aliments dans les 90 minutes en les faisant passer de 65 °C à une température inférieure à 5 °C
- Les aliments congelés sont décongelés dans la chambre froide à couvert sur une grille d'égouttage munie d'un bac collecteur
- Si l'on décongèle rapidement à des fins de consommation immédiate, cette opération doit être effectuée sous un filet d'eau froide, l'aliment étant placé dans un sachet hermétique, ou dans un appareil approprié muni d'une fonction décongélation. Le liquide égoutté doit être éliminé
- Les produits décongelés portent la date de décongélation et la date limite de consommation

- Seul un matériel de départ impeccable est utilisé pour la congélation, et ce, avant expiration de la date de durée de conservation minimale ou date limite de consommation. Les aliments sont emballés et étiquetés comme il se doit
- Le processus de congélation est rapide à -18 °C ou moins. Les prescriptions de température mentionnées au chapitre 6.2 sont respectées

Cuisson, régénération et maintien au chaud des aliments

- Lors de la préparation et de la régénération / du réchauffage des aliments, une température à cœur d'au moins 70 °C doit être atteinte pendant au moins 2 minutes. Des exceptions telles que la viande de boucherie cuite rosée sont connues
- Les plats sont régénérés / réchauffés avec des appareils ou procédés appropriés
- Les mets cuits qui ne sont pas consommés immédiatement sont maintenus au chaud pendant 3 heures maximum, à une température à cœur d'au moins 65 °C. La température à cœur est mesurée par sondage. Des mesures sont définies pour la marche à suivre en cas d'écart

Huile de friture / Graisse à frire

- L'huile de friture est contrôlée régulièrement et renouvelée en cas de besoin. Le contrôle est effectué si possible à l'aide de languettes de mesure spécifiques (pour la coloration, suivre les indications du fabricant) ou au moyen de testeurs électroniques (valeur maximale des composés polaires 27%)
- Pour faire frire des aliments, il ne faut pas dépasser la température maximale de 175 °C
- On utilise de l'huile de friture / la graisse à frire appropriée

2.4.5 Manipulation des denrées alimentaires présentant des risques spéciaux

Généralités

Pour les mets à base d'aliments présentant des risques particuliers, il existe des recettes ou instructions de travail précises. Y sont notamment définis les points suivants :

- la gestion de la température
- les instructions de préparation et celles relatives à un éventuel stockage intermédiaire
- les temps de préparation
- les prescriptions spéciales applicables au maniement des appareils et des ustensiles de cuisine
- les prescriptions spéciales portant sur l'hygiène personnelle et le nettoyage/la désinfection

Viande hachée (cru)

- Livraison à une température < 2 °C
- Stocker la viande hachée à max. 5 °C ; (avec un dispositif pour recueillir l'exsudat) ou la transformer le jour même de la livraison (en tenant compte de la date limite de consommation !)
- Il ne faut pas recongeler la viande hachée décongelée
- La transformer sur des surfaces nettoyées (eau chaude, produit d'entretien) et avec les mains propres (éventuellement gants à usage unique)
- Consommer les produits à base de viande hachée crue le jour même de leur production

Volaille

- La volaille crue et son exsudat ne doivent pas entrer en contact avec d'autres aliments ou objets
- Les matériaux et objets sont nettoyés et désinfectés après usage
- Il existe des planches à découper spéciales pour la volaille crue
- La transformation s'effectue avec les mains propres ou avec des gants à usage unique. Après avoir manipulé de la volaille crue, il faut se laver et se désinfecter les mains
- La transmission de germes de la volaille crue à la volaille cuite est empêchée par l'utilisation de différents supports et objets

Poissons, coquillages et crustacés

- Les coquillages vivants ne sont plus immergés dans l'eau
- Les produits de la pêche réfrigérés non emballés doivent être déposés sur de la glace. Dans ce cadre, il faut éviter toute contamination avec l'eau de fonte
- Les produits de la pêche à consommer crus et les poissons fumés à froid ou marinés crus sont congelés pendant au moins 24 heures à -20 °C afin de détruire les parasites. Lorsque le produit a déjà été congelé une fois pour détruire les parasites, une nouvelle congélation n'est pas nécessaire
- Le décorticage des coquillages ou crustacés s'effectue avec les mains propres et dans de parfaites conditions d'hygiène. Toute forme de contamination doit être évitée

Lait et crème

- Il est interdit de remettre directement du lait cru et de la crème crue et ces deux produits ne doivent pas servir à la fabrication de mets froids
- La crème fouettée doit être élaborée juste avant d'être distribuée (il est recommandé, pour les petites quantités, de la préparer dans un siphon à crème ou d'utiliser des bombes de crème). Avant leur remplissage, les récipients / ustensiles propres doivent être nettoyés minutieusement à l'eau chaude et éventuellement désinfectés. Le bec verseur doit être rincé à l'eau chaude avant et après utilisation
- Les siphons à crème remplis doivent être conservés au frais et utilisés en l'espace d'une journée. Nettoyer, stocker et finir les bombes de crème achetées et entamées conformément aux instructions du fabricant

Œufs

- Les œufs doivent être conservés à température constante à l'abri des odeurs pénétrantes et des rayons du soleil. Une fois réfrigérés et à partir du 21^e jour après la ponte, ils doivent être conservés au frais
- Pour les mets à base d'œufs crus qui ne peuvent pas être traités par la chaleur ou seulement en partie (par ex. mayonnaise, tartare, mousse, etc.), il faut utiliser des œufs très frais ou pasteurisés
- Les œufs crus, les coquilles d'œuf ou les boîtes d'œufs ne doivent pas être susceptibles d'entraîner une contamination

2.4.6 Manipulation des denrées alimentaires pouvant provoquer des allergies ou des intolérances

- Les recettes, listes ou autres supports appropriés indiquent quels mets ou ingrédients contiennent des allergènes
- Lors de la manipulation d'aliments ou d'ingrédients allergènes, pour éviter de contaminer une autre denrée alimentaire, on n'utilisera pas les mêmes ustensiles (par ex. planches à découper, couteaux, couverts pour le service)
- Lors de la préparation et de la remise de plats à des personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances, les indications garanties au client sont impérativement respectées
- L'obligation d'informer oralement sur les aliments ou mets susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances est garantie. Si nécessaire, ces informations sont disponibles par écrit pour les collaborateurs

2.4.7 Vente et service

- Pour le dressage, on utilise des plats de petite taille que l'on change régulièrement
- La propreté et garnissage des buffets sont régulièrement contrôlés
- Pour le libre-service, des ustensiles de service appropriés et, au besoin, des matériaux d'emballage sont mis à disposition
- Pour faire des portions/dresser, on utilise des couverts/ustensiles propres
- Le pain à découper est protégé par un linge ou une serviette qui ne doit présenter aucun résidu de lessive ni exhaler de parfum. Peuvent être également utilisées des serviettes en papier jetables
- Les plats sont maintenus au chaud pendant 3 heures maximum à une température d'au moins 65 °C. La température à cœur est contrôlée par sondage et documentée. Des mesures sont définies pour la marche à suivre en cas d'écarts
- Les aliments facilement périssables sont présentés réfrigérés à la température de la glace ou réfrigérés à 5 °C maximum

2.4.8 Surproduction et utilisation des restes

- Réduire au minimum la quantité de restes et de déchets
- Est désignée une personne experte en denrées alimentaires, par exemple le chef cuisinier, qui décide si les restes peuvent être transformés ou non
- Lors de l'utilisation des restes, leur qualité irréprochable et leur traçabilité sont garanties
- Les restes ne sont pas mélangés aux produits frais
- La déclaration des allergènes et de l'origine est également garantie après utilisation des restes
- Sont éliminés les restes provenant des tables et des buffets non surveillés ainsi que les restes d'aliments facilement périssables proposés non réfrigérés

2.4.9 Elimination

- Les déchets alimentaires et autres détritiques générés dans les locaux de l'établissement sont collectés dans des conteneurs fermant hermétiquement dans des endroits prévus à cet effet
- Les poubelles sont vidées régulièrement ainsi qu'impérativement à la fermeture de l'établissement
- Les déchets sont triés et éliminés dans le respect de l'environnement. De l'entreposage à l'élimination, une manipulation dans de bonnes conditions d'hygiène est garantie (température, séparation de la zone de production, protection contre la vermine)
- Après avoir manipulé des déchets et avant de passer à la production, on attache une importance toute particulière à l'hygiène personnelle
- Les déchets alimentaires d'origine animale ne peuvent pas être utilisés pour la fabrication d'aliments pour animaux

2.5 Transport

2.5.1 Véhicules de transport et conteneurs

- Les véhicules de transport et les conteneurs sont propres et entretenus. Ils sont faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter
- Les moyens de transport utilisés pour acheminer tantôt des denrées alimentaires, tantôt d'autres marchandises doivent être nettoyés avant de transporter des aliments afin de garantir un transport dans de bonnes conditions d'hygiène. Sont avantageux les véhicules à deux zones
- Les véhicules de transport et les conteneurs utilisés pour acheminer des denrées alimentaires pour lesquelles certaines prescriptions de température doivent être respectées, sont conçus de façon à respecter lesdites prescriptions et à permettre une surveillance de la température de transport. Ils sont entretenus conformément aux instructions du fabricant

2.5.2 Transport interne

- La température de transport >65 °C pour les aliments chauds et <5 °C pour les denrées alimentaires facilement périssables est respectée
- La durée du transport doit être la plus courte possible
- Les denrées alimentaires sont transportées dans des récipients appropriés, fermés par un couvercle
- Si nécessaire, les températures sont vérifiées à l'arrivée puis documentées

2.5.3 Transport externe

- La température de transport >65 °C pour les aliments chauds et <5 °C pour les denrées alimentaires facilement périssables ainsi que les températures spécialement prescrites au chapitre 6.2 sont respectées
- Les températures sont contrôlées et documentées à l'arrivée sur le lieu de transformation ou de restauration
- La durée du transport doit être la plus courte possible
- Les denrées alimentaires sont transportées dans des récipients appropriés, fermés par un couvercle. Toute contamination pendant le transport doit être évitée
- Les dispositions valables pour les fournisseurs s'appliquent aussi pour l'enlèvement et le transport des denrées alimentaires directement chez le producteur, le grossiste ou au magasin. Si nécessaire, des instructions particulières à l'intention des propres chauffeurs et fournisseurs peuvent être fixées par écrit

2.6 Protection contre la tromperie et information

2.6.1 Protection contre la tromperie

Afin de respecter les dispositions relatives à la protection contre la tromperie, il convient d'observer les points suivants :

- Toutes les informations fournies sur l'aliment sont conformes à la réalité
- La présentation, l'étiquetage et l'emballage ne doivent pas tromper le consommateur
- Sont notamment réputées trompeuses les indications et présentations propres à susciter chez le consommateur de fausses idées sur la fabrication, la composition, la nature, le mode de production, la conservabilité, la provenance, les effets spécifiques et la valeur de la denrée alimentaire
- Les produits d'imitation comme le fromage analogue doivent être étiquetés de façon à être reconnus par le consommateur et distingués du produit avec lequel ils pourraient être confondus
- Les marchandises qui ne sont pas des denrées alimentaires ne doivent pas être stockées, distribuées, désignées ou présentées de manière à pouvoir être confondues avec des denrées alimentaires
- La protection contre la tromperie doit être garantie tant par des indications écrites sur les cartes des mets et des boissons que par des recommandations orales données par le personnel

2.6.2 Etiquetage

Généralités

Un aperçu de toutes les informations devant être mises à la disposition du consommateur est donné au chapitre 6.5. Ces indications sont fournies par écrit lorsque les denrées alimentaires sont préemballées. En cas de remise d'aliments présentés à la vente en vrac, il est possible de renoncer à une information écrite pour autant que la communication des informations correspondantes soit assurée d'une autre manière (oralement, cartes des mets, affiches, etc.).

Définition des aliments présentés à la vente en vrac

Par aliments présentés à la vente en vrac, on entend :

- les aliments non emballés
- les produits artisanaux des établissements de la restauration, qui sont préemballés et destinés à être immédiatement remis au consommateur, et qui ne font l'objet d'aucune mesure pour prolonger la durée de conservation. Qu'il soit nécessaire ou non de détruire l'emballage ou un scellé pour accéder au produit ne revêt aucune espèce d'importance

Informations écrites pour les denrées alimentaires proposées à la vente en vrac

Les informations suivantes doivent toujours être fournies par écrit, sur des affiches ou sur la carte des mets ou des boissons :

- le pays d'origine de la viande et du poisson. Pour le poisson pêché en mer, la zone de pêche FAO (par ex. mer Méditerranée, partie occidentale de l'océan Indien) est indiquée tandis que pour le poisson d'élevage c'est le pays d'origine qui est mentionné
- la mention « Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux » et/ou « Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques » pour la viande et les préparations à base de viande provenant d'un pays où ces stimulateurs de performance sont autorisés. Les informations se trouvent sur l'étiquette / le bon de livraison. Le lien suivant permet d'accéder à un registre mis à disposition par la Confédération, avec la déclaration obligatoire spécifique à chaque pays : <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20160155/index.html>
- viande de lapin : « Issu d'un mode d'élevage non admis en Suisse » lorsqu'elle provient d'un pays dans lequel ces méthodes de production sont autorisées
- la mention « Issu d'un élevage en batterie non admis en Suisse » si les œufs proviennent d'un pays concerné par ce mode d'élevage
- les indications concernant les produits génétiquement modifiés ou les produits traités par des rayons ionisants
- les dispositions relatives à l'âge minimum pour la remise d'alcool aux jeunes, cf. chapitre 2.6.4
- le prix et la taxe sur la valeur ajoutée
- la mention indiquant qu'il est possible de se renseigner oralement sur les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables, telle que :
Cher client,
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.
Votre hôte

Informations particulières en matière de déclaration

- Vin : indication du pays de production pour autant qu'il ne soit pas identifiable d'après la dénomination spécifique

- Lait : lorsque le lait utilisé provient de mammifères (par ex. brebis, chèvre) autres que des vaches, il y a lieu de l'indiquer (par ex. lait de brebis, lait de chèvre)
- Œufs : les œufs autres que ceux de poule doivent être étiquetés avec la mention de l'espèce animale, par ex. œuf de caille
- Insectes : seuls les insectes provenant d'un élevage agréé peuvent être utilisés, et ce, uniquement s'ils ont été surgelés, s'ils ont fait l'objet d'un traitement par la chaleur ou d'un autre procédé pour détruire les germes végétatifs. Les insectes peuvent être remis entiers, coupés ou moulus
Comme ils peuvent également provoquer des allergies, il est recommandé d'apposer la mention suivante pour des raisons relatives à la responsabilité produit : « Les personnes allergiques aux mollusques et crustacés et/ou acariens domestiques peuvent avoir une réaction allergique lorsqu'elles consomment des insectes. »
Voici ce qui doit figurer sur l'étiquetage :
 - remise sous forme pure (en tant qu'animal entier) : indication des noms commun et scientifique, par exemple snack de criquets frits (*Locusta migratoria*)
 - remise en tant qu'ingrédient (par ex. sous forme broyée) : indication du nom commun, par ex. burger aux vers de farine

D'autres indications facultatives peuvent être données, par exemple :

- « végétarien » ou « ovo-lacto-végétarien » ou « ovo-lacto-végétalien » lorsque le produit contient uniquement des ingrédients d'origine végétale, des œufs, du lait, des produits laitiers et du miel
- « ovo-végétarien » ou « ovo-végétalien » lorsque le produit contient uniquement des ingrédients d'origine végétale, des œufs et du miel, mais pas de lait ni de produits laitiers
- « lacto-végétarien » ou « lacto-végétalien » lorsque le produit contient uniquement des ingrédients d'origine végétale, du lait, des produits laitiers et du miel, mais pas d'œufs
- « vegan » ou « végétalien » lorsque le produit contient uniquement des ingrédients d'origine végétale
- « sans gluten » ou « sans lactose » lorsque le plat prêt à consommer présente une teneur en gluten de 20 mg/kg maximum ou moins de 0,1 g de lactose pour 100 grammes

Les mentions doivent être correctes et ne doivent pas donner lieu à la tromperie

Indication des quantités, gradation du contenu

- Débit de boisson en vrac : selon les prescriptions, la quantité doit être indiquée lors de la remise de boissons prêtes à boire comme le lait froid, les boissons mélangées, la bière, l'apéritif, etc. Ces boissons peuvent être servies uniquement dans des récipients officiellement contrôlés et estampillés, ou pourvus d'un repère de remplissage, d'une indication du contenu nominal et d'un marquage agréé par l'Office fédéral de métrologie (METAS)
- L'indication des quantités n'est pas nécessaire pour :
 - les boissons chaudes, les cocktails et les boissons préparées avec de l'eau ou additionnées de glace
 - les mets dont le prix n'est pas calculé en fonction du poids lors de la vente en libre-service

Doseur, verre mesureur

- Les boissons servies à l'aide de doseurs doivent l'être également dans des verres au marquage officiel
- Les verres mesureurs (par ex. pour le service du whisky) sont autorisés dans la mesure où ils sont étalonnés et utilisés devant le client
- Les bouteilles présentées à la vente sont étalonnées
- Si le prix est déterminé en fonction de la marchandise achetée, les instruments de mesure doivent être conformes aux exigences de l'Ordonnance sur l'étalonnage. Les tares (par ex. pour la vaisselle) doivent être déduites

Indication des prix

- Conformément à l'ordonnance sur l'indication des prix, les prix sont indiqués de manière à pouvoir être comparés ; pour le consommateur final (client) le prix unitaire doit être indiqué dans le cas des marchandises mesurables, et dans le cas des marchandises préemballées il faut mentionner le prix de détail ainsi que le prix unitaire. Par prix unitaire on entend le prix au kilogramme, au gramme ou au litre, au décilitre. Le prix de détail est le prix à payer effectivement pour une portion
- L'indication du prix des boissons, quel que soit le type de boisson, doit mettre en évidence la quantité à laquelle le prix se rapporte
- Les prescriptions cantonales sont respectées lors de la détermination des prix des boissons alcooliques et des boissons sans alcool (articles « sirop »)
- Dans les hôtels, le prix de la nuitée avec ou sans petit-déjeuner, pour la pension complète ou la demi-pension doit être communiqué verbalement ou par écrit au client à son arrivée

2.6.3 Etiquetage pour les distributeurs automatiques de denrées alimentaires et technique de télécommunication

Distributeurs automatiques de denrées alimentaires

Etant donné que dans le cas des distributeurs automatiques de denrées alimentaires, les consommateurs doivent aussi obtenir les informations nécessaires sur le produit, celles-ci doivent être consignées par écrit. Les exigences sont réglées au chapitre 6.5. Les informations doivent être disponibles à la date de livraison, autrement dit lorsque le produit est prélevé du distributeur automatique.

Technique de télécommunication

Par technique de télécommunication, on entend tout moyen de communication conduisant à la conclusion d'un contrat sans la présence physique du fournisseur et du consommateur, par exemple un outil de commande en ligne ou une boutique en ligne.

Lorsque des produits alimentaires non préemballés sont proposés, par exemple de la pizza, il faut informer le consommateur de la même manière que celle décrite au chapitre 2.6.2.2 et suivants.

Lors de la remise de denrées alimentaires préemballées telles que les barres de chocolat, les chips et similaires, les informations selon le chapitre 6.5 doivent être disponibles. Pour les denrées alimentaires préemballées comme pour celles non préemballées, les informations correspondantes doivent être disponibles avant que le consommateur ne commande le produit.

2.6.4 Remise d'alcool aux jeunes

- Une affiche doit clairement mettre en évidence que l'âge minimum pour la remise de bière, de vin et de vin de fruits est de 16 ans, et de 18 ans pour la remise de boissons spiritueuses, d'apéritifs et d'alcoolops
- Le personnel est formé à cet effet et demande en cas de doute un justificatif qui atteste l'âge

2.7 Traçabilité, marche à suivre en cas de remise de denrées alimentaires dangereuses pour la santé

2.7.1 Traçabilité

Toute personne qui fait le commerce de denrées alimentaires doit pouvoir indiquer à l'autorité cantonale d'exécution compétente :

- de qui elle a reçu les produits
- à qui elle les a livrés ; la remise directe aux consommateurs y fait exception

Les documents nécessaires à cet effet doivent être conservés jusqu'à ce que le produit ait été consommé.

2.7.2 Marche à suivre après la remise d'aliments dangereux pour la santé

Si l'on constate que des denrées alimentaires distribuées peuvent mettre la santé en danger ou si l'on a des raisons de supposer l'apparition d'un foyer de toxi-infection alimentaire en relation avec l'établissement du secteur alimentaire, il faut en informer l'autorité cantonale d'exécution compétente dont il faut suivre les instructions.

3 IDENTIFIER, CONTRÔLER ET MAÎTRISER LES DANGERS (HACCP)



Objectif :

- Les dangers présents dans l'établissement sont connus
- La surveillance et la maîtrise des dangers sont garanties
- Des mesures sont définies en cas de dangers non maîtrisés

3.1 Notion et méthode HACCP

HACCP est l'abréviation de « Hazard Analysis and Critical Control Points » et signifie « Analyse des dangers et détermination des points critiques ».

Au départ, la méthode HACCP a été mise au point par un laboratoire dépendant de la NASA. L'objectif était de garantir la sécurité des denrées alimentaires données aux astronautes partant en mission. Puisque dans l'espace on ne pouvait pas analyser les denrées alimentaires pour détecter l'éventuelle présence de bactéries pathogènes, on devait garantir l'absence de telles bactéries dès la fabrication. La méthode HACCP est par conséquent un système de sécurité préventif qui garantit la fabrication et la remise de denrées alimentaires sans danger pour la santé.

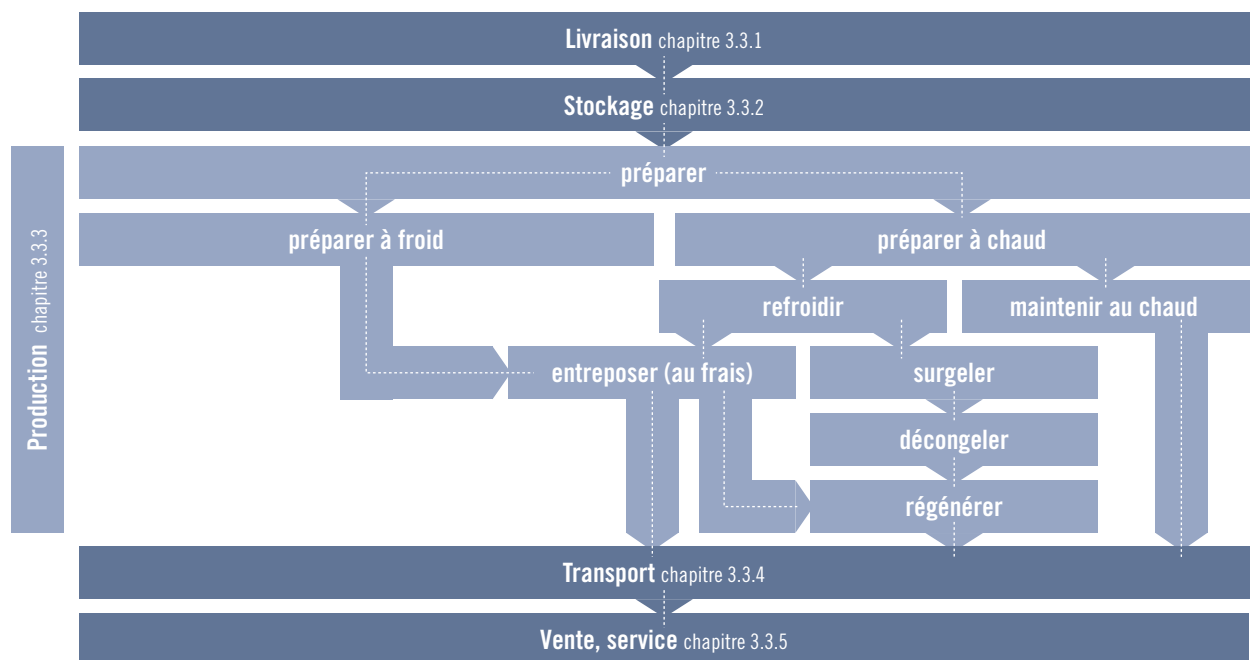
Le principe même de l'HACCP est un processus de fabrication constant, pas à pas, du produit. A chaque étape, les dangers potentiels (par ex. prolifération de microorganismes) sont listés et l'on définit la manière dont on peut les éviter (par ex. la cuisson détruit les microorganismes). Ce processus de fabrication toujours constant garantit que le risque dans le produit est réduit à un niveau acceptable (« le produit final est sûr »).

3.2 Application de la méthode HACCP

La mise en œuvre et l'application de la méthode HACCP se font en cinq étapes

3.2.1 Définir les processus et répartir les mets

Un plan HACCP n'est pas établi pour chaque mets, mais pour tous les plats ayant le même processus de fabrication. Le schéma ci-après offre un aperçu des principaux secteurs et phases de processus avec les chapitres associés de la liste des dangers HACCP



3.2.2 Identifier, lister et évaluer les dangers

On détermine à chaque phase de processus quels dangers pourraient exister et leur facteur déclencheur / cause. Les dangers sont divisés en trois catégories :

- *Danger chimique* : par ex. résidus de détergents, substances toxiques générées au cours de la préparation (telles que l'acrylamide lors de la friture), médicaments vétérinaires, pesticides, allergènes
- *Danger physique* : corps étrangers tels que cailloux, cheveux, sable, coquilles de noix, pansements, fragments d'os, arêtes de poisson, éclats de verre
- *Danger biologique* : microorganismes et leurs toxines, moisissures, nuisibles tels que insectes, araignées, souris, cafards, etc.

Quel est le danger ?

- Que quelque chose soit *contaminé* (par ex. par des microorganismes, de la saleté, de la terre, des allergènes)
- Que quelque chose puisse se *multiplier* (par ex. microorganismes, substances telles que l'acrylamide qui sont générées lors de la préparation)
- Que quelque chose puisse *survivre* (par ex. des microorganismes parce que les prescriptions de température n'ont pas été respectées)

Ensuite on évalue l'ampleur du risque. Autrement dit :

- Quelle est la probabilité que quelque chose se produise (tous les jours, une fois par jour) ?
- Quelle sera l'ampleur / l'importance du dommage si quelque chose se produit (combien de victimes, quel degré de gravité) ?

3.2.3 Déterminer les CCP et les valeurs limites

Les points de contrôle critiques CCP sont des points dans le processus au niveau desquels un danger pour la santé peut être maîtrisé. Ci-après, les points auxquels on peut répondre par « oui » sont des CCP, sinon il s'agit de points de maîtrise (PM) :

- Un danger peut survenir lorsque la phase du processus n'est pas maîtrisée
- Le danger peut être écarté uniquement au cours de cette phase de processus, pas après
- C'est au cours de cette étape de processus que le danger peut être éliminé
- Le CCP peut être mesuré (par ex. temps, température)

Lorsqu'un CCP a été défini, il faut fixer des valeurs limites sous forme de valeurs minimales ou maximales telles que la température à cœur qui doit être atteinte.

3.2.4 Définir la surveillance

Lorsqu'un CCP a été défini, il faut déterminer comment le respecter. On doit aussi le surveiller. Cela se fait généralement par les moyens suivants :

- le temps
- la température

Les deux sont mesurables (minuteur, thermomètre). Il faut noter par écrit, sous la forme d'une notice / d'une instruction, quelle valeur limite doit être impérativement respectée. Un CCP est toujours documenté.

3.2.5 Définir les mesures correctives

Un danger pour le consommateur / le client peut survenir lorsque la valeur limite n'est pas respectée. C'est la raison pour laquelle il faut définir la manière de procéder en cas de non-respect de la valeur limite. Cela sera également consigné par écrit.

3.2.6 Vérification de la méthode

La personne responsable est garante du bon fonctionnement de la méthode HACCP. Cela nécessite un contrôle régulier du système et la mise en pratique des enseignements ainsi tirés. Les informations nécessaires à cet effet proviennent des remarques des clients, des employés et de l'office de contrôle officiel et sont obtenues, selon la taille de l'établissement, à partir des examens analytiques. Le travail documentaire dépend aussi de la taille de l'établissement.

D'autres détails à ce sujet sont disponibles dans le chap. 4.3.

3.2.7 Différence entre point de contrôle critique (CCP) et point de maîtrise (PM)

Comme cela a déjà été décrit, un point de contrôle critique n'est défini que lorsqu'un danger pour la santé est écarté au niveau du point précisément décrit au cours du processus.

Les mesures résultant des prescriptions du chapitre 2 peuvent être qualifiées de points de maîtrise. Il s'agit par exemple du contrôle des températures de conservation, la définition des temps ou températures de cuisson pour la réussite de différents plats, ou le contrôle à l'arrivée des marchandises.

Les différences entre points de contrôle critiques et points de maîtrise sont résumées dans le tableau ci-dessous :

Point de contrôle critique CCP	Point de maîtrise PM
Pour des plats spécifiques, par ex. la cuisson de la volaille, ou les processus, par ex. traitement par la chaleur	Mesure générale d'hygiène, par ex. contrôle de la température dans les locaux de stockage
Requiert une documentation détaillée	Est documenté selon le classement par taille de l'établissement
Un contrôle est réalisé à chaque fois que le plat est élaboré / le processus est réalisé	Contrôle par sondage
Un point de contrôle non respecté peut entraîner des risques pour la santé du client	Un point de maîtrise non respecté signifie que les bonnes pratiques ne sont pas respectées

3.3 Liste des dangers HACCP

La liste des dangers n'est pas exhaustive. Si nécessaire, elle peut être adaptée aux besoins de l'établissement. Les numéros de chapitre dans la colonne de gauche renvoient au chapitre respectif du guide.

3.3.1 Livraison

Chap.	Danger	Cause	Mesure
1.3.3 2.4.2	Croissance de microorganismes indésirables et contamination	<ul style="list-style-type: none"> Chaîne du froid non respectée pendant le transport et à la réception des marchandises Lors de la réception des marchandises, les denrées alimentaires restent trop longtemps dehors Contamination par des marchandises moisies, conservées depuis trop longtemps La marchandise est infestée de nuisibles 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle de température (surtout pour les denrées facilement périssables) Contrôler la marchandise et la refuser si elle n'est pas conforme aux exigences S'occuper des denrées alimentaires immédiatement après leur arrivée
	Contamination par des corps étrangers tels que terre, cailloux, bouts de bois	<ul style="list-style-type: none"> Conteneurs sales et/ou défectueux Le conteneur repose directement sur le sol Véhicule de livraison sale 	<ul style="list-style-type: none"> Refuser la marchandise acheminée dans des conteneurs / véhicules sales Reconditionner la marchandise dans des conteneurs propres, appartenant si possible à l'établissement Nettoyer régulièrement ses propres véhicules et conteneurs

3.3.2 Stockage

Chap.	Danger	Cause	Mesure
1.3.3 2.4.3	Croissance de microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Température trop élevée de la chambre froide / du congélateur Chambre froide / congélateur défectueux Denrées alimentaires stockées trop longtemps 	<ul style="list-style-type: none"> Définir et contrôler régulièrement la température des espaces de stockage Ne pas trop remplir les chambres froides / congélateurs Contrôler les dates de durabilité
	Contamination par des corps étrangers tels que terre, cailloux, bouts de bois	<ul style="list-style-type: none"> La séparation propre / sale n'a pas été respectée Conteneurs sales 	<ul style="list-style-type: none"> Tenir en ordre Utiliser uniquement des conteneurs propres, appartenant si possible à l'établissement
	Contamination par des allergènes	<ul style="list-style-type: none"> Denrées alimentaires non stockées par type Denrées alimentaires non couvertes / non emballées 	<ul style="list-style-type: none"> Tenir en ordre Séparer les marchandises

3.3.3 Production

Préparation

Chap.	Danger	Cause	Mesure
1.3.4 2.4.4 2.4.6	Croissance de microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Denrées alimentaires pas réfrigérées correctement Interruption de la chaîne du froid 	<ul style="list-style-type: none"> Respecter la chaîne du froid Ne stocker à température ambiante que la quantité d'aliments pouvant être transformée rapidement
	Contamination par des microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Présence de denrées alimentaires propres et souillées Nettoyage / désinfection pas réalisés correctement Planches à découper, ustensiles, machines sales 	<ul style="list-style-type: none"> Séparation dans l'espace ou le temps des aliments propres et souillés Nettoyage / désinfection suivant le plan de nettoyage
	Contamination par des allergènes	<ul style="list-style-type: none"> Planches à découper, ustensiles ou machines sales 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer planches à découper, ustensiles et machines une fois le travail terminé Planches à découper distinctes pour différents groupes d'aliments
2.3.4	Contamination par des produits nettoyants / désinfectants	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage / désinfection pas réalisés correctement 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage / désinfection suivant le plan de nettoyage Ne pas stocker les produits nettoyants et les désinfectants au même endroit que les denrées alimentaires
	Contamination par des corps étrangers tels que vis, cheveux / poils, terre, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Non-respect de l'hygiène personnelle Machines / appareils pas montés correctement, défectueux Aucune séparation entre le sale et le propre 	<ul style="list-style-type: none"> Respecter l'hygiène personnelle Instruction / notice pour assembler correctement les machines et appareils Séparation dans l'espace ou le temps des aliments propres et souillés

Préparation à froid

Chap.	Danger	Cause	Mesure
1.3.4 2.3.4 2.4.4 2.4.6	Croissance de microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Denrées alimentaires mal réfrigérées / restées trop longtemps à température ambiante 	<ul style="list-style-type: none"> Respecter la chaîne du froid Ne stocker à température ambiante que la quantité d'aliments pouvant être transformée rapidement
	Contamination par des allergènes	<ul style="list-style-type: none"> Machines, ustensiles sales, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage / désinfection suivant le plan de nettoyage
	Contamination par des corps étrangers tels que cheveux / poils, composants de machine ou éléments d'ustensiles, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Non-respect de l'hygiène personnelle Machines / appareils pas montés correctement Aucune séparation entre le sale et le propre 	<ul style="list-style-type: none"> Respecter l'hygiène personnelle Instruction / notice pour un assemblage correct Séparation dans l'espace ou le temps des aliments propres et souillés
	Contamination par des produits nettoyants / désinfectants	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage / désinfection pas réalisés correctement 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage / t désinfection suivant le plan de nettoyage Ne pas stocker les produits nettoyants et les désinfectants au même endroit que les denrées alimentaires

Préparation à chaud / régénération

Chap.	Danger	Cause	Mesure
1.3.4 2.4.4 2.4.6	Survie de microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Trop peu ou pas assez longtemps chauffé 	<ul style="list-style-type: none"> Température à cœur d'au moins 70 °C pendant 2 minutes
	Contamination par des allergènes	<ul style="list-style-type: none"> Ustensiles ou vaisselle sales Négligence lors de la préparation / l'assaisonnement 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer planches à découper, ustensiles et machines une fois le travail terminé Signaler les plats « sans allergènes », les préparer séparément, utiliser uniquement des appareils absolument propres
	Contamination par des corps étrangers tels que cheveux / poils, composants de machine ou éléments d'ustensiles, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Ustensiles défectueux (fouet, spatule en caoutchouc, etc.) Non-respect de l'hygiène personnelle 	<ul style="list-style-type: none"> Jeter l'ustensile défectueux Respecter l'hygiène personnelle
	Substances dangereuses pour la santé dans la denrée alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> Aliment trop chauffé (par ex. formation d'acrylamide) Aliment pas assez cuit (p. ex. solanine) 	<ul style="list-style-type: none"> « Faire dorer au lieu de carboniser » les aliments riches en glucides Bien faire cuire les pommes de terre, haricots et légumes secs et jeter l'eau de cuisson
2.3.4	Contamination par des produits nettoyants / désinfectants	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage / désinfection pas réalisés correctement 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage / désinfection suivant le plan de nettoyage Ne pas stocker les produits nettoyants et les désinfectants au même endroit que les denrées alimentaires

Maintien au chaud

Chap.	Danger	Cause	Mesure
2.4.4 2.4.7	Recontamination par des microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Les plats ne sont pas protégés Couverts de service souillés 	<ul style="list-style-type: none"> Couvrir les plats Pour chaque plat, utiliser des couverts de service propres, appartenant à l'établissement Respecter l'hygiène personnelle
	Croissance de microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Température de maintien au chaud dans la plage critique 	<ul style="list-style-type: none"> Mesure de la température à cœur (>65 °C), faire à nouveau chauffer si la température est trop basse Ne pas maintenir au chaud plus de 3 heures Adapter la taille des lots pour permettre un écoulement rapide

Refroidissement

Chap.	Danger	Cause	Mesure
2.4.4	Croissance de microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Le processus de refroidissement dure trop longtemps Plats trop remplis 	<ul style="list-style-type: none"> Refroidir activement les denrées alimentaires Ne pas trop remplir les plats Adapter la quantité d'aliments à refroidir aux capacités de réfrigération
	Contamination par des microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Contamination du produit par le réfrigérant Cellule de refroidissement rapide / chambre froide sales Contamination par des ustensiles de travail et/ou mains sales 	<ul style="list-style-type: none"> Ustensiles de travail propres Respecter l'hygiène personnelle Couvrir les denrées alimentaires En cas d'utilisation de glaçons : n'utiliser que des glaçons parfaitement sains et propres

Entreposage (réfrigéré) / congélation

Chap.	Danger	Cause	Mesure
2.4.3 2.4.4	Croissance de microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Produit stocké depuis trop longtemps Températures de conservation trop élevées 	<ul style="list-style-type: none"> Dater les aliments et respecter le principe FIFO Contrôle de température
	Contamination par des microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Aucune séparation entre le propre et le sale Le produit n'est pas protégé (pas couvert, pas emballé) 	<ul style="list-style-type: none"> Tenir en ordre Utiliser uniquement des aliments emballés proprement et datés

Décongélation

Chap.	Danger	Cause	Mesure
2.4.4	Contamination par des microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Le produit baigne dans le liquide de décongélation Le produit n'est pas couvert 	<ul style="list-style-type: none"> Couvrir le produit, le déposer dans un bac perforé pour que l'eau de fonte puisse s'égoutter
	Croissance de microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> Le produit est mal décongelé 	<ul style="list-style-type: none"> Décongeler le produit au réfrigérateur S'il faut faire vite : décongeler le produit dans un appareil destiné à cet effet, muni d'une fonction décongélation ou dans de l'eau froide, le produit étant emballé

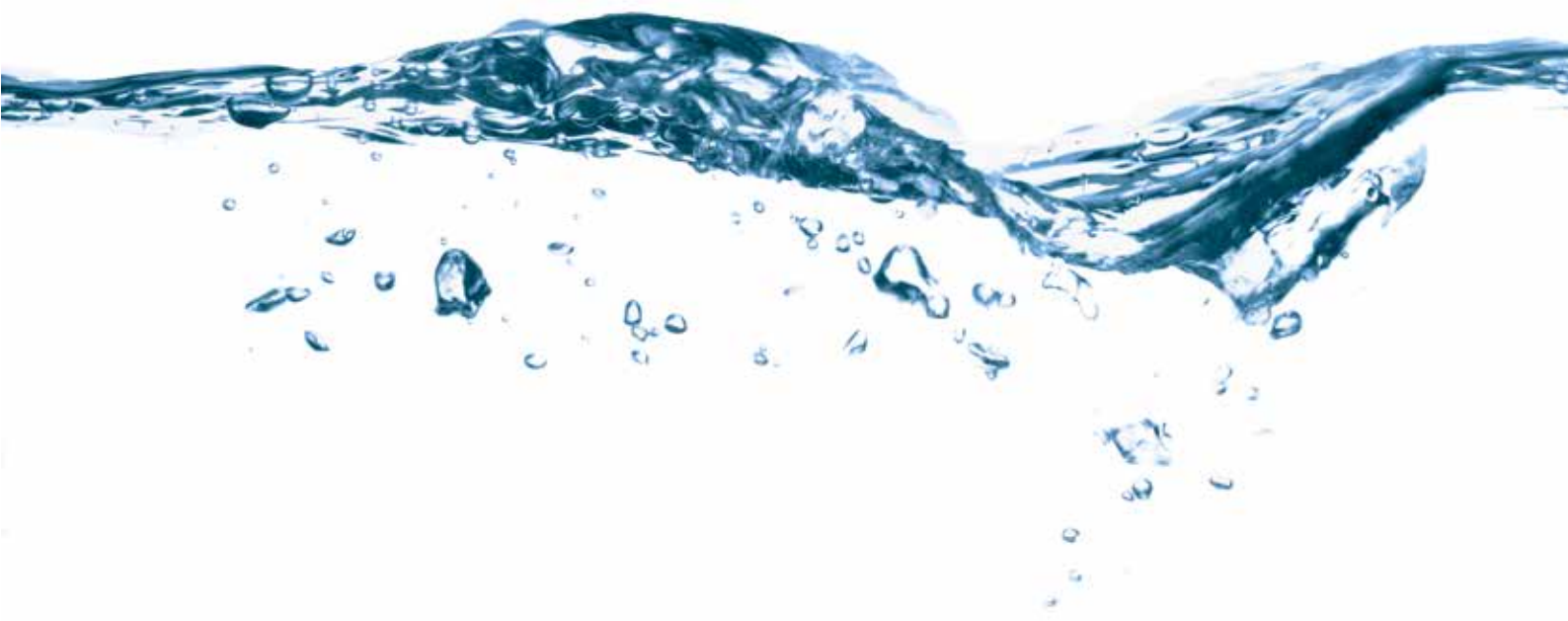
3.3.4 Transport

Chap.	Danger	Cause	Mesure
2.5	Croissance de microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> • Denrées alimentaires transportées dans une plage de température critique 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la température pendant et/ou après le transport • Utiliser des conteneurs appropriés (boîtes isothermes ou de maintien au chaud)
	Contamination par des micro-organismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> • Conteneurs sales • Aucune séparation entre aliments propres et aliments souillés • Non-respect de l'hygiène personnelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des conteneurs propres • Garantir la séparation entre le propre et le sale • Moyen de transport propre • Transporter séparément les déchets et les aliments
	Contamination par des corps étrangers	<ul style="list-style-type: none"> • Aliments non protégés / non couverts • Non-respect de l'hygiène personnelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Emballer / couvrir proprement les denrées alimentaires • Formation autour de l'hygiène personnelle • Séparation entre le propre et le sale
	Contamination par des allergènes	<ul style="list-style-type: none"> • Aliments non protégés / non couverts • Non-respect de l'hygiène personnelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Emballer / couvrir proprement les denrées alimentaires • Formation autour de l'hygiène personnelle

3.3.5 Vente, service

Chap.	Danger	Cause	Mesure
1.3.5 2.4.7	Croissance de microorganismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvaise température de stockage • Trop long stockage 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la durée et la température de conservation en procédant éventuellement à des réglages au niveau des vitrines / du bain-marie • Adapter la taille du lot au nombre de clients
	Contamination par des micro-organismes indésirables	<ul style="list-style-type: none"> • Non-respect de l'hygiène personnelle • Denrées alimentaires non protégées 	<ul style="list-style-type: none"> • Formation autour de l'hygiène personnelle • Installer une protection contre les postillons au niveau des buffets ou couvrir les récipients
	Contamination par des corps étrangers	<ul style="list-style-type: none"> • Aliments non protégés / non couverts 	<ul style="list-style-type: none"> • Couvrir les denrées alimentaires • Installer les buffets de plein air à l'abri (par. ex. sous un chapiteau, un parasol, entre autres)
	Contamination par des allergènes	<ul style="list-style-type: none"> • Couverts de service contaminés 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les buffets, chaque plat doit avoir ses propres couverts de service • Surveillance du buffet par des employés formés

4 ACCROÎTRE LA SÉCURITÉ PAR LE CONTRÔLE ET LA DOCUMENTATION



Objectif :

- La prescription légale d'un autocontrôle documenté est respectée
- La charge administrative tient compte des possibilités de l'établissement
- L'efficacité de l'autocontrôle est vérifiée et, si nécessaire, adaptée

4.1 Classement des établissements en fonction de leur taille en ce qui concerne l'autocontrôle

Chaque établissement est tenu de veiller lui-même au respect de toutes les prescriptions légales, pertinentes pour l'établissement, en matière de denrées alimentaires. Les mesures prises doivent être documentées.

L'étendue et la documentation de l'autocontrôle dépendent de la taille de l'établissement, du nombre de collaborateurs et du nombre de repas par service.

Catégorie	Repas par service, livraisons incluses	Collaborateurs	Exemples
A grand	> 500	> 50	Grand établissement hôtelier ou de restauration, hôpitaux cantonaux, centres de cure et de rééducation
B moyen	151 – 500	21 – 50	Etablissement hôtelier ou de restauration de taille moyenne, maisons de retraite, cantines scolaires
C petit	50 – 150	9 – 20	Petite auberge ou établissement de restauration
D très petit	< 50	< 9	Petit établissement de restauration, bar, café/salon de thé, restauration à la ferme, buvette, snack, établissement de vente à l'emporter

Ce classement détermine l'organisation et l'étendue de la documentation de l'autocontrôle aux chapitres 4.2.1 à 4.2.4.

Etablissement de catégorie A (grand)

C'est à la personne responsable qu'incombe la responsabilité suprême de l'autocontrôle. Des descriptions de tâches sont disponibles pour chaque domaine de compétence (par ex. service de maison, espace bien-être, production, service) ; celles-ci sont réglées et mises en œuvre par secteur.

Les processus et activités, y compris la surveillance analytique, sont précisés par écrit. La personne responsable dispose des instruments de contrôle nécessaires pour vérifier la mise en œuvre dans les différents secteurs.

Etablissement de catégorie B (moyen)

L'autocontrôle est réalisé en partie par la personne responsable et en partie par les responsables des différents secteurs. Les processus et activités sont définis par écrit.

Pour les établissements qui remettent des produits alimentaires en majorité à des groupes de population fragiles, l'examen analytique est défini. En règle générale, la personne responsable contrôle personnellement la mise en œuvre dans tous les secteurs.

Etablissement de catégorie C (petit)

L'autocontrôle est principalement effectué par la personne responsable et délégué dans certains cas. Les principaux processus et activités sont définis par écrit.

Etablissement de catégorie D (très petit)

L'autocontrôle est mis en œuvre par la personne responsable. La documentation écrite des processus et des activités se limite au minimum.

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE A (GRAND)

4.2 Mise en œuvre de l'autocontrôle en fonction du classement par taille des établissements

4.2.1 Etablissement de catégorie A (grand)

Chapitre du guide	Objet du contrôle	Justificatif/Mise en œuvre/Documentation
1	Organiser l'établissement, définir les responsabilités, garantir la formation	
1.1.1	Description de l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> Description détaillée de la nature et de la taille de l'établissement, de la structure de la clientèle, de l'offre Prospectus, carte des mets et des boissons
1.1.3	Evaluation du risque et documentation supplémentaire	<ul style="list-style-type: none"> Si en raison de l'offre et/ou de la clientèle un risque accru est constaté, les prescriptions du chapitre 2.4.5 sont consignées par écrit, par exemple avec des recettes, des instructions de travail ou similaires Le personnel est formé en conséquence, un certificat de formation est disponible
1.1.4	Obligation d'annoncer et autorisations	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement de l'établissement auprès de l'autorité de contrôle compétente Les autorisations requises sont disponibles
1.2.1	Etendue du règlement d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> Organigramme, liste du personnel Descriptions de poste ou cahiers des charges
1.2.2	Missions et qualification de la personne responsable	<ul style="list-style-type: none"> Accomplissement des tâches conformément au chapitre 1.2.2 Qualification minimale conformément au chapitre 1.2.2
1.3	Exigences générales et spécifiques pour la formation du personnel	<ul style="list-style-type: none"> Certificat professionnel pour les collaborateurs ayant suivi une formation correspondante Programme de formation définissant qui est responsable de la formation et du contrôle de niveau de formation Le programme de formation comprend des thèmes relatifs aux contenus décrits dans le chapitre 2 Vérification des contenus de formation (tests écrits ou oraux, vérification pratique du contenu directement au poste de travail) Attestations écrites de participation
2.1	Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès	
2.1.1	Hygiène personnelle	<ul style="list-style-type: none"> Mise à disposition de vestiaires et de sanitaires
2.1.2	Santé	<ul style="list-style-type: none"> Règlement sur l'hygiène et la santé (règlement interne) à l'intention du personnel Contrôles visuels et contrôle du règlement interne Règlement écrit sur la gestion des blessures et des maladies Instructions sur l'obligation d'annoncer
2.1.3	Règlement d'accès valable pour les personnes étrangères à l'établissement et pour les animaux	<ul style="list-style-type: none"> Séparation architecturale zone accessible au public – zone d'activité Plan de fermeture pour toutes les zones, règlement oral et écrit, Accès à la piscine équipé d'un système de fermeture L'accès à la zone d'activité et de production par des personnes étrangères à l'établissement est réglementé par écrit
2.2	Infrastructure et équipements	
2.2.1	Exigences générales relatives à la construction des locaux et aux équipements	<ul style="list-style-type: none"> Etat des lieux annuel, consigné par écrit, pour la planification des investissements et de l'entretien, éventuellement avec propriétaire Définition par écrit des responsabilités du service technique et d'entretien général Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages. Les défauts sont consignés par écrit et leur élimination est programmée
2.2.2	Exigences spécifiques, réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.2, si nécessaire avec des informations ou instructions de travail données oralement Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.3	Exigences spécifiques, locaux de stockage	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.3 Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.4	Exigences spécifiques, production, cuisine, office, cuisines satellites	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.4 Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.5	Exigences spécifiques, point de vente, points de distribution	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.5 Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.6	Service traiteur, établissements occasionnels	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.6 Contrôle éventuel des équipements et des lieux avant intervention
2.2.7	Matériaux et objets tels que les appareils, la vaisselle et les ustensiles de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> Définir les responsabilités dans les différents champs de compétence Conclure des contrats de maintenance avec les fabricants, conserver les contrats Tenir un fichier d'entretien (rapports de service inclus) Entretien selon les instructions du fabricant, contrôles visuels

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE A (GRAND)

Chapitre du guide	Objet du contrôle	Justificatif/Mise en œuvre/Documentation
2.2.8	Instruments de mesure et de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> Le mode de fonctionnement des instruments de mesure et de contrôle est vérifié. Le contrôle est documenté
2.2.9	Exigences spécifiques, locaux réservés aux collaborateurs, vestiaires et sanitaires	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.9 Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.10	Chambres des clients, étage	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.10 Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.11	Espace bien-être et spa	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.11 Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.3	Entretien, nettoyage et désinfection, élimination	
2.3.1	Alimentation en eau	<ul style="list-style-type: none"> En cas de propre captage : analyses de l'eau (au moins 1 fois par an), documentation des résultats Certificat écrit d'entretien pour les machines servant à préparer la glace
2.3.2	Eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	<ul style="list-style-type: none"> Justificatif écrit attestant qu'un/e collaborateur/-trice est titulaire d'un permis pour l'emploi de désinfectants pour l'eau des piscines publiques Preuve écrite que les valeurs microbiologiques maximales sont respectées selon l'annexe 5 OPBD (en général 1 fois par an)
2.3.3	Entretien des installations de débit	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel de la propreté de l'installation Contrat de maintenance avec le fournisseur
2.3.4	Nettoyage et désinfection	<ul style="list-style-type: none"> Définir les responsabilités dans les descriptions de poste Concept de nettoyage, éventuellement en collaboration avec l'entreprise de nettoyage Plan de nettoyage Éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage
2.3.5	Nuisibles	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels réguliers avec documentation correspondante Collaboration éventuelle / contrat de service avec des spécialistes externes Règlement du service d'entretien pour l'entretien des constructions à des fins de lutte antiparasitaire
2.3.6	Stations d'élimination	<ul style="list-style-type: none"> Définition des responsabilités Preuve écrite du contrôle du stockage par rapport à la séparation, à l'hygiène, à la température et à l'élimination dans les temps Éventuelle conclusion d'un contrat d'enlèvement avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets
2.4	Hygiène de la production	
2.4.2	Livraison, réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Accord écrit avec le fournisseur concernant le respect des prescriptions légales Liste de contrôle indiquant ce qui doit être vérifié à la réception des marchandises, confirmation du contrôle à la réception, contrôle de température inclus, par une signature sur le bon de livraison ou un document interne Les livraisons défectueuses ou les denrées alimentaires refusées sont enregistrées dans un procès-verbal La gestion des denrées alimentaires non conformes est définie
2.4.3	Stockage	<ul style="list-style-type: none"> Définition par écrit des responsabilités concernant l'entretien/la gestion des stocks Contrôle visuel régulier concernant la séparation des marchandises, l'étiquetage, FIFO, le datage avec documentation Mesure de la température avec contrôle visuel quotidien, documentation écrite une fois par semaine et aussi en cas d'écarts La marche à suivre en cas d'écarts de température est définie
2.4.4	Production de denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> Définition par écrit des responsabilités dans la zone de production Fabrication standardisée au moyen de recettes Séparation du flux de marchandises dans l'espace ou le temps, documents de travail de différentes couleurs, etc. Contrôle des durées de conservation et des températures conformément au chapitre 6.2 Contrôles par échantillonnage documentés Contrôle visuel régulier de la propreté et du respect des prescriptions d'hygiène par la personne responsable Concept réglant la gestion des échantillons témoins (par ex. de quels plats, quelle quantité, etc.) et les analyses microbiologiques (par ex. fréquence d'analyse, sur quels germes porte l'analyse, quels aliments sont analysés)
2.4.5		

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE A (GRAND)

Chapitre du guide	Objet du contrôle	Justificatif/Mise en œuvre/Documentation
2.4.6	Manipulation des denrées alimentaires pouvant provoquer des allergies ou des intolérances	<ul style="list-style-type: none"> Définition par écrit des responsabilités, notamment l'obligation d'informer Système de préparation et de remise de plats aux clients souffrant d'allergies ou d'intolérances
2.4.7	Vente et service	<ul style="list-style-type: none"> Définition des responsabilités Contrôle visuel régulier de la propreté et du respect des prescriptions d'hygiène par la personne responsable Contrôle par sondage et documentation de la température à cœur des plats proposés
2.4.8	Surproduction et utilisation des restes	<ul style="list-style-type: none"> Définition par écrit des responsabilités Etiquetage des denrées alimentaires pour en garantir la traçabilité
2.4.9	Elimination	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des stations d'élimination des déchets Mesure de la température avec contrôle visuel quotidien, documentation écrite une fois par semaine et aussi en cas d'écarts Contrôle du respect d'un éventuel contrat conclu avec une société d'enlèvement
2.5	Transport	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des conteneurs et des véhicules de transport Contrôle de la température selon le chapitre 6.2, documentation écrite incluse
2.6	Protection contre la tromperie et déclaration	
2.6.1	Protection contre la tromperie	<ul style="list-style-type: none"> Définition des responsabilités par rapport au respect des prescriptions en matière de déclaration pour la carte des mets et des boissons Justificatif attestant l'exactitude et la traçabilité des indications (bons de livraison, étiquettes, etc.) Règlement concernant l'information relative aux ingrédients allergènes (obligation d'informer) Mention écrite indiquant qu'à leur demande, les clients seront informés oralement sur les ingrédients allergènes
2.6.2	Etiquetage	
2.7	Traçabilité, rappel	
2.7.1	Traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement ou archivage des données requises pour la traçabilité (bons de livraison, étiquettes, éventuellement menus, etc.)
2.7.2	Marche à suivre après la remise d'aliments dangereux pour la santé	<ul style="list-style-type: none"> Déroulement défini par écrit, y compris personnes de contact et coordonnées Règlement éventuel pour la gestion des échantillons témoins
	Vérification et mise à jour du système d'autocontrôle	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle et actualisation périodiques du concept d'autocontrôle, compte tenu des réclamations, des retours, etc. du système de notification conformément au chapitre 4.3.4 ainsi qu'en cas de changement dans l'entreprise

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE B (MOYEN)

4.2.2 Etablissement de catégorie B (moyen)

Chapitre du guide	Objet du contrôle	Justificatif/Mise en œuvre/Documentation
1	Organiser l'établissement, définir les responsabilités, garantir la formation	
1.1.1	Description de l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> Description de la nature et de la taille de l'établissement, de la structure de la clientèle, de l'offre Prospectus, carte des mets et des boissons
1.1.3	Evaluation du risque et documentation supplémentaire	<ul style="list-style-type: none"> Si en raison de l'offre et/ou de la clientèle un risque accru est constaté, les prescriptions du chapitre 2.4.5 sont consignées par écrit, par exemple avec des recettes, des instructions de travail ou similaires Le personnel est formé en conséquence, un certificat de formation est disponible
1.1.4	Obligation d'annoncer et autorisations	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement de l'établissement auprès de l'autorité de contrôle compétente Les autorisations requises sont disponibles
1.2.1	Etendue du règlement d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> Organigramme, liste du personnel Descriptions de poste ou cahiers des charges
1.2.2	Attributions et qualification de la personne responsable	<ul style="list-style-type: none"> Accomplissement des tâches conformément au chapitre 1.2.2 Qualification minimale conformément au chap. 1.2.2
1.3	Exigences générales et spécifiques pour la formation du personnel	<ul style="list-style-type: none"> Certificat professionnel pour les collaborateurs ayant suivi une formation correspondante Justificatif écrit (par ex. attestation de participation) attestant le suivi régulier de formations internes relatives au poste de travail et de formations externes au besoin. Les formations comprennent des thèmes traitant des contenus décrits au chapitre 2 Vérification des contenus de formation (tests écrits ou oraux, vérification pratique du contenu directement au poste de travail)
2.1	Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès	
2.1.1	Hygiène personnelle	<ul style="list-style-type: none"> Mise à disposition de vestiaires et de sanitaires
2.1.2	Santé	<ul style="list-style-type: none"> Règlement écrit sur l'hygiène et la santé (règlement interne) à l'intention des collaborateurs Instructions sur l'obligation d'annoncer Règlement écrit sur la gestion des blessures et des maladies
2.1.3	Règlement d'accès valable pour les personnes étrangères à l'établissement et pour les animaux	<ul style="list-style-type: none"> Séparation architecturale zone accessible au public – zone d'activité L'accès à la zone d'activité et de production par des personnes étrangères à l'établissement est réglementé par écrit Accès à la piscine équipé d'un système de fermeture
2.2	Infrastructure et équipements	
2.2.1	Exigences générales relatives à la construction des locaux et aux équipements	<ul style="list-style-type: none"> Etat des lieux annuel pour la planification des investissements et de l'entretien, éventuellement avec propriétaire Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.2	Exigences spécifiques, réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.2, si nécessaire avec des informations ou instructions de travail données oralement Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.3	Exigences spécifiques, locaux de stockage	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.3 Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.4	Exigences spécifiques, production, cuisine, office, cuisines satellites	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.4 Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.5	Exigences spécifiques, point de vente, points de distribution	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.5 Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.6	Service traiteur, établissements occasionnels	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.6 Contrôle éventuel des équipements et des lieux avant intervention
2.2.7	Matériaux et objets tels que les appareils, la vaisselle et les ustensiles de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> Conclure des contrats de maintenance avec les fabricants, conserver les contrats Preuve d'entretien par des rapports de service Entretien selon les instructions du fabricant, contrôles visuels
2.2.8	Instruments de mesure et de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> Le mode de fonctionnement des instruments de mesure et de contrôle est vérifié. Le contrôle est documenté
2.2.9	Exigences spécifiques, locaux réservés aux collaborateurs, vestiaires et sanitaires	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.9 Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE B (MOYEN)

Chapitre du guide	Objet du contrôle	Justificatif/Mise en œuvre/Documentation
2.2.10	Chambres des clients, étage	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.10 Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.11	Espace bien-être et spa	<ul style="list-style-type: none"> Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.11 Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.3	Entretien, nettoyage et désinfection, élimination	
2.3.1	Alimentation en eau	<ul style="list-style-type: none"> En cas de propre captage : analyses de l'eau (au moins 1 fois par an), documentation des résultats Certificat écrit d'entretien pour les machines servant à préparer la glace
2.3.2	Eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	<ul style="list-style-type: none"> Justificatif attestant qu'un/e collaborateur/-trice est titulaire d'un permis pour l'emploi de désinfectants pour l'eau des piscines publiques Preuve que les valeurs microbiologiques maximales sont respectées selon l'annexe 5 OPBD (en général 1 fois par an)
2.3.3	Entretien des installations de débit	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel de la propreté de l'installation Contrat de maintenance avec le fournisseur
2.3.4	Nettoyage et désinfection	<ul style="list-style-type: none"> Matériel de nettoyage avec identification claire du type d'usage, de l'application et du dosage des produits Plan de nettoyage Eventuellement contrat avec entreprise de nettoyage
2.3.5	Nuisibles	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel régulier et entretien des constructions à des fins de lutte antiparasitaire En cas de risque accru, contrat d'entretien avec un professionnel spécialisé externe
2.3.6	Stations d'élimination	<ul style="list-style-type: none"> Définition des responsabilités Preuve du contrôle du stockage par rapport à la séparation, à l'hygiène, à la température et à l'élimination dans les temps des déchets Eventuelle conclusion d'un contrat d'enlèvement avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets
2.4	Hygiène de la production	
2.4.2	Livraison, réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Accord écrit avec le fournisseur concernant le respect des prescriptions légales Liste de contrôle indiquant ce qui doit être vérifié à la réception des marchandises Confirmation du contrôle à la réception, contrôle de température inclus, par une signature sur le bon de livraison ou un document interne Les livraisons défectueuses ou les denrées alimentaires refusées sont enregistrées dans un procès-verbal, leur gestion est donc définie
2.4.3	Stockage	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel régulier concernant la séparation des marchandises, l'étiquetage, FIFO, le datage avec documentation Mesure de la température avec contrôle visuel quotidien, documentation écrite une fois par semaine et aussi en cas d'écarts La marche à suivre en cas d'écarts de température est définie
2.4.4 2.4.5	Production de denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> Définition par écrit des responsabilités dans la zone de production Fabrication standardisée au moyen de recettes Séparation du flux de marchandises dans l'espace ou le temps, documents de travail de différentes couleurs, etc. Contrôle des durées de conservation et des températures conformément au chapitre 6.2 Contrôle visuel régulier de la propreté et du respect des prescriptions d'hygiène par la personne responsable
2.4.6	Manipulation des denrées alimentaires pouvant provoquer des allergies ou des intolérances	<ul style="list-style-type: none"> Définition par écrit des responsabilités, notamment l'obligation d'informer Système de préparation et de remise de plats aux clients souffrant d'allergies ou d'intolérances
2.4.7	Vente et service	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel régulier de la propreté et du respect des prescriptions d'hygiène par la personne responsable Contrôle par sondage et documentation de la température à cœur des plats proposés
2.4.8	Surproduction et utilisation des restes	<ul style="list-style-type: none"> Etiquetage des denrées alimentaires pour en garantir la traçabilité

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE B (MOYEN)

Chapitre du guide	Objet du contrôle	Justificatif/Mise en œuvre/Documentation
2.4.9	Elimination	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle visuel des stations d'élimination des déchets • Mesure de la température avec contrôle visuel quotidien, documentation écrite une fois par semaine et aussi en cas d'écarts • Contrôle du respect d'un éventuel contrat conclu avec une société d'enlèvement
2.5	Transport	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle visuel des conteneurs et des véhicules de transport • Contrôle de la température selon le chapitre 6.2, documentation écrite incluse
2.6	Protection contre la tromperie et déclaration	
2.6.1	Protection contre la tromperie	<ul style="list-style-type: none"> • Justificatif attestant l'exactitude des indications (bons de livraison, étiquettes, etc.) • Règlement concernant l'information relative aux ingrédients allergènes (obligation d'informer) • Mention écrite indiquant qu'à leur demande, les clients seront informés oralement sur les ingrédients allergènes
2.6.2	Étiquetage	
2.7	Traçabilité	
2.7.1	Traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Enregistrement ou archivage des données requises pour la traçabilité (bons de livraison, étiquettes, éventuellement menus, etc.)
2.7.2	Marche à suivre après la remise d'aliments dangereux pour la santé	<ul style="list-style-type: none"> • Notice relative au déroulement, y compris personnes de contact et coordonnées • Règlement éventuel pour la gestion des échantillons témoins
	Vérification et mise à jour du système d'autocontrôle	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle et actualisation périodiques du concept d'autocontrôle, compte tenu des réclamations, des retours, etc. du système de notification conformément au chapitre 4.3.5 ainsi qu'en cas de changement dans l'entreprise

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE C (PETIT)

4.2.3 Etablissement de catégorie C (petit)

Chapitre du guide	Objet du contrôle	Justificatif/Mise en œuvre/Documentation
1	Organiser l'établissement, définir les responsabilités, garantir la formation	
1.1.1	Description de l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> • Carte des mets et des boissons • Prospectus
1.1.3	Evaluation du risque et documentation supplémentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Si en raison de l'offre et/ou de la clientèle un risque accru est constaté, les prescriptions du chapitre 2.4.5 sont consignées par écrit, par exemple avec des recettes, des instructions de travail ou similaires
1.1.4	Obligation d'annoncer et autorisations	<ul style="list-style-type: none"> • Enregistrement de l'établissement auprès de l'autorité de contrôle compétente • Dossier avec les autorisations requises
1.2.1	Etendue du règlement d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> • Règlement oral, pour autant que le propriétaire assure la fonction de personne responsable • Liste du personnel et annuaire téléphonique • Eventuellement organigramme
1.2.2	Attributions et qualification de la personne responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Accomplissement des tâches conformément au chapitre 1.2.2 • Qualification minimale conformément au chap. 1.2.2
1.3	Exigences générales et spécifiques pour la formation du personnel	<ul style="list-style-type: none"> • Certificat professionnel pour les collaborateurs ayant suivi une formation correspondante • Instruction orale / formation aux contenus décrits dans le chapitre 2 avec justificatif écrit (attestation de participation) • Vérification du contenu de la formation
2.1	Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès	
2.1.1	Hygiène personnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à disposition de vestiaires et de sanitaires
2.1.2	Santé	<ul style="list-style-type: none"> • Règlement écrit sur l'hygiène et la santé (règlement interne) à l'intention des collaborateurs • Instructions sur l'obligation d'annoncer • Règlement oral ou écrit sur la gestion des blessures et des maladies
2.1.3	Règlement d'accès valable pour les personnes étrangères à l'établissement et pour les animaux	<ul style="list-style-type: none"> • Séparation architecturale zone accessible au public – zone d'activité • L'accès à la zone d'activité et de production par des personnes étrangères à l'établissement est réglementé par écrit • Accès à la piscine équipé d'un système de fermeture
2.2	Infrastructure et équipements	
2.2.1	Exigences générales relatives à la construction des locaux et aux équipements	<ul style="list-style-type: none"> • Etat des lieux annuel pour la planification de l'entretien, éventuellement avec propriétaire • Contrôle visuel permanent et réparation des dommages
2.2.2	Exigences spécifiques, réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.2, si nécessaire avec des informations ou instructions de travail données oralement • Contrôle visuel permanent
2.2.3	Exigences spécifiques, locaux de stockage	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.3 • Contrôle visuel permanent
2.2.4	Exigences spécifiques, production, cuisine, office, cuisines satellites	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.4 • Contrôle visuel permanent
2.2.5	Exigences spécifiques, point de vente, points de distribution	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.5 • Contrôle visuel permanent
2.2.6	Service traiteur, établissements occasionnels	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.6 • Contrôle éventuel des équipements et des lieux avant intervention
2.2.7	Matériaux et objets tels que les appareils, la vaisselle et les ustensiles de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> • Contrats de maintenance avec les fabricants • Preuve d'entretien par des rapports de service • Entretien selon les instructions du fabricant, contrôles visuels
2.2.8	Instruments de mesure et de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> • Le mode de fonctionnement des instruments de mesure et de contrôle est vérifié. Le contrôle est documenté
2.2.9	Exigences spécifiques, locaux réservés aux collaborateurs, vestiaires et sanitaires	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.9 • Contrôle visuel permanent
2.2.10	Chambres des clients, étage	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.10 • Contrôle visuel permanent
2.2.11	Espace bien-être et spa	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.11 • Contrôle visuel permanent

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE C (PETIT)

Chapitre du guide	Objet du contrôle	Justificatif/Mise en œuvre/Documentation
2.3	Entretien, nettoyage et désinfection, élimination	
2.3.1	Alimentation en eau	<ul style="list-style-type: none"> En cas de propre captage, analyses de l'eau (au moins 1 fois par an), documentation des résultats Certificat d'entretien pour les machines servant à préparer la glace
2.3.2	Eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	<ul style="list-style-type: none"> Justificatif attestant qu'un/e collaborateur/-trice est titulaire d'un permis pour l'emploi de désinfectants pour l'eau des piscines publiques Preuve que les valeurs microbiologiques maximales sont respectées selon l'annexe 5 OPBD (en général 1 fois par an)
2.3.3	Entretien des installations de débit	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel de la propreté de l'installation, contrat de maintenance avec le fournisseur
2.3.4	Nettoyage et désinfection	<ul style="list-style-type: none"> Matériel de nettoyage avec identification claire du type d'usage, de l'application et du dosage des produits Plan de nettoyage Eventuellement contrat avec entreprise de nettoyage
2.3.5	Nuisibles	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel régulier et entretien des constructions à des fins de lutte antiparasitaire En cas de risque accru, contrat d'entretien avec un professionnel spécialisé externe
2.3.6	Stations d'élimination	<ul style="list-style-type: none"> Règlement oral ou écrit concernant le respect des prescriptions du chapitre 2.3.6 Eventuelle conclusion d'un contrat d'enlèvement avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets
2.4	Hygiène de la production	
2.4.2	Livraison, réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Accord écrit ou oral avec le fournisseur concernant le respect des prescriptions légales Liste de contrôle indiquant ce qui doit être vérifié à la réception des marchandises Confirmation du contrôle à la réception, contrôle de température inclus, par une signature sur le bon de livraison ou un document interne Les livraisons défectueuses ou les denrées alimentaires refusées sont enregistrées dans un procès-verbal, leur gestion est donc définie
2.4.3	Stockage	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel régulier concernant la séparation des marchandises, l'étiquetage, FIFO, le datage avec documentation Mesure de la température avec contrôle visuel quotidien, documentation écrite une fois par semaine et aussi en cas d'écarts
2.4.4	Production de denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> Fabrication standardisée au moyen de recettes Séparation du flux de marchandises dans l'espace ou le temps, documents de travail de différentes couleurs, etc. Contrôle des durées de conservation et des températures conformément au chapitre 6.2 Contrôle visuel régulier de la propreté et du respect des prescriptions d'hygiène par la personne responsable
2.4.5		
2.4.6	Manipulation des denrées alimentaires pouvant provoquer des allergies ou des intolérances	<ul style="list-style-type: none"> Définition écrite ou orale des responsabilités, notamment l'obligation d'informer Système de préparation et de remise de plats aux clients souffrant d'allergies ou d'intolérances
2.4.7	Vente et service	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel régulier de la propreté et du respect des prescriptions d'hygiène par la personne responsable Contrôle par sondage et documentation de la température à cœur des plats proposés
2.4.8	Surproduction et utilisation des restes	<ul style="list-style-type: none"> Etiquetage des denrées alimentaires pour en garantir la traçabilité
2.4.9	Elimination	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des stations d'élimination des déchets Contrôle du respect d'un éventuel contrat conclu avec une société d'enlèvement
2.5	Transport	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des conteneurs et des véhicules de transport Contrôle de la température conformément au chapitre 6.2, documentation écrite incluse
2.6	Protection contre la tromperie et déclaration	
2.6.1	Protection contre la tromperie	<ul style="list-style-type: none"> Justificatif attestant l'exactitude des indications (bons de livraison, étiquettes, etc.)
2.6.2	Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> Règlement concernant l'information relative aux ingrédients allergènes (obligation d'informer) Mention écrite indiquant qu'à leur demande, les clients seront informés oralement sur les ingrédients allergènes
2.7	Traçabilité, rappel	
2.7.1	Traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement ou archivage des données requises pour la traçabilité (bons de livraison, étiquettes, éventuellement menus, etc.)
2.7.2	Marche à suivre après la remise d'aliments dangereux pour la santé	<ul style="list-style-type: none"> Notice relative au déroulement, y compris personnes de contact et coordonnées
	Vérification et mise à jour du système d'autocontrôle	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle et actualisation périodiques du concept d'autocontrôle, compte tenu des réclamations, des retours, etc. du système de notification conformément au chapitre 4.3.6 ainsi qu'en cas de changement dans l'entreprise

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE D (TRÈS PETIT)

4.2.4 Etablissement de catégorie D (très petit)

Chapitre du guide	Objet du contrôle	Justificatif/Mise en œuvre/Documentation
1	Organiser l'établissement, définir les responsabilités, garantir la formation	
1.1.1	Description de l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> • Carte des mets et des boissons • Eventuellement prospectus
1.1.3	Evaluation du risque et documentation supplémentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Si en raison de l'offre et/ou de la clientèle un risque accru est constaté, les prescriptions du chapitre 2.4.5 sont consignées par écrit, par exemple avec des recettes, des instructions de travail ou similaires
1.1.4	Obligation d'annoncer et autorisations	<ul style="list-style-type: none"> • Enregistrement de l'établissement auprès de l'autorité de contrôle compétente • Dossier avec les autorisations requises
1.2.1	Etendue du règlement d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> • Règlement oral • Liste du personnel et annuaire téléphonique
1.2.2	Attributions et qualification de la personne responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Accomplissement des tâches conformément au chapitre 1.2.2 • Qualification minimale conformément au chap. 1.2.2
1.3	Exigences générales et spécifiques pour la formation du personnel	<ul style="list-style-type: none"> • Certificat professionnel pour les collaborateurs ayant suivi une formation correspondante • Instruction orale / formation aux contenus décrits dans le chapitre 2 avec justificatif écrit (attestation de participation) • Vérification du contenu de la formation
2.1	Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès	
2.1.1	Hygiène personnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à disposition de vestiaires et de sanitaires
2.1.2	Santé	<ul style="list-style-type: none"> • Règlement écrit sur l'hygiène et la santé (règlement interne) à l'intention des collaborateurs • Instructions sur l'obligation d'annoncer • Règlement oral sur la gestion des blessures et maladies
2.1.3	Règlement d'accès valable pour les personnes étrangères à l'établissement et pour les animaux	<ul style="list-style-type: none"> • Séparation architecturale zone accessible au public – zone d'activité • L'accès à la zone d'activité et de production par des personnes étrangères à l'établissement est réglementé par écrit
2.2	Infrastructure et équipement	
2.2.1	Exigences générales relatives à la construction des locaux et aux équipements	<ul style="list-style-type: none"> • Etat des lieux annuel pour la planification de l'entretien, éventuellement avec propriétaire • Contrôle visuel permanent et réparation des dommages
2.2.2	Exigences spécifiques, réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.2, si nécessaire avec des informations ou instructions de travail données oralement • Contrôle visuel permanent
2.2.3	Exigences spécifiques, locaux de stockage	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.3 • Contrôle visuel permanent
2.2.4	Exigences spécifiques, production, cuisine, office, cuisines satellites	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.4 • Contrôle visuel permanent
2.2.5	Exigences spécifiques, point de vente, points de distribution	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.5 • Contrôle visuel permanent
2.2.6	Service traiteur, établissements occasionnels	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.6 • Contrôle éventuel des équipements et des lieux avant intervention
2.2.7	Matériaux et objets tels que les appareils, la vaisselle et les ustensiles de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> • Contrats de maintenance avec les fabricants • Preuve d'entretien par des rapports de service • Entretien selon les instructions du fabricant, contrôles visuels
2.2.8	Instruments de mesure et de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> • Le mode de fonctionnement des instruments de mesure et de contrôle est vérifié
2.2.9	Exigences spécifiques, locaux réservés aux collaborateurs, vestiaires et sanitaires	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.9 • Contrôle visuel permanent
2.2.10	Chambres des clients, étage	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.10 • Contrôle visuel permanent
2.2.11	Espace bien-être et spa	<ul style="list-style-type: none"> • Garantir le respect des exigences selon le chapitre 2.2.11 • Contrôle visuel permanent
2.3	Entretien, nettoyage et désinfection, élimination	
2.3.1	Alimentation en eau	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de propre captage : analyses de l'eau (au moins 1 fois par an), documentation des résultats • Certificat d'entretien pour les machines servant à préparer la glace

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE D (TRÈS PETIT)

Chapitre du guide	Objet du contrôle	Justificatif/Mise en œuvre/Documentation
2.3.2	Eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	<ul style="list-style-type: none"> Justificatif attestant qu'un/e collaborateur/-trice est titulaire d'un permis pour l'emploi de désinfectants pour l'eau des piscines publiques Preuve que les valeurs microbiologiques maximales sont respectées selon l'annexe 5 OPBD (en général 1 fois par an)
2.3.3	Entretien des installations de débit	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel de la propreté de l'installation Contrat de maintenance avec le fournisseur
2.3.4	Nettoyage et désinfection	<ul style="list-style-type: none"> Matériel de nettoyage avec identification claire du type d'usage, de l'application et du dosage des produits Plan de nettoyage Eventuellement contrat avec entreprise de nettoyage
2.3.5	Nuisibles	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel régulier et entretien des constructions à des fins de lutte antiparasitaire En cas de risque accru, contrat d'entretien avec un professionnel spécialisé externe
2.3.6	Stations d'élimination	<ul style="list-style-type: none"> Règlement oral ou écrit concernant le respect des prescriptions du chapitre 2.3.6 Eventuelle conclusion d'un contrat d'enlèvement avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets
2.4	Hygiène de la production	
2.4.2	Livraison, réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Accord oral avec le fournisseur concernant le respect des prescriptions légales Instruction orale ou liste de contrôle indiquant ce qui doit être contrôlé à l'arrivée des marchandises Confirmation du contrôle à la réception, contrôle de température inclus, par une signature sur le bon de livraison ou un document interne La gestion des livraisons défectueuses ou des denrées alimentaires refusées est définie oralement
2.4.3	Stockage	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel régulier concernant la séparation des marchandises, l'étiquetage, FiFo, le datage avec documentation Mesure de la température avec contrôle visuel quotidien, documentation écrite une fois par semaine et aussi en cas d'écarts
2.4.4	Production de denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> Fabrication standardisée au moyen de recettes ou sur la base de l'expérience personnelle Séparation du flux de marchandises dans l'espace ou le temps, documents de travail de différentes couleurs, etc. Contrôle des durées de conservation et des températures conformément au chapitre 6.2 Contrôle visuel régulier de la propreté et du respect des prescriptions d'hygiène par la personne responsable
2.4.5		
2.4.6	Manipulation des denrées alimentaires pouvant provoquer des allergies ou des intolérances	<ul style="list-style-type: none"> Définition orale des responsabilités, notamment l'obligation d'informer Système de préparation et de remise de plats aux clients souffrant d'allergies ou d'intolérances
2.4.7	Vente et service	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel régulier de la propreté et du respect des prescriptions d'hygiène par la personne responsable Contrôle par sondage et documentation de la température à cœur des plats proposés
2.4.8	Surproduction et utilisation des restes	<ul style="list-style-type: none"> Etiquetage des denrées alimentaires pour en garantir la traçabilité
2.4.9	Elimination	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des stations d'élimination des déchets Contrôle du respect d'un éventuel contrat conclu avec une société d'enlèvement
2.5	Transport	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des conteneurs et des véhicules de transport Contrôle de la température conformément au chapitre 6.2, y compris documentation
2.6	Protection contre la tromperie et déclaration	
2.6.1	Protection contre la tromperie	<ul style="list-style-type: none"> Justificatif attestant l'exactitude des indications (bons de livraison, étiquettes, etc.)
2.6.2	Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> Règlement concernant l'information relative aux ingrédients allergènes (obligation d'informer) Mention par écrit indiquant qu'à leur demande, les clients seront informés oralement sur les ingrédients allergènes
2.7	Traçabilité, rappel	
2.7.1	Traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement ou archivage des données requises pour la traçabilité (bons de livraison, étiquettes, éventuellement menus, etc.)
2.7.2	Marche à suivre après la remise d'aliments dangereux pour la santé	<ul style="list-style-type: none"> Notice relative au déroulement, y compris personnes de contact et coordonnées
	Vérification et mise à jour du système d'autocontrôle	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle et actualisation périodiques du concept d'autocontrôle, compte tenu des réclamations, des retours, etc. du système de notification conformément au chapitre 4.3.7 ainsi qu'en cas de changement dans l'entreprise

4.3 Vérification du système d'autocontrôle

4.3.1 Objectif de la vérification du système d'autocontrôle

Il convient de vérifier régulièrement l'efficacité de la méthode HACCP et des mesures prises dans le chapitre 2. Un changement d'offre (par exemple un nouveau service traiteur), de clientèle ou de modes de préparation peut amener à revoir la méthode HACCP et les mesures d'autocontrôle y relatives et à les adapter aux nouveaux besoins. De même, les résultats du contrôle officiel des denrées alimentaires sont intégrés dans la vérification.

Seul un système d'autocontrôle à jour constitue un instrument efficace pour garantir la sécurité des denrées alimentaires produites.

4.3.2 Vérification générale dans toutes les catégories d'établissement

Les retours / réclamations des clients, les suggestions du personnel, les erreurs comme les résultats des contrôles officiels doivent être pris au sérieux, car ils peuvent signifier la présence de défauts ou de lacunes dans la méthode HACCP et dans les mesures d'autocontrôle qui en résultent. C'est pourquoi il faudrait déterminer ce qui est à l'origine de ces remarques et comment les éviter à l'avenir. Cela peut avoir pour conséquence une adaptation de la méthode HACCP et/ou des mesures d'autocontrôle telles que les instructions de travail ou les listes de contrôle.

4.3.3 Analyses microbiologiques

Objectif

Le prélèvement et l'analyse des denrées alimentaires font partie de l'autocontrôle fixé par la loi.

Les analyses microbiologiques permettent de vérifier si les mesures d'autocontrôle prises sont respectées et si elles garantissent la sécurité des produits. Cependant, ces analyses montrent aussi les points faibles et les erreurs possibles lors de la préparation.

Des analyses microbiologiques régulières sont la preuve des efforts déployés pour maîtriser les risques au sein de l'établissement.

Dans certains domaines (eau potable provenant de captages appartenant à l'établissement, piscines et installations de bien-être, etc. selon OPBD), il existe des prescriptions qui doivent être impérativement respectées. Pour les analyses microbiologiques, il est conseillé de collaborer avec un laboratoire accrédité.

Nature des analyses

La présence ou l'absence de certains microorganismes permet d'évaluer les risques liés à l'hygiène dans l'entreprise. Sont listés ci-après les principaux microorganismes et la cause possible de leur présence dans une denrée alimentaire :

- Germes aérobies mésophiles : donnent une indication sur l'état général d'un produit. Des valeurs élevées indiquent que ces denrées ne sont pas fraîches et ont été stockées trop longtemps. De même qu'une mauvaise réfrigération entraîne une multiplication importante de ces germes. Les germes aérobies mésophiles sont transmis par contact avec des appareils mal nettoyés ou des ingrédients déjà contaminés
- Entérobactéries : leur présence indique un traitement par la chaleur insuffisant ou une recontamination des denrées alimentaires traitées par la chaleur
- E. coli indique une contamination d'origine fécale, par exemple en raison d'un manque d'hygiène personnelle. C'est aussi un indice signifiant la présence de bactéries intestinales (pathogènes)
- Staphylocoques à coagulase positive : indiquent une mauvaise hygiène personnelle
- Bacillus cereus : la présence de Bacillus cereus est généralement le signe d'un traitement par la chaleur puis d'un refroidissement pas assez rapide ou d'un trop long maintien au chaud

L'analyse visant à déceler la présence de germes pathogènes tels que salmonelles, listérias, Campylobacter, etc. peut / doit être effectuée sur certaines denrées alimentaires ou dans des cas de suspicion concrets, en complément de la recherche d'organismes à valeur d'indicateurs. La personne responsable doit garantir le respect des critères de sécurité alimentaire à l'annexe 1 partie 1 de l'ordonnance sur l'hygiène.

Fréquence des analyses

La fréquence des prélèvements dépend de la taille de l'établissement, des risques et des résultats d'analyses antérieures.

Des analyses régulières sont donc recommandées pour les établissements de grande taille, pour les établissements utilisant des méthodes de production à risque (par ex. précuisson), pour la remise de produits à risque et la distribution à des groupes de population particulièrement fragiles.

En revanche, il est possible de renoncer à pratiquer des analyses si l'offre se limite à des produits simples, par ex. café proposant des produits de boulangerie préemballés, restaurant simple qui propose des produits à base de

viande séchée, du pain et qui remettent des boissons posant peu de problèmes d'hygiène, par exemple eau minérale, vin, etc.

En cas de réclamations par le contrôle officiel, les établissements de toutes les catégories effectuent les analyses requises pour contrôler l'efficacité des mesures ou adaptations qui ont été prises.

Denrées alimentaires à analyser

L'analyse doit être effectuée en fonction du risque. Avec, au premier plan, les denrées alimentaires suivantes :

- produits à risque selon le chapitre 2.4.5 lors de la transformation et remise de produits
- aliments destinés à des groupes de population fragiles
- aliments destinés à être réutilisés
- aliments préparés selon de nouvelles méthodes de fabrication encore jamais utilisées dans l'établissement
- denrées alimentaires précuites ou préparées à l'avance

Valeurs indicatives pour contrôler les bonnes pratiques

Par valeur indicative pour contrôler les bonnes pratiques, on entend un nombre de microorganismes à ne pas dépasser pendant toute la durée de conservation. Cela est possible si les matières premières sont soigneusement sélectionnées, les bonnes pratiques respectées et le produit stocké comme il se doit. Tout dépassement vaut pour non-respect des bonnes pratiques. Des mesures correctives correspondantes doivent être prises.

Il incombe à la personne responsable de s'assurer du respect des valeurs indicatives. En cas de dépassement, elle doit également mettre en place des mesures correctives appropriées. Il est recommandé de faire pratiquer des prélèvements, des analyses et de faire évaluer les résultats par des spécialistes compétents. Dans ce cadre, l'objectif de la vérification devrait être clairement défini.

Voici les valeurs indicatives pour les différents produits :

Produit	Remarques	Germe à analyser	Valeur indicative ufc
Pâtisseries, crème fouettée	Ne pas déterminer la présence de germes aérobies mésophiles dans les produits contenant des ingrédients fermentés (par ex. yogourt, séré)	Germe aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	1 000 000/g 10/g 100/g
Denrées alimentaires crues et prêtes à consommer dans leur état naturel, préparées pour être consommées	Par ex. salade de légumes crus, dips de légumes/bâtonnets de légumes, salade verte, salade de fruits	<i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	100/g 100/g
Denrées alimentaires traitées par la chaleur, servies chaudes (réchauffées) ou froides	Par ex. salade de légumes cuits, aliments cuits (par ex. pâtes, soupes, sauces, légumes) Ne pas déterminer la présence de germes aérobies mésophiles dans les produits contenant des ingrédients fermentés (par ex. yogourt, séré, fromage)	Germe aérobies mésophiles Entérobactéries Staphylocoques à coagulase positive <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 100/g 100/g 1 000/g
Denrées alimentaires prêtes à la consommation, contenant des éléments traités ou non par la chaleur et n'entrant pas dans les deux catégories précédentes (produits mélangés)	Par ex. salade de riz avec des légumes crus en julienne, salade verte avec du poulet émincé, cocktail de crevettes, risotto à la roquette, sandwiches, Birchermüsli Ne pas déterminer la présence de germes aérobies mésophiles dans les produits contenant des ingrédients fermentés	Germe aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	10 000 000/g 100/g 100/g
Produits à base de viande cuits, découpés ou en portions	Saucisses échaudées et produits de salaison cuits, par ex. cervelas, jambon cuit, saucisse de Lyon, etc.	Sont prises en compte pour la viande et les produits à base de viande, les valeurs indicatives du guide de branche « Guide des Bonnes Pratiques pour la branche carnée » de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande	

ufc = unité formant colonie

Exigences microbiologiques pour l'eau potable et l'eau des installations de douche

Produit	Paramètre	Valeur maximale ufc
Eau potable dans le réseau de distribution	Germes aérobies mésophiles	300/ml
	<i>Escherichia coli</i>	nd/100 ml
	Entérocoques	nd/100 ml
Glace en accompagnement des desserts ou des boissons	<i>Escherichia coli</i>	nd/100 ml
	Entérocoques	nd/100 ml
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/100 ml
Eau des installations de douche	Legionella spp.	1000 ufc/l

ufc = unité formant colonie, nd = non décelable

Les rapports de contrôle font partie de l'autocontrôle et doivent être conservés.

4.3.4 Vérification dans les établissements de catégorie A
Vérification générale

Un système de notification correspondant existe pour le traitement des réclamations, retours, suggestions, etc. Le traitement et la recherche de solutions se font spécifiquement pour chaque service. Au besoin, les mesures d'autocontrôle correspondantes sont adaptées au niveau du service. La personne responsable en est informée.

Vérification par des analyses microbiologiques

Les établissements vérifient 4 à 12 fois par an, en fonction du risque, la qualité microbiologique des aliments produits par leurs soins, à l'issue de leur durée de conservation.

4.3.5 Vérification dans les établissements de catégorie B
Vérification générale

Le responsable du service reçoit les réclamations, retours, suggestions, etc. et les transmet à la personne responsable. Celle-ci se charge de les traiter en adaptant, si nécessaire, les mesures d'autocontrôle.

Vérification par des analyses microbiologiques

Les établissements qui remettent des denrées alimentaires essentiellement à des groupes de population fragiles vérifient 4 à 12 fois par an, en fonction du risque, la qualité microbiologique des aliments produits par leurs soins, à l'issue de la durée de conservation.

Aux autres établissements, il est recommandé de vérifier périodiquement le respect des prescriptions d'hygiène au moyen d'analyses.

4.3.6 Vérification dans les établissements de catégorie C
Vérification générale

Le responsable du service reçoit les réclamations, retours, suggestions, etc. et les transmet à la personne responsable. Celle-ci se charge de les traiter en adaptant, si nécessaire, les mesures d'autocontrôle.

Vérification par des analyses microbiologiques

Il est recommandé d'effectuer des analyses microbiologiques en fonction du risque et, selon le résultat, de les réitérer.

4.3.7 Vérification dans les établissements de catégorie D
Vérification générale

La personne responsable reçoit les réclamations, retours, suggestions, etc. et adapte au besoin le système d'autocontrôle.

Vérification par des analyses microbiologiques

Il est recommandé d'effectuer des analyses microbiologiques en fonction du risque et, selon le résultat, de les réitérer.

**5 COLLABORER DE MANIÈRE COMPÉTENTE
AVEC L'AUTORITÉ D'EXÉCUTION**



Objectif :

- Des règles claires permettent une collaboration constructive et équitable avec l'autorité d'exécution
- Le guide BPHR sert d'outil de référence obligatoire à la personne responsable ainsi qu'aux autorités d'exécution

5.1 Droits et devoirs des organes de contrôlée

5.1.1 Droit de contrôle et d'accès

Les contrôles officiels sont réalisés par les autorités de contrôle compétentes. Elles vérifient si les prescriptions afférentes à l'autocontrôle sont respectées, si le personnel respecte les prescriptions en matière d'hygiène et s'il dispose des connaissances spécialisées requises. Dans le cadre de leur activité de contrôle, les autorités d'exécution ont le droit de prélever des échantillons et de consulter documents et autres enregistrements. De plus elles ont accès aux terrains, bâtiments, établissements, locaux, installations, véhicules et autres infrastructures. Les contrôles sont effectués à intervalles réguliers, en fonction du risque, et de manière générale, ils sont inopinés.

5.1.2 Obligation de garder le secret

Les personnes chargées d'appliquer la loi sur les denrées alimentaires sont tenues au secret. Sauf s'il existe des motifs raisonnables de soupçonner que les denrées alimentaires peuvent présenter un risque pour la santé.

5.1.3 Objet des contrôles

Le contrôle officiel comprend les activités suivantes :

- Vérification de l'autocontrôle mis en œuvre dans l'établissement et de ses résultats
- Inspection
 - Etablissement, y compris environnement, locaux, bureaux, équipements, installations, machines et système de transport
 - Produits de base, ingrédients, auxiliaires technologiques et autres produits utilisés pour la fabrication et la préparation de denrées alimentaires
 - Matières premières, produits intermédiaires, produits semi-finis et finis
 - Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
 - Produits et procédés de nettoyage et d'entretien ainsi que moyens pour lutter contre les nuisibles et la vermine

- Etiquetage et présentation des denrées alimentaires
- Publicité pour les denrées alimentaires
- Contrôle de l'hygiène dans l'établissement
- Contrôle des exigences et des procédés suivant le présent guide, c'est-à-dire :
 - la garantie du respect des bonnes pratiques
 - la mise en œuvre d'un système HACCP
 - le prélèvement d'échantillons et analyses
 - la traçabilité
 - le retrait ou rappel
 - la documentation
- Vérification des supports écrits et autres relevés probablement importants pour évaluer le bon respect de la législation
- Entretiens entre la personne responsable et les collaborateurs
- Lecture des valeurs enregistrées par les instruments de mesure dans l'établissement
- Vérification des mesures avec ses propres appareils
- Contrôle :
 - du respect des prescriptions relatives à la traçabilité
 - du niveau de formation du personnel
 - du respect de l'obligation de documenter

Lors des contrôles officiels, il est également possible de réaliser une série planifiée de contrôles ou de mesures afin de vérifier dans quelle mesure la législation est respectée.

5.1.4 Prélèvement d'échantillons

Les organes de contrôle peuvent prélever des échantillons qui doivent être étiquetés immédiatement de manière à éviter toute confusion, et signalés dans un rapport.

5.2 Résultats, mesures, sanctions

Les autorités d'exécution communiquent les résultats du contrôle à la personne responsable par écrit.

Lorsque les exigences légales ne sont pas satisfaites, l'autorité d'exécution émet une réclamation et ordonne les mesures nécessaires pour rétablir l'ordre légal. Si ces mesures ne sont pas respectées, les autorités peuvent confisquer les produits. Lorsque l'état dans lequel se trouve l'établissement laisse supposer un danger pour la santé publique, l'établissement peut être fermé sur-le-champ. La loi sur les denrées alimentaires stipule que tout délit, infraction ou contravention à la loi sera puni et assorti de peines privatives de liberté de 5 ans au plus ou de peines pécuniaires de 180 jours-amende au plus. Sous réserve d'autres dispositions de la loi pénale.

5.3 Droits et devoirs du propriétaire de l'établissement

- En règle générale, l'inspection se fait en présence de la personne responsable ou de son remplaçant
- La personne responsable ou son remplaçant doit assister les autorités d'exécution à titre gratuit pendant l'inspection et leur communiquer tout renseignement utile ou produire justificatifs et documents
- La personne responsable est en droit de recevoir, par écrit, les résultats du contrôle
- Si les échantillons prélevés ne donnent pas lieu à une contestation, une indemnité peut être demandée pour autant que la valeur de l'échantillon dépasse CHF 10.-
- Les décisions peuvent être contestées au moyen d'une opposition. Le délai d'opposition est de dix jours
- La deuxième décision peut être contestée au moyen d'un recours. Le délai est de trente jours

5.4 Importance et évolution du guide BPHR

Le guide BPHR résume les exigences de l'autocontrôle légal sous forme concise. Il constitue une base essentielle pour l'inspection des établissements de l'hôtellerie-restauration. Les expériences acquises dans ce contexte doivent par conséquent profiter à l'ensemble du secteur et être prises en compte pour faire évoluer le guide.

Pour y parvenir, tout le monde est invité à communiquer aux organisations de branche impliquées toute constatation et proposition d'amélioration importante.

6 ANNEXE



6.1 Bases juridiques

Parlement		Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels LDAI	
Conseil fédéral			
Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ODAIOUS	Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes OABCV	Ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels OPCN	Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires OELDAI
Le Département fédéral de l'intérieur DFI			
Ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale OPOVA	Ordonnance du DFI sur les résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs alimentaires d'origine animale ORésDALan	Ordonnance sur les additifs OAdd	Ordonnance du DFI sur l'hygiène Ohyg
Ordonnance sur les arômes	Ordonnance du DFI sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires OPAT	Ordonnance sur les contaminants OCont	Ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires
Ordonnance du DFI sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires OASMI	Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires OIDA	Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées ODALGM	Ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux OhyAb
Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible ODAIOV	Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale ODALAn	Ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public OPBD	Ordonnance sur les matériaux et objets
Ordonnance du DFI sur les boissons	Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers OBENP	Ordonnance du DFI sur les cosmétiques OCos	Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain OCCH
Ordonnance du DFI sur les compléments alimentaires OCAI	Ordonnance sur les jouets OSJo	Ordonnance sur les générateurs d'aérosols	Ordonnance du DFI sur les générateurs d'aérosols
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV			
Ordonnance de l'OSAV sur l'importation de denrées alimentaires originaires ou en provenance du Japon	Ordonnance de l'OSAV régissant l'importation de gomme de guar originaire ou en provenance d'Inde	Ordonnance Tchernobyl	

Source : osav.ch

Aliments — Objets usuels

6.2 Températures maximales pour les denrées alimentaires

Selon l'ordonnance sur l'hygiène, les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les denrées alimentaires prêtes à la consommation, susceptibles de favoriser la prolifération de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines, doivent être conservés à des températures empêchant autant que possible tout phénomène de cette nature. Les températures de réfrigération doivent être définies de manière à garantir en tout temps la sécurité des denrées alimentaires, et les critères microbiologiques doivent être respectés.

Sont prescrites les températures maximales suivantes :

Poisson frais et produits de la pêche frais et crustacés transformés, sans autre conservation	Mollusques Glace fondante, 2 °C max.
Viande hachée	5 °C max.
Aliments facilement périssables	5 °C max.
Ovoproduits ne se conservant pas à température ambiante	4 °C max.

Par dérogation, les températures maximales du fabricant, spécifiques au produit, doivent être respectées.

La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Il est possible de déroger aux prescriptions de température uniquement pendant une durée limitée si cela s'avère impérativement nécessaire et dans la mesure où cela ne met pas en danger la santé des consommateurs. Il est recommandé de ne pas interrompre la chaîne du froid pendant plus de 30 minutes.

Lorsque des produits n'ayant pas les mêmes températures de conservation prescrites sont conservés dans le même appareil de réfrigération, il convient de régler la température THEORIQUE dudit appareil en fonction du produit ayant la température de conservation la plus basse.

Les aliments congelés doivent être conservés à -18 °C ou à des températures inférieures.

6.3 Durées de conservation maximales recommandées

6.3.1 Durées de conservation maximales pour la réfrigération

Les durées précisées ci-après sont données à titre indicatif pour les températures de conservation inférieures à 5 °C. Il convient de juger et décider au cas par cas (par ex. en pratiquant une analyse sensorielle) si une denrée alimentaire peut encore être distribuée.

Denrée alimentaire	Durée de conservation
Viande de boucherie crue, reptiles, gibier	3 jours max.
Volaille crue, lapin, lièvre	3 jours max.
Viande hachée crue	1 jour
Abats, sang	1 jour
Préparations de viande et produits à base de viande (par ex. charcuterie, pâtés, terrines)	2 jours max. ou selon les indications du fabricant
Produits crus rubéfiés (jambon cru, viande séchée des Grisons, etc.)	Entiers 6 mois max. ou selon les indications du fabricant, découpés date de production +1 jour
Produits de salaison cuits (jambon, côtelettes, lard)	Entiers 2 semaines max., découpés date de production +1 jour
Poissons, crustacés et mollusques crus, marinés ou fumés/cuits	3 jours max. ou selon les indications du fabricant
Lait et produits laitiers	Selon les indications du fabricant
Ovoproduits	Selon les indications du fabricant
Œufs durs, rafraîchis sous l'eau	3 jours max.
Fruits et légumes crus	10 jours max.
Salades de légumes crus, salades de légumes avec sauce, salade de fruits	Date de production + 2 jours
Légumes cuits, produits précuits (pâtes, sauces, etc.)	Date de production + 2 jours
Sauces salade	Date de production + 6 jours
Mets facilement périssables à base d'œufs crus, de poisson ou de viande crus et entremets / desserts facilement périssables	A consommer le jour même de la production

Lorsque les emballages d'origine du fabricant sont ouverts, la durée de conservation maximale dépend des indications figurant sur l'étiquette du produit.

6.3.2 Durées de conservation maximales pour la congélation

Les durées indiquées ci-après sont données à titre indicatif pour les denrées alimentaires dans un parfait état, surgelées très rapidement à - 18 °C et conservées sans dépasser cette température puis décongelées rapidement par réchauffage ou à une température < 4 °C juste avant leur consommation.

Il convient de juger et de décider au cas par cas (par ex. en pratiquant une analyse sensorielle) si un aliment peut encore être distribué.

Produit	Durée de conservation maximale en mois
Viande de bœuf, de veau, d'agneau, de cheval	8
Volaille	6
Viande de porc, cabri, lapin	6
Viande hachée, abats, préparations et produits à base de viande (par ex. charcuterie, pâtés, terrines), produits de salaison cuits	3
Légumes, fruits	12
Lait et produits laitiers	6
Pain et produits de boulangerie	6
Produits Convenience surgelés	Selon les indications du fabricant
Denrées alimentaires que le restaurateur a lui-même précuites	3

6.4 Déclaration facultative des allergènes

La déclaration écrite des allergènes est facultative. La version suivante est proposée pour toute gestion par code :

Allergène	Abréviation	Détail
Céréales contenant du gluten	1	a Blé y compris amidonnier, engrain, blé de Khorosan (kamut), triticale b Epeautre y compris épeautre vert séché c Seigle d Orge e Avoine
Crustacés	2	
Œufs	3	
Poissons	4	
Cacahuètes	5	
Fèves de soja	6	
Lait (y compris lactose)	7	
Fruits à coque (noix)	8	a Amandes b Noisettes c Noix d Noix de cajou e Noix de pécan f Noix du Brésil g Pistaches h Noix de macadamia ou du Queensland
Céleri	9	
Moutarde	10	
Graines de sésame	11	
Dioxyde de soufre et sulfites	12	
Lupins	13	
Mollusques	14	

6.5 Prescriptions d'étiquetage définies par la législation sur les denrées alimentaires

Les denrées alimentaires préemballées doivent être étiquetées de façon lisible avec les mentions suivantes :

- a. la dénomination spécifique (la désignation consacrée par les usages commerciaux ou, si celle-ci fait défaut, un nom descriptif)
- b. la liste des ingrédients (dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale)
- c. les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
- d. le cas échéant, la déclaration quantitative des ingrédients (cela est nécessaire si l'étiquette y fait mention, par ex. « au beurre »)
- e. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation (les produits facilement périssables doivent être pourvus d'une date limite de consommation et transformés dans ce délai. Les produits pourvus d'une date de durabilité minimale conservent leurs qualités même au-delà de cette date. Cependant, une fois passée la date de durabilité minimale, la responsabilité incombe non plus au producteur mais à la personne responsable.)
- f. le cas échéant les conditions particulières de conservation ou d'utilisation (par exemple la durée pendant laquelle un produit peut être conservé une fois entamé ou la mention « Ne pas recongeler après décongélation »)
- g. le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne qui fabrique, importe, conditionne, emballe et/ou embouteille ou remet des denrées alimentaires
- h. le pays de production des denrées alimentaires ou la plus petite aire géographique à laquelle peut être attribuée la fabrication
- i. l'origine des ingrédients de la denrée alimentaire lorsque leur part dans le produit fini représente plus de 50% (plus de 20% dans le cas de la viande et du poisson) et si la présentation du produit suggère une provenance qui n'est pas conforme à la vérité
- j. les mentions spécifiques pour les viandes bovine, porcine, ovine, caprine et la volaille ainsi que le poisson (pays dans lequel l'animal est né, a été élevé et abattu et/ou zone de capture ou pays de production pour le poisson)
- k. le mode d'emploi, si son omission ne permet pas d'utiliser la denrée alimentaire conformément à l'usage prévu (par ex. consigne de cuisson avec le temps et la température du four)
- l. la teneur en alcool pour les boissons alcooliques titrant plus de 1,2% vol en « % vol »
- m. le lot de production concerné. Font exception certains produits agricoles, marchandises qui sont emballées en présence du consommateur ou lorsque l'identification par la date est garantie
- n. la déclaration nutritionnelle. Elle englobe la valeur énergétique ainsi que les teneurs en lipides, en acides gras saturés, en glucides, en sucres, en protéines et en sel. Aucune déclaration nutritionnelle n'est requise pour les denrées alimentaires produites en petites quantités et remises directement au consommateur ou à des détaillants locaux
- o. la mention requise dans le cas des denrées alimentaires, des additifs et des auxiliaires technologiques, qui sont des organismes génétiquement modifiés (OGM), qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus
- p. le cas échéant, la marque d'identification. Celle-ci est mise en place par les établissements soumis à autorisation pour les produits d'origine animale et sert à identifier l'établissement de production en cas de réclamation d'autres mentions selon l'annexe 2 de l'ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires telles que
 - l'état physique (par ex. en poudre, fumé, recongelé, etc.)
 - « irradié » ou « traité par rayonnement ionisant » pour les denrées alimentaires soumises à ce type de traitement
 - « conditionné sous atmosphère protectrice » pour les aliments dont la durée de conservation est prolongée du fait de l'emploi d'un gaz d'emballage