



Informations à l'intention des responsables de crèches, cantines scolaires et centres de jour

L'autocontrôle

La loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (loi sur les denrées alimentaires, LDAI, art. 1) poursuit quatre objectifs :

- **protéger la santé du consommateur des risques présentés par les denrées alimentaires et les objets usuels qui ne sont pas sûrs ;**
- **veiller à ce que la manipulation des denrées alimentaires et des objets usuels se fasse dans de bonnes conditions d'hygiène ;**
- **protéger le consommateur contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires et aux objets usuels ;**
- **mettre à la disposition des consommateurs les informations nécessaires à l'acquisition de denrées alimentaires et d'objets usuels.**

Les établissements ainsi que les organisateurs de manifestations remettant des denrées alimentaires doivent veiller au respect de toutes les dispositions légales et, à cette fin, mettre sur pied un système d'autocontrôle.

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

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

Procédure pour établir une documentation d'autocontrôle

- A. Elaborer une analyse des dangers
- B. Elaborer et mettre en œuvre des directives de travail
- C. Documenter les contrôles (voir exemple fiches de contrôle)

Bases légales et liens

- **Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels**
https://www.admin.ch/ch/fr/rs/817_0/index.html
- **Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels**
https://www.admin.ch/ch/fr/sr/817_02/index.html
- **Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires**
<https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143394/index.html>

Le présent modèle d'autocontrôle n'est pas exhaustif. Il incombe à l'entreprise du secteur alimentaire de veiller à ce que les processus d'exploitation spécifiques soient réglementés et documentés.

Modèle d'autocontrôle

A. Analyse des dangers

| Secteur | Dangers potentiels | Exemples |
|--------------------------------------|---|--|
| 1. Réception des marchandises | Contamination des denrées non protégées ou emballées Altération des denrées en raison de températures trop élevées Altération ou mauvaise qualité des denrées en raison d'une durée de stockage trop longue Origine (traçabilité) et composition des denrées inconnues | Emballages endommagés, denrées contaminées par des odeurs, de l'humidité, des récipients sales, des animaux, de la vermine, etc. Interruption de la chaîne du froid, denrées dégelées Réception de denrées dont la durée de conservation est échue Indications incomplètes ou incorrectes (p. ex. origine, composition des pâtisseries) |
| 2. Stockage | Altération des denrées en raison de températures trop élevées ou d'une durée de stockage trop longue Contamination des denrées non protégées | Températures de réfrigération ou de congélation insuffisantes, durée de conservation échue Denrées stockées sans protection, non couvertes ou non emballées |
| 3. Production et préparation | Contamination des denrées non protégées (transmission par des micro-organismes) Prolifération de germes dans les denrées alimentaires Traitement de la volaille crue Intoxication des consommateurs par des denrées alimentaires d'origines animales crues Huile de friture | Denrées contaminées par des odeurs, de l'humidité, des aliments crus, des produits de nettoyage, des déchets, des animaux, de la vermine, etc. Refroidissement pas assez rapide des denrées précuites, denrées périssables stockées trop longtemps hors réfrigération Température ou durée de cuisson inappropriée, conditions d'hygiène dans la cuisine inadéquates (utilisation de la planche à découper) Remise d'œufs, de viande ou de lait crus Huile de friture avariée (trop utilisée, trop chauffée) |
| 4. Nettoyage et entretien | Nettoyage et dosage insuffisants Mauvais entretien | Contamination des denrées par des équipements et des appareils sales : transmission de saleté et de micro-organismes Vieillesse et usure prématurés des appareils pouvant être préjudiciables aux procédés de production |
| 5. Evacuation des déchets | Contamination des denrées en raison de contact avec des déchets | Emplacement des déchets inapproprié, élimination incorrecte des restes et des déchets |
| 6. Personnel | Comportement inapproprié au poste de travail, formation insuffisante Maladies, blessures Hygiène personnelle insuffisante | Transmission de saleté, de micro-organismes aux denrées Transmission d'agents infectieux aux denrées Transmission de saleté, de micro-organismes aux denrées |
| 7. Remise et déclaration | Contamination des denrées vendues en libre-service Tromperies en raison d'indications incomplètes ou inexactes Remises de boissons alcooliques à des adolescents | Absence d'ustensiles pour se servir, étalages non protégés (gouttelettes de salive, etc.) Pays d'origine de la viande et du poisson incorrect, plusieurs indications de provenance, obligation d'informer par oral (p. ex. allergènes) impossible Personnel non formé, absence d'écriteau d'information |
| 8. Transport | Altération en raison de températures trop élevées Contamination de denrées non protégées | Interruption de la chaîne du froid, denrées dégelées Manque de propreté du véhicule de transport, des récipients |
| 9. Eau potable | Qualité insuffisante | Conduites sales ou inappropriées, sources souillées |

B. Directives de travail

1. Réception des marchandises

- Contrôler tous les produits avant de les acheminer vers les secteurs de production et de stockage
- **Lors de la réception des denrées alimentaires, s'assurer que :**
 - les denrées alimentaires et les emballages sont en bon état ;
 - la température des marchandises est de 5°C au maximum pour les produits réfrigérés (2°C max. pour le poisson) et de -18°C au minimum pour les produits surgelés. Les informations pertinentes doivent être consignées sur le bon de livraison, la quittance ou la fiche ;
 - la durée de conservation n'est pas échue ;
 - le pays d'origine est clairement indiqué pour la viande et le poisson ;
 - la composition des denrées alimentaires livrées sans emballage et les informations pertinentes, notamment concernant les allergènes (obligation de renseigner par oral), sont indiquées.
 - la température des repas livrés en liaison chaude est de minimum 65 °C Le contrôle doit être documenté sur la fiche « Réception des marchandises ».

2. Stockage

- Conserver toutes les denrées alimentaires **soumises à réfrigération** à 5°C au maximum ou selon les indications du fournisseur (**cf. fiche de contrôle des températures**)
- Conserver le **poisson** à 2°C au maximum
- Stocker les **produits surgelés** à -18°C au minimum
- **Emballer** toutes les denrées alimentaires dans du film alimentaire ou les conserver dans des récipients avec couvercles
- **Stocker** les aliments crus, non prêts à la consommation, **à l'écart** des aliments prêts à la consommation

3. Production et préparation

- Utiliser, pour la préparation des denrées alimentaires, des **surfaces de travail** lisses, dures et faciles à nettoyer
- **Nettoyer et désinfecter si nécessaire** les surfaces de travail avant et après chaque usage
- **Séparer** les secteurs de travail « propres » et « sales » afin d'éviter tout risque de contamination
- Un dispositif adéquat (double-évier ou évier avec lave-vaisselle) doit être à disposition pour le **nettoyage de la vaisselle**
- Equiper toutes les zones de production où sont manipulées des denrées alimentaires non protégées de **lave-mains** dotés de distributeurs de savon liquide et de serviettes à usage unique
- Utiliser les **lave-mains**, qui doivent être accessibles en tout temps et dotés de distributeurs de savon liquide et de serviettes à usage unique
- **Respecter les températures de cuisson** et refroidir rapidement les denrées alimentaires précuites
- Servir **uniquement** des mets **préparés le jour même** et éliminer les restes
- **Eviter les mets à base d'œufs crus, de lait cru et de viande crue**
- **Contrôler** l'huile de friture après chaque utilisation et la remplacer si nécessaire

4. Nettoyage et entretien

- Effectuer les travaux de nettoyage et d'entretien conformément aux bonnes pratiques en matière d'hygiène

5. Evacuation des déchets

- **Eliminer** les déchets de cuisine et les restes de nourriture **au fur et à mesure et de manière appropriée**, ou les entreposer dans un local fermé et frais
- Eliminer l'huile de friture **de manière appropriée**

6. Personnel

- Informer le personnel des règles à respecter en matière d'hygiène, de documentation de l'autocontrôle et de gestion des denrées alimentaires (**cf. fiche de contrôle sur la formation du personnel**)
- **Se laver régulièrement et soigneusement les mains**, dans tous les cas avant de se mettre au travail, après être allé aux toilettes, après une interruption (pause-cigarette, repas, etc.), après avoir touché des denrées alimentaires crues ou non nettoyées, etc.
- Mettre à la disposition du personnel des **toilettes d'une propreté irréprochable** et équipées d'un lave-mains muni d'un distributeur de savon liquide et de serviettes à usage unique
- **Contrôler régulièrement** la propreté des toilettes pendant la durée de la manifestation
- **Annoncer obligatoirement** toute maladie

7. Remise et déclaration

- Protéger les denrées alimentaires vendues en libre-service des **gouttelettes de salive**, prévoir des ustensiles de service et procéder à des contrôles réguliers de ce secteur
- Limiter la quantité de **denrées alimentaires facilement périssables** (p. ex. sandwichs au jambon, pâtisseries à la crème) mises en vente sans réfrigération et conserver les stocks au réfrigérateur (à 5°C max.)
- Déclarer le **pays d'origine** de la viande et du poisson sur la carte des mets (menu, tableau)
- Renseigner les consommateurs sur la **composition** des denrées alimentaires remises (notamment allergènes) si ceux-ci en font la demande (p. ex. gâteaux, saucisses, etc.)

8. Transport

- Prévoir des emballages propres, protégés de toute contamination
- Réfrigérer les denrées alimentaires facilement périssables
- Veiller à la propreté du véhicule de transport

9. Eau potable

- Prélever l'eau potable dans une installation contrôlée dont la **qualité est irréprochable** et vérifier que les conteneurs et les conduites sont appropriés
- En cas d'alimentation en eau potable par une source privée, faire contrôler la **qualité** de celle-ci par un **laboratoire** au moins une fois par année
- **En cas d'absence d'eau potable**, ne **produire** ni glace, ni glaçons, ni sirops ; **faire bouillir** l'eau pour **nettoyer** les récipients et recourir à de la **vaisselle à usage unique**

C. Fiches de contrôle (modèles à adapter)

| Formation du personnel Date : | |
|--|--------------------|
| Le ou les soussignés confirment avoir été informés des normes requises en matière d'hygiène, de responsabilité et de documentation d'autocontrôle. | |
| <u>Prénom / Nom :</u> | <u>Signature :</u> |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| Réception des marchandises | | | | | |
|---|---------|-------------------|-------------|-----------|------|
| Personne responsable : | | | | | |
| Contrôler la qualité des denrées alimentaires livrées | | | | | |
| Contrôler la température des produits livrés (viande, poisson, produits laitiers, repas livrés en liaison chaude) | | | | | |
| Fournisseur | Produit | Date de livraison | Température | Remarques | Visa |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Contrôle des températures

Personne responsable :

Contrôler les températures tous les jours et documenter une fois par semaine. En cas d'écart, informer immédiatement la personne responsable !

| Chambre froide max 5°C | Réfrigérateur 1 max 5°C | Réfrigérateur 2 max 5°C | Congélateur 1 min. -18°C | Congélateur 2 min. -18°C | Date / visa |
|---------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Contrôle des friteuses

| Friteuse 1 | Friteuse 2 | Visa |
|----------------------------|----------------------------|------|
| Date du changement d'huile | Date du changement d'huile | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Planning de nettoyage

Personne responsable :

Déterminer les critères, le type et la fréquence de nettoyage des équipements (p. ex. quotidien, hebdomadaire, mensuel)

| Quoi | A quelle fréquence | Comment | Date | Visa |
|------|--------------------|--|------|------|
| | après chaque usage | Eau bouillante et détergent universel. Lave-vaisselle, si nécessaire désinfection avec alcool isopropylique (à 70 %) | | |
| | après chaque usage | Eau bouillante et détergent universel. Lave-vaisselle, si nécessaire désinfection avec alcool isopropylique (à 70 %) | | |
| | quotidienne | Chiffon humide et détergent universel | | |
| | quotidienne | Chiffon humide et détergent universel | | |
| | quotidienne | Serpillère humide et détergent universel | | |
| | hebdomadaire | Chiffon humide et détergent universel | | |