

Bienvenue

VELEDES

Auenstrasse 10 | 8600 Dübendorf

Tél. +41 58 911 65 65

Association : info@veledes.ch













Formation : formation@veledes.ch



*Guide de la branche
Alimentation*

pour de bonnes pratiques de fabrication
dans le commerce de détail



Module 1	Module 2	Module 3	Module 4	Module 5	Module 6	Module 7	total
							
	Présentation des principes HACCP et leurs applications				Vidéo de l'inspecteur	Annexes 2 et 3	
Questions sur les buts de l'ODAIUOs	Etc.	Ftrav coll. 2.2 2.13 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication	Ftrav coll. 2.14 Déclaration sur les marchandises	Ftrav coll. 2.15 Boissons alcoolisées et tabacs	Etc.	Etc.	
Etc.		Etc.	Etc.				
				Etc.			
10'	20'	60'	40'	20'	20'	30'	200'

90 minutes

60 minutes

50 minutes

Formation au guide de la branche

1. Introduction
2. Principes relatifs aux bonnes pratiques / programme préventif
3. Hygiène personnelle
4. Formation
5. Reconnaître, contrôler et maîtriser les dangers (HACCP)
6. Évaluation et documentation

1 Introduction

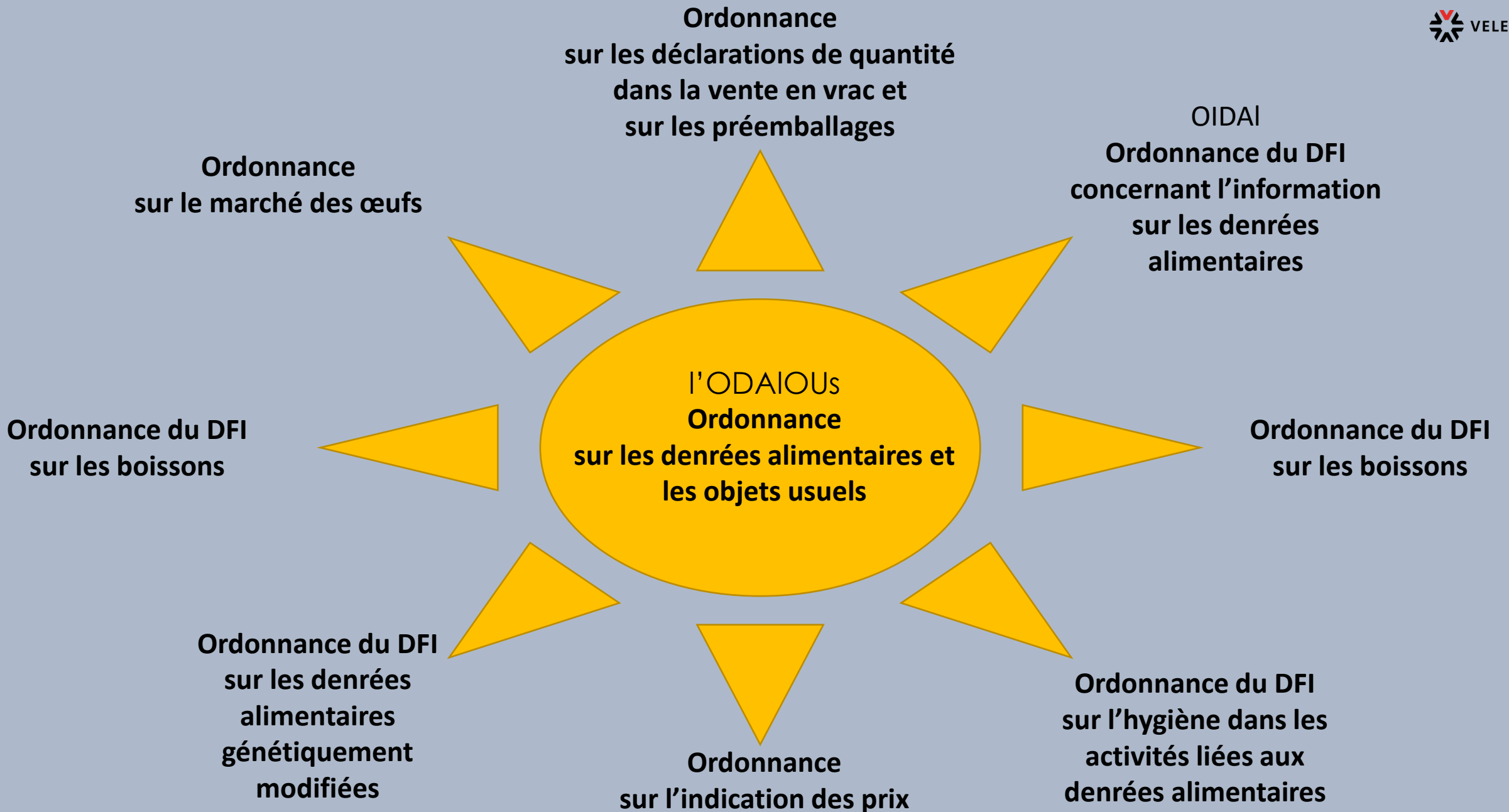
- 1.1 Objectif du guide VELEDES
- 1.2 Champ d'application
- 1.3 Principes juridiques
- 1.4 Aperçu de l'établissement
- 1.5 Classification de l'établissement



But de l'ODAIIOUs

Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

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



2 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication



2.1 Dispositions générales

2.1.1 Autocontrôle

2.1.2 Bonnes pratiques

2.1.3 Concept de HACCP

2.1.4 Traçabilité et mesures

2.1.5 Protection contre la tromperie

2.1.6 Formation du personnel

2.1.7 Notification aux autorités et retrait / rappel

2.1.8 Possibilités de profilage

2.1.9 Conséquences du manquement

Concept de HACCP

Hazard : danger, risque
Analysis : analyse, évaluation
Critical : difficile, essentiel
Control : contrôle
Point : point, position

■ viande d'ongulés domestiques	≤ 7 °C
■ viande de volaille, autruches et lapins domestiques	≤ 4 °C
■ préparations et produits à base de viande	≤ 4 °C
■ sous-produits d'abattage (abats, sang) provenant de la viande d'ongulés domestiques	≤ 3 °C
■ viande hachée	≤ 2 °C
■ poissons, coquillages et crustacés	≤ 2 °C
■ produits surgelés, au moins	-18 °C

L'autocontrôle constitue une obligation légale

Art. 26 Autocontrôle

Quiconque **fabrique, traite, entrepose, transporte, met sur le marché, importe, exporte ou fait transiter** des denrées alimentaires [...] est tenu au devoir d'autocontrôle.

Les organismes de contrôle ont le droit et la mission d'**inspecter les denrées alimentaires**, leur production, les installations nécessaires, les véhicules, **la documentation** ainsi que **l'hygiène personnelle** et le **statut de la formation** en matière d'hygiène.

Le contrôle officiel ne libère pas de l'obligation de procéder à un autocontrôle.

2 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication



- 2.2 Achat et réception des marchandises
- 2.3 Stockage et soin apporté aux marchandises
- 2.4 Fabrication des denrées
- 2.5 Vente
- 2.6 Locaux, équipements et véhicules
- 2.7 Approvisionnement en eau
- 2.8 Nettoyage et désinfection
- 2.9 Parasites
- 2.10 Élimination des déchets
- 2.11 Réglementation de l'accès
- 2.12 Retours clients
- 2.13 Vente de denrées périssables en vrac

2.2 – 2.13 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication

2.2 Achat et réception des marchandises

<https://www.veledes.ch/images/bpf/a21.pdf>

<p>03 3 Accord avec le fournisseur</p> <p>0. Fournisseur</p> <p>Nom : _____</p> <p>Adresse : _____</p> <p>N° de tél. : _____</p> <p>E-mail : _____</p> <p>1. Principe de qualité</p> <p>Le fournisseur s'engage à livrer les marchandises uniquement de manière conforme aux accords contractuels et aux dispositions de la législation suisse en vigueur sur les denrées alimentaires. Les autorisations légales ne s'appliquent que si la réception suit et les données alimentaires ne prévalent pas de celles obligatoires. Si de telles dispositions sont pertinentes, mais moins strictes.</p> <p>Les marchandises doivent être protégées contre la saleté et contre toute influence externe au cours du transport. La température de stockage prévue par la loi doit être respectée. Les denrées périssables doivent être livrées protégées par une feuille thermique ou une feuille thermique protectrice. Si l'annonce doit être validée, voir la livraison.</p> <p>Chaque information sur la quantité et la date de livraison, l'origine de la marchandise (y compris le nom du fournisseur ou du producteur préférentiel) et la destination du lot doit être indiquée sur le bon de livraison. Le fournisseur s'engage à fournir des rapports d'analyse (y compris un plan d'échantillonnage) et, le cas échéant, des informations complémentaires sur la traçabilité des marchandises concernées.</p> <p>2. Concept d'autocontrôle</p> <p>Le fournisseur possède un concept d'autocontrôle à jour et propre à l'établissement qui comprend au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none">■ une garantie des bonnes pratiques■ un concept HACCP■ un concept de traçabilité■ un plan d'analyse <p>Un système de gestion de crise (obligation du fournisseur d'informer le client)</p> <p>Le concept, le rapport d'analyse et les certificats peuvent être consultés sur demande.</p> <p>3. Personne responsable</p> <p>Le fournisseur nomme une personne responsable de son sujet pour accomplir cette mission.</p> <p>Nom : _____</p> <p>N° de tél. : _____</p> <p>E-mail : _____</p>	<p>Suite de l'03 3 Accord avec le fournisseur</p> <p>4. Modifications</p> <p>Si des modifications sont apportées au produit, la société s'engage à en informer immédiatement _____ sous une forme adéquate de sa propre initiative.</p> <p>5. Réception des marchandises</p> <p>Sous convention contraire, les marchandises sont réceptionnées du lundi au vendredi de 7:00 à 12:00 et de 13:00 à 17:00.</p> <p>Le fournisseur s'engage à livrer exclusivement des produits qui :</p> <ul style="list-style-type: none">■ ont les températures réglementaires requises■ ne sont pas, ni échauffés■ répondent à toutes les exigences de décontamination légales obligatoires et■ ont une odeur ou apparence correcte conformément aux accords spécifiques. <p>6. Écarts</p> <p>En cas d'écart au sens du point 5, les marchandises ne seront pas acceptées. Les mesures de remplacement autorisées peuvent être mises en œuvre par _____ :</p> <ul style="list-style-type: none">■ Récolte et remplacement des marchandises ou■ Utilisation réduite des marchandises et du crédit ou■ Utilisation des marchandises sous conditions négociables. <p>7. Responsabilité</p> <p>Le fournisseur est responsable envers _____ ou l'un de tous les dommages causés par le non-respect des dispositions du bon de livraison.</p> <p>8. Validité de l'accord</p> <p>L'accord signé est valide jusqu'à sa dénonciation écrite par l'une des deux parties moyennant un préavis de 30 jours.</p> <p>Les accords spécifiques avec la société susnommée font partie intégrante de cet accord.</p> <p>Reçu et accepté</p> <p>Date et signature : _____ Signature(s) valable(s) : _____</p> <p>_____</p>
--	--

2.2 – 2.13 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication

2.4 Fabrication des denrées

<https://www.veledes.ch/images/bpf/pc45b.pdf>

<https://www.veledes.ch/images/bpf/pc45c.pdf>

<https://www.veledes.ch/images/bpf/pc67c.pdf>

Point de contrôle 4 - Établissements B

Distribution

Pour vérifier que les conditions de distribution soient correctes.

- Mesurer et noter la température **deux fois par semaine** (documenter les températures des produits particulièrement délicats comme la viande)
- Contrôle du T_{max} de l'air de moins **une fois par semaine** à l'aide d'un appareil de mesure ou de sondes/thermes de sol
- Contrôler la décoration/l'équipage et l'isolation entre propre et sale en indiquant "si" si tout va bien
- Consigner tout écart dans les remarques

Distribution / transport	Valeur cible	Date	Décoration / Equipage correct	Isolation propre / sale	Remarques / Signature

Point de contrôle 5 - Établissements B

Transport

Pour vérifier que les conditions de transport soient correctes.

- Évaluer le point de contrôle / nettoyage. (0 signifie "propre/ bon état", 1 signifie "acceptable" et 2 signifie "hygiène complètement/correction nécessaire")
- Consigner tout écart dans les remarques

Date de la vérification: _____

Catégorie	0	1	2	0	1	2
Points de distribution / Équipements de transport	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Surfaces contrôlées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Protections contre la pollution, véhicules, étagères, sols, portes, contenueurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appareils et équipements, thermes de température	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remarques:						

PC4 - PC5 (S)

Point de contrôle 4 - Établissements C

Distribution

Pour vérifier que les conditions de distribution soient correctes.

- Mesurer et noter la température **deux fois par semaine** (documenter les températures des produits particulièrement délicats comme la viande)
- Contrôle de l'air de l'air de moins **une fois par semaine** à l'aide d'un appareil de mesure ou de sondes/thermes de sol
- Contrôler la décoration/l'équipage et l'isolation entre propre et sale en indiquant "si" si tout va bien
- Consigner tout écart dans les remarques

Distribution / transport	Valeur cible	Date	Décoration / Equipage correct	Isolation propre / sale	Remarques / Signature

Point de contrôle 5 - Établissements C

Transport

Pour vérifier que les conditions de transport soient correctes.

- Évaluer le point de contrôle / nettoyage. (0 signifie "propre/ bon état", 1 signifie "acceptable" et 2 signifie "hygiène complètement/correction nécessaire")
- Consigner tout écart dans les remarques

Date de la vérification: _____

Catégorie	0	1	2	0	1	2
Points de distribution / Équipements de transport	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Surfaces contrôlées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Protections contre la pollution, véhicules, étagères, sols, portes, contenueurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appareils et équipements, thermes de température	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remarques:						

Point de contrôle 6 - Établissements C

Refroidissement rapide

Semaine du _____ au _____

Pour vérifier la transition soit de 55 °C à 5 °C dans les 5 heures

- Documenter le refroidissement rapide **3 fois par semaine**
- Consigner tout écart dans les remarques

Date	Produit	Début du refroidissement rapide (heure)	Température à l'entrée 2 = 45 °C	Fin du refroidissement rapide (heure)	Température finale 5 = 10 °C	Durée 5 5 heures	Remarques / Signature

Point de contrôle 7 - Établissements C

Contrôle du poids

Pour vérifier que la quantité de remplissage soit correcte

- Documenter un contrôle de poids: **3 fois par semaine**

Date	Personne chargée du contrôle	Produit	Poids visé	Poids réel	Remarques / Signature

2.2 – 2.13 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication

2.5 Vente

<https://www.veledes.ch/images/bpf/pc45b.pdf>

<https://www.veledes.ch/images/bpf/pc45c.pdf>

Point de contrôle 4 - Établissements B

Distribution

Pour vérifier que les conditions de distribution soient correctes

- Mesurer et noter les températures **deux fois par semaine** (documenter les températures des produits particulièrement délicats comme la viande)
- Contrôle de l'huile de friture: au moins **une fois par semaine** à l'aide d'un appareil de mesure ou de bandelettes de test
- Confirmer la décoloration/l'étagage et séparation entre propre et sale en indiquant "ok" si tout va bien
- Consigner tout écart dans les remarques

Distribution / transport	Valeur cible	Date	Déclaration / étagage correct	Séparation propre / sale	Remarque / Signature

Point de contrôle 5 - Établissements B

Transport

Pour vérifier que les conditions de transport soient correctes

- Évaluer le point de contrôle / nettoyage. @ signifie "transport en bon état", @ signifie "acceptable" et @ signifie "nettoyage complémentaire/correction nécessaire"
- Consigner tout écart dans les remarques

Date de la vérification					
Collaborateur					
Points de distribution / équipements de transport					
Buffets, comptoirs					
Pratiqués contre les poisons, vitesses, vitesses, étiquettes, sacs, poches, contenants					
Appareils et équipements, thermomètre de température					
Remarques					

Point de contrôle 4 - Établissements C

Distribution

Pour vérifier que les conditions de distribution soient correctes

- Mesurer et noter les températures **deux fois par semaine** (documenter les températures des produits particulièrement délicats comme la viande)
- Contrôle de l'huile de friture: au moins **une fois par semaine** à l'aide d'un appareil de mesure ou de bandelettes de test
- Confirmer la décoloration/l'étagage et séparation entre propre et sale en indiquant "ok" si tout va bien
- Consigner tout écart dans les remarques

Distribution / transport	Valeur cible	Date	Déclaration / étagage correct	Séparation propre / sale	Remarque / Signature

Point de contrôle 5 - Établissements C

Transport

Pour vérifier que les conditions de transport soient correctes

- Évaluer le point de contrôle / nettoyage. @ signifie "transport en bon état", @ signifie "acceptable" et @ signifie "nettoyage complémentaire/correction nécessaire"
- Consigner tout écart dans les remarques

Date de la vérification					
Collaborateur					
Points de distribution / équipements de transport					
Buffets, comptoirs					
Pratiqués contre les poisons, vitesses, vitesses, étiquettes, sacs, poches, contenants					
Appareils et équipements, thermomètre de température					
Remarques					

2.2 – 2.13 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication

2.6 Locaux, équipements et véhicules

<https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/183/fr#a5>

<p>Ordonnance du DFI 817.024.1 sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg)</p> <p>du 16 décembre 2016 (Etat le 1^{er} juillet 2020)</p> <hr/> <p><i>Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),</i> vu les art. 10, al. 4 et 5, et 95, al. 3, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUUS)¹, <i>arrête:</i></p> <p>Chapitre 1 Dispositions générales</p> <p>Art. 1 Objet</p> <p>¹ La présente ordonnance fixe:</p> <ol style="list-style-type: none">a. l'hygiène à respecter dans les activités liées aux denrées alimentaires;b. l'hygiène du personnel des établissements du secteur alimentaire et sa formation en matière d'hygiène;c. les procédés thermiques et l'hygiène de transformation;d. les dispositions spécifiques s'appliquant aux denrées alimentaires d'origine animale;e. les dispositions spéciales relatives à la transformation hygiénique du lait dans les exploitations d'estivage;f. les critères microbiologiques qui s'appliquent aux denrées alimentaires. <p>² Sont réservées les exigences spécifiques énoncées dans l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire².</p> <p>Art. 2 Exceptions</p> <p>¹ L'autorité cantonale d'exécution compétente peut prévoir dans des cas particuliers des exceptions aux règles générales d'hygiène prévues aux art. 6 à 19 pour:</p> <ol style="list-style-type: none">a. les producteurs qui remettent aux consommateurs exclusivement des produits primaires de leur propre production, en petites quantités, soit directement, soit par l'intermédiaire d'établissements de commerce de détail locaux;

2.7 Approvisionnement en eau

<https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/153/fr>

817.022.11
Ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD)
du 16 décembre 2016 (Etat le 1 ^{er} juillet 2020)
<i>Le Département fédéral de l'intérieur (DFI), vu les art. 10, al. 4, 14, al. 1, 22, 24, 26, al. 3, 27, al. 4, 36, al. 3 et 4, et 72 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels¹, arrête:</i>
Section 1 Dispositions générales
Art. 1 Objet et champ d'application
¹ La présente ordonnance règle le traitement, la mise à disposition et la qualité de l'eau potable comme denrée alimentaire et de l'eau comme objet usuel.
² Elle fixe en particulier les exigences concernant:
a. l'eau potable;
b. l'eau de douche dans les installations accessibles au public;
c. l'eau des piscines accessibles au public, y compris les bassins à eau bouillonnante, les bains thermaux, les bains minéraux, les bains d'eau saline, les bains de bien-être, les bains thérapeutiques, les patageoires pour enfants ou les structures similaires et les bassins de baignade accessibles au public avec régénération biologique.
Section 2 Eau potable
Art. 2 Définitions
Dans cette section, on entend par:
a. <i>eau potable</i> : eau, soit en l'état, soit après traitement, destinée à la boisson, à la cuisson, à la préparation de denrées alimentaires ou au nettoyage d'objets usuels selon l'art. 5, let. a, de la loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimen- taires ² ;
b. <i>eau chaude</i> : eau potable dont la température a été augmentée par un apport de chaleur;

2.2 – 2.13 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication

2.8 Nettoyage et désinfection

<https://www.veledes.ch/images/bpf/pc3a.pdf>

<https://www.veledes.ch/images/bpf/pc3b.pdf>

<https://www.veledes.ch/images/bpf/pc3c.pdf>

Point de contrôle 3 - Établissements A
Inspection visuelle et nettoyage
 Pour vérifier le nettoyage et confirmer que tout soit en ordre, le nettoyage et l'inspection visuelle sont documentés deux fois par semaine.

- Évaluer le point de contrôle / nettoyage. ⓐ signifiant "propre/en bon état", ⓑ signifiant "acceptable" et ⓒ signifiant "nettoyage complémentaire/correction nécessaire"
- Consigner tout écart dans les remarques.

Date de la vérification				
Collaborateur				
Préparation				
Plans de travail, lavabos, étagères, armoires, planchers, drains, portes	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Appareils et équipements propres et intacts, témoins de température	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Production				
Plans de travail, lavabos, étagères, armoires, planchers, drains, portes	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Pas de contamination croisée	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Appareils et équipements propres et intacts, témoins de température	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Lavage de la vaisselle				
Plans de travail, lavabos, planchers, drains, portes	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Machine à laver	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Echecs de délogement correctement étiquetés	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Chambres froides / entrepôt, boutique				
Planchers, étagères, poignées, portes, joints	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Tous les éléments emballés / couverts et datés	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Aliments séparés par catégorie	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Pas d'aliments périmés	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Chambres froides / entrepôt, boutique				
Planchers, systèmes d'évacuation, murs, évier, étagères	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Général				
Pas de traces de nuisibles	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Séparation entre le propre et le sale / pas de contamination croisée	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				

Point de contrôle 3 - Établissements B
Inspection visuelle et nettoyage
 Pour vérifier le nettoyage et confirmer que tout soit en ordre, le nettoyage et l'inspection visuelle sont documentés deux fois par semaine.

- Évaluer le point de contrôle / nettoyage. ⓐ signifiant "propre/en bon état", ⓑ signifiant "acceptable" et ⓒ signifiant "nettoyage complémentaire/correction nécessaire"
- Consigner tout écart dans les remarques.

Date de la vérification				
Collaborateur				
Préparation				
Plans de travail, lavabos, étagères, armoires, planchers, drains, portes	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Appareils et équipements propres et intacts, témoins de température	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Production				
Plans de travail, lavabos, étagères, armoires, planchers, drains, portes	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Pas de contamination croisée	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Appareils et équipements propres et intacts, témoins de température	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Lavage de la vaisselle				
Plans de travail, lavabos, planchers, drains, portes	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Machine à laver	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Echecs de délogement correctement étiquetés	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Chambres froides / entrepôt, boutique				
Planchers, étagères, poignées, portes, joints	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Tous les éléments emballés / couverts et datés	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Aliments séparés par catégorie	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Pas d'aliments périmés	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Chambres froides / entrepôt, boutique				
Planchers, systèmes d'évacuation, murs, évier, étagères	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Général				
Pas de traces de nuisibles	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Séparation entre le propre et le sale / pas de contamination croisée	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				

Point de contrôle 3 - Établissements C
Inspection visuelle et nettoyage
 Pour vérifier le nettoyage et confirmer que tout soit en ordre, le nettoyage et l'inspection visuelle sont documentés deux fois par semaine.

- Évaluer le point de contrôle / nettoyage. ⓐ signifiant "propre/en bon état", ⓑ signifiant "acceptable" et ⓒ signifiant "nettoyage complémentaire/correction nécessaire"
- Consigner tout écart dans les remarques.

Date de la vérification				
Collaborateur				
Préparation				
Plans de travail, lavabos, étagères, armoires, planchers, drains, portes	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Appareils et équipements propres et intacts, témoins de température	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Production				
Plans de travail, lavabos, étagères, armoires, planchers, drains, portes	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Pas de contamination croisée	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Appareils et équipements propres et intacts, témoins de température	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Lavage de la vaisselle				
Plans de travail, lavabos, planchers, drains, portes	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Machine à laver	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Echecs de délogement correctement étiquetés	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Chambres froides / entrepôt, boutique				
Planchers, étagères, poignées, portes, joints	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Tous les éléments emballés / couverts et datés	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Aliments séparés par catégorie	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Pas d'aliments périmés	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Chambres froides / entrepôt, boutique				
Planchers, systèmes d'évacuation, murs, évier, étagères	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				
Général				
Pas de traces de nuisibles	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Séparation entre le propre et le sale / pas de contamination croisée	ⓐ	ⓑ	ⓒ	ⓓ
Remarques :				

2.9 Parasites

Parasites

Fourmis

Cloportes

Mouches :

- vertes et bleues
- sarcophagidae
- mouches du fromage
- lucilles soyeuses

Mites :

- pyrales de la farine
- pyrales des fruits secs
- teignes du cacao

Acariens :

- Acariens de la farine

Coléoptères :

- cafards
- ténébrions meuniers
- dermestes du lard
- grillons

Poissons d'argent

Rongeurs :

- rats
- souris

Guêpes

Mouches des fruits

2.2 – 2.13 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication

2.10 Élimination des déchets




2.2 – 2.13 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication

2.11 Réglementation de l'accès



2.2 – 2.13 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication

2.12 Retours clients

 VELEDES

a2.10 Formulaire retours clients

Formulaire retours clients

Nom du client	Sujet	Suite de la procédure				Date
		Par la direction	Par le collaborateur	Feedback au client	Sujet clos	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2.13 Vente de denrées périssables en vrac

Les 9 règles principales

1. Livraison de nourriture en toute sécurité

- Produit dans des locaux commerciaux (pas dans des locaux privés)
- Emballés proprement, protégés de toute contamination, étiquetés conformément à la législation
- Aliments facilement périssables réfrigérés à au moins 5°C



2. Protection contre la péremption

- Conservation des aliments périssables à au moins 5° C
- Thermomètre de contrôle



3. Stockage des aliments

- Protégé contre la contamination (pas au niveau du sol)



4. Hygiène optimale des mains

- Eau courante
- Savon liquide
- Serviettes jetables



5. Stand de vente couvert

- Protection contre les postillons
- Surface de travail lisse, sans fissures et lavable



6. Interdiction de fumer

- Pour tous ceux qui travaillent avec la nourriture



7. Déchets

- Stockage correct et ordonné
- Éliminer selon les prescriptions



8. Hygiène personnelle

- Vêtements de travail propres
- Mains propres
- Pas de plaies ouvertes



9. Autocontrôle

- Documents écrits disponibles au stand



2 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication

2.14 Déclaration sur les marchandises

- 2.14.1 Protection de la santé et contre la tromperie
- 2.14.2 Indications obligatoires sur les denrées alimentaires
- 2.14.3 Datation
- 2.14.4 Pays de production
- 2.14.5 Provenance des ingrédients
- 2.14.6 Déclaration concernant les fromages
- 2.14.7 Déclaration sur les œufs
- 2.14.8 Aliments génétiquement modifiés
- 2.14.9 Dispositions sur le poids et la quantité
- 2.14.10 Indication des prix
- 2.14.11 Appellations d'origine protégées
- 2.14.12 Marquage des produits agricole de qualité et de leurs produits transformés

Chapitre	Désignation	Choix
2.14.1	Protection de la santé et contre la tromperie	
2.14.2	Indications obligatoires sur les denrées alimentaires	X
2.14.3	Datation	
2.14.4	Pays de production	
2.14.5	Provenance des ingrédients	X
2.14.6	Déclaration concernant les fromages	
2.14.7	Déclaration sur les œufs	
2.14.8	Aliments génétiquement modifiés	
2.14.9	Dispositions sur le poids et la quantité	X
2.14.10	Indication des prix	X
2.14.11	Appellations d'origine protégées	
2.14.12	Marquage des produits agricole de qualité et de qualité	



Chapitre	Désignation	Choix
2.14.1	Protection de la santé et contre la tromperie	
2.14.2	Indications obligatoires sur les denrées alimentaires	
2.14.3	Datation	X
2.14.4	Pays de production	X
2.14.5	Provenance des ingrédients	
2.14.6	Déclaration concernant les fromages	
2.14.7	Déclaration sur les œufs	
2.14.8	Aliments génétiquement modifiés	X
2.14.9	Dispositions sur le poids et la quantité	
2.14.10	Indication des prix	
2.14.11	Appellations d'origine protégées	
2.14.12	Marquage des produits agricole de qualité et de qualité	X



Chapitre	Désignation	Choix
2.14.1	Protection de la santé et contre la tromperie	
2.14.2	Indications obligatoires sur les denrées alimentaires	
2.14.3	Datation	
2.14.4	Pays de production	
2.14.5	Provenance des ingrédients	
2.14.6	Déclaration concernant les fromages	X
2.14.7	Déclaration sur les œufs	
2.14.8	Aliments génétiquement modifiés	
2.14.9	Dispositions sur le poids et la quantité	
2.14.10	Indication des prix	X
2.14.11	Appellations d'origine protégées	X
2.14.12	Marquage des produits agricole de qualité et de qualité	X



Chapitre	Désignation	Choix
2.14.1	Protection de la santé et contre la tromperie	X
2.14.2	Indications obligatoires sur les denrées alimentaires	
2.14.3	Datation	
2.14.4	Pays de production	
2.14.5	Provenance des ingrédients	X
2.14.6	Déclaration concernant les fromages	
2.14.7	Déclaration sur les œufs	
2.14.8	Aliments génétiquement modifiés	X
2.14.9	Dispositions sur le poids et la quantité	X
2.14.10	Indication des prix	
2.14.11	Appellations d'origine protégées	
2.14.12	Marquage des produits agricole de qualité et de qualité	



Chapitre	Désignation	Choix
2.14.1	Protection de la santé et contre la tromperie	
2.14.2	Indications obligatoires sur les denrées alimentaires	
2.14.3	Datation	X
2.14.4	Pays de production	X
2.14.5	Provenance des ingrédients	
2.14.6	Déclaration concernant les fromages	
2.14.7	Déclaration sur les œufs	X
2.14.8	Aliments génétiquement modifiés	
2.14.9	Dispositions sur le poids et la quantité	
2.14.10	Indication des prix	X
2.14.11	Appellations d'origine protégées	
2.14.12	Marquage des produits agricole de qualité et de qualité	



Chapitre	Désignation	Choix
2.14.1	Protection de la santé et contre la tromperie	X
2.14.2	Indications obligatoires sur les denrées alimentaires	X
2.14.3	Datation	
2.14.4	Pays de production	
2.14.5	Provenance des ingrédients	
2.14.6	Déclaration concernant les fromages	
2.14.7	Déclaration sur les œufs	
2.14.8	Aliments génétiquement modifiés	X
2.14.9	Dispositions sur le poids et la quantité	
2.14.10	Indication des prix	X
2.14.11	Appellations d'origine protégées	
2.14.12	Marquage des produits agricole de qualité et de qualité	



2 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication

2.15 Boissons alcoolisées et tabacs

la protection de la jeunesse, **interdit** la vente de

vin, bière et cidre
aux jeunes de moins de **16** ans

spiritueux, apéritifs et alcopops
aux jeunes de moins de **18** ans

Le personnel peut exiger une pièce d'

DUCTION | SUISSE

Ensemble, protégeons la jeunesse!

Pour la protection de la jeunesse,
la loi **interdit** la vente de

vin, bière et cidre
aux jeunes de moins de **16 ans**

spiritueux, apéritifs et alcolops
aux jeunes de moins de **18 ans**

Le personnel peut exiger une pièce d'identité.

Edité par:



ADDICTION | SUISSE

Ensemble, protégeons la jeunesse !

Accord avec le personnel sur l'autocontrôle

Le collaborateur reconnaît que l'agence d'intérim a une obligation d'autocontrôle conformément à l'article 26 de la loi sur les denrées alimentaires. Le principal objectif de l'autocontrôle est de faire en sorte que seuls des aliments parfaitement hygiéniques soient vendus aux consommateurs et que la santé de ces derniers soit protégée. En outre, les clients doivent être protégés contre la tromperie. Le propriétaire de l'établissement ou la personne responsable qu'il désigne est chargé du respect de l'autocontrôle. Cet accord oblige également l'employé à ce qui suit :

le collaborateurs s'engage à effectuer avec soin les tâches qui lui sont confiées dans le cadre de l'autocontrôle et à porter une attention particulière à l'hygiène personnelle et à la propreté lors de la manipulation des aliments. Les vêtements de travail doivent être fonctionnels et propres.

Si le collaborateur souffre d'une maladie transmissible qui compromet la sécurité des aliments, cela doit être immédiatement signalé au supérieur hiérarchique.

L'employeur se réserve expressément le droit d'aborder les questions du respect de l'autocontrôle dans le cadre des discussions périodiques avec le collaborateur.

Lieu, date : Lieu, date :

Nom de l'employeur : Nom du collaborateur :

Signature : Signature :

Accord avec le personnel sur les boissons alcoolisées

Dans le cas des boissons alcoolisées, les règles de distribution doivent être respectées. Celles-ci stipulent que les boissons dont la teneur en alcool est égale ou supérieure à 15 % en volume (par exemple : les spiritueux, y compris les alcoolisés sucrés) ne peuvent pas être remises aux jeunes de moins de 18 ans. Les boissons alcoolisées d'une teneur inférieure à 15 % en volume (par exemple : la bière ou le vin) ne peuvent pas être remises aux jeunes de moins de 16 ans.

Le collaborateur est tenu de procéder à des contrôles d'identité sur les jeunes en cas de doute !

L'employeur se réserve expressément le droit d'aborder les questions du respect de la distribution de boissons alcoolisées dans le cadre des discussions périodiques avec le collaborateur.

Lieu, date : Lieu, date :

Nom de l'employeur : Nom du collaborateur :

Signature : Signature :

3 Hygiène personnelle

3.1 Hygiène personnelle

3.2 Espaces collectifs

3.3 Vêtements de travail

3.4 Hygiène des mains



4 Formation

4.1 Formation

4.2 Méthodologie/didactique

Exécution de la formation

Motivation

Canaux d'apprentissage

Objectifs d'apprentissage

Contrôle des résultats

Attribution de tâches

[a28.pdf \(veledes.ch\)](#)

Contrôle des résultats de la formation

Thème de la formation :

Lieu :

Date :

Responsable de formation :

Je confirme par la présente :

- que j'appliquerai ce que j'ai appris dans le cadre de mes activités

Nom et prénom (en majuscules)	Signature



5 Reconnaître, contrôler et maîtriser les dangers (HACCP)

5.1 Reconnaître les dangers

5.2 Analyse des dangers

6 Évaluation et documentation

- 6.1 Améliorer la sécurité grâce aux inspections et à l'autocontrôle
- 6.2 Échantillons microbiologiques
- 6.3 Contrôles par les autorités d'exécution

Annexe 1

- a1.1 Remarques générales sur les micro-organismes
- a1.2 Micro-organismes utiles
- a1.3 Micro-organismes nocifs

Annexe 2

a2.1 Accord de livraison

a2.2 Notification d'aliments dangereux pour la santé

a2.3 Consignes de nettoyage

a2.3.1 – a2.3.14

a2.4 Attestation de formation sur l'hygiène

a2.5 Affiche concernant la protection des mineurs

a2.6 Plan de nettoyage

a2.7 Planches à découper

a2.8 Accord concernant l'autocontrôle et les boissons

a2.9 Informations sur les allergènes

Annexe 3

- pc1-3 Point de contrôle Établissements A
- Pc1-5 Point de contrôle Établissements B
- Pc1-7 Point de contrôle Établissements C

