

VELEDES

Auenstrasse 10 | 8600 Dübendorf

Tél. +41 58 911 65 65

Association : info@veledes.ch

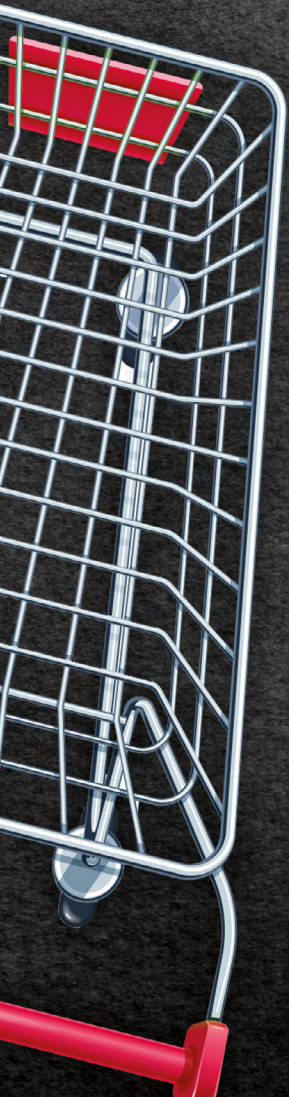
Formation : formation@veledes.ch





Guide de la branche Alimentation

pour de bonnes pratiques de fabrication
dans le commerce de détail



Impressum

Les détaillants en denrées alimentaires sont tenus de se doter d'un concept basé sur l'analyse des risques et les points de contrôle critiques, c'est à dire respecter les principes HACCP². Si des denrées alimentaires sont fabriquées au sein de l'établissement, les bonnes pratiques de fabrication doivent également être respectées.

L'objectif de ce guide de la branche est de vous aider à comprendre les aspects spécifiques des principes HACCP et des bonnes pratiques de fabrication et à les mettre en œuvre correctement et pleinement. Ce guide de la branche a été approuvé par l'OSAV le 14.09.2020.

Éditeur et référence :

VELEDES
Auenstrasse 10
8600 Dübendorf
+41 58 911 65 65
info@veledes.ch

©VELEDES :

L'ensemble des contenus, photos, textes et graphiques de ce document sont protégés par le droit d'auteur. Ils ne peuvent être copiés, modifiés, reproduits ou publiés en tout ou en partie sans l'accord écrit préalable de VELEDES.

Auteur :

Peter Hess, von Arx Engineering AG

Équipe de projet :

Marcel Mautz, VELEDES
Christoph Streuli, VELEDES
Peter Hess, von Arx Engineering AG
Traduction :
WWT – Worldwide Translation Services

Conception :

Pfirsichbau, die Gestaltungsagentur

Bibliographie :

Selbstkontrolle für Lebensmitteldetaillisten,
1^{ère} édition, Dübendorf 2020 © VELEDES février 2021

Préambule

Conformément à l'article 26 de la Loi sur les denrées alimentaires (LDAI) et aux articles 76 à 79 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), il incombe à tous les établissements de transformation et de vente de denrées alimentaires de pratiquer l'autocontrôle et donc de respecter la réglementation relative à la sécurité alimentaire. L'objectif du présent guide de la branche vise à assurer la mise sur le marché d'aliments sans défaut et sans danger et, par conséquent, à offrir un niveau élevé de protection en matière de santé et d'hygiène et contre toute tromperie.

Conformément à l'article 80 de l'ODAIUOs, l'industrie alimentaire peut élaborer des guides par branche d'activité alternatifs aux exigences des articles 76 à 79, à condition que ceux-ci permettent d'atteindre les mêmes objectifs. Ce guide de la branche résulte des négociations engagées avec les cercles concernés. Il s'adresse en premier lieu aux établissements indépendants de l'industrie alimentaire, qu'ils appartiennent ou non à un système de franchise. Il incombe à chaque établissement de l'industrie alimentaire de décider individuellement s'il souhaite maintenir son propre système d'autocontrôle ou appliquer ce guide de la branche.

Le présent guide de la branche décrit les bonnes pratiques en matière de vente au détail de denrées alimentaires. Il contient une analyse des dangers basée sur les principes HACCP et conçue pour le groupe cible et documente les exigences en matière d'hygiène au travail et personnelle, de traçabilité et d'équipement des sites de vente et de stockage. Le guide de la branche est également utilisé à des fins de formation au sein de l'établissement.

Des publications scientifiques et un ensemble de règles ISO et d'autres normes viennent compléter les dispositions légales. VELEDES mettra périodiquement à jour ce guide de la branche afin de l'adapter à l'état de la technique scientifique et technologique. Les exigences légales applicables sont juridiquement contraignantes.

Il est important de noter que ce guide de la branche ne peut être simplement repris sans distinction, mais qu'il doit être adapté à la situation spécifique de l'établissement : plus l'établissement s'écarte de la norme du secteur, plus l'ajustement individuel est nécessaire.

Dans la vente au détail de denrées alimentaires, de nombreux exploitants et un nombre encore plus important de collaborateurs rendent chaque jour un service précieux aux clients. Pour des raisons de clarté linguistique uniquement, seule la forme masculine est utilisée.

Le présent guide de la branche a été approuvé le 14.09.2020 par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et vétérinaire (OSAV).

Dübendorf, février 2021

Marcel Mautz
Président de l'association professionnelle VELEDES

Table des matières

Application du guide de la branche		6
0.1	Allègement pour l'établissement	6
0.2	Procédure de mise en œuvre	6
0.3	Examen régulier des différents domaines	7
Introduction		10
1.1	Objectif du guide de la branche VELEDES	10
1.2	Champ d'application	11
1.3	Principes juridiques	12
1.4	Aperçu de l'établissement	14
1.5	Classification de l'établissement	15
Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication		18
2.1	Dispositions générales	18
2.1.1	Autocontrôle	19
2.1.2	Garantie des bonnes pratiques de fabrication	20
2.1.3	Concept de HACCP	21
2.1.4	Traçabilité et mesures	21
2.1.5	Protection contre la tromperie	22
2.1.6	Formation du personnel	22
2.1.7	Notification aux autorités et retrait / rappel	22
2.1.8	Possibilités de profilage	23
2.1.9	Conséquences du manquement	23
2.2	Achat et réception des marchandises	24
2.3	Stockage et soin apporté aux marchandises	26
2.4	Fabrication des denrées	28
2.5	Vente	30
2.6	Locaux, équipements et véhicules	31
2.7	Approvisionnement en eau	32
2.8	Nettoyage et désinfection	32
2.9	Parasites	33
2.10	Élimination des déchets	34
2.11	Réglementation de l'accès	34
2.12	Retours clients	34
2.13	Vente de denrées périssables en vrac	35
2.14	Déclaration sur les marchandises	36
2.14.1	Protection de la santé et contre la tromperie	36
2.14.2	Indications obligatoires sur les denrées alimentaires	37
2.14.3	Datation	40
2.14.4	Pays de production	41
2.14.5	Provenance des ingrédients	42
2.14.6	Déclaration concernant les fromages	42
2.14.7	Déclaration sur les œufs	44
2.14.8	Aliments génétiquement modifiés	45
2.14.9	Dispositions sur le poids et la quantité	46
2.14.10	Indication des prix	47
2.14.11	Appellations d'origine protégées	48
2.14.12	Marquage des produits agricole de qualité et de leurs produits transformés	48
2.15	Boissons alcoolisées et tabacs	50

Table des matières

Hygiène personnelle	56
3.1 Hygiène personnelle	56
3.2 Espaces collectifs	57
3.3 Vêtements de travail	58
3.4 Hygiène des mains	59
Formation	62
4.1 Formation	62
4.2 Méthodologie/didactique	62
4.2.1 Canaux d'apprentissage	63
4.2.2 Objectifs d'apprentissage	63
4.2.3 Contrôle des résultats	64
4.2.4 Attribution de tâches	64
Reconnaître, contrôler et maîtriser les dangers (HACCP)	68
5.1 Reconnaître les dangers	68
5.2 Analyser les dangers	69
Évaluation et documentation	80
6.1 Améliorer la sécurité grâce aux vérifications et à l'autocontrôle	80
6.2 Échantillons microbiologiques	81
6.3 Inspections par les autorités d'exécution	82
Annexe 1	86
a1.1 Remarques générales sur les micro-organismes	86
a1.2 Micro-organismes utiles	87
a1.3 Micro-organismes nocifs	88
Annexe 2	96
a2.1 Accord avec le fournisseur	96
a2.2 Notification de retrait de denrées alimentaires dangereuses	98
a2.3 Consignes de nettoyage	99
a2.4 Panneau pour la protection de la jeunesse	113
a2.5 Exemple de plan de nettoyage	115
a2.6 Planches à découper	116
a2.7 Accord concernant l'autocontrôle et les boissons alcoolisées	117
a2.8 Attestation de formation	118
a2.9 Information allergies	119
a2.10 Formulaire retours clients	120
Annexe 3	124
pc(a) Point de contrôle Établissement A	124
pc(b) Point de contrôle Établissement B	127
pc(c) Point de contrôle Établissement C	131

0 Application du guide de la branche

Conformément à l'article 73 de l'ODAIIOUs, la personne responsable se charge des mesures concrètes de mise en œuvre et du respect des règles de sécurité alimentaire. À cet égard, l'article 74 de l'ODAIIOUs prévoit un système d'autocontrôle, l'article 76 de la même ordonnance un système de bonnes pratiques de fabrication en matière d'hygiène et l'article 78 un système HACCP pour l'identification et l'évaluation des dangers.

0.1 Allègement pour l'établissement

Afin de mettre en œuvre les exigences susmentionnées, l'établissement peut utiliser le présent guide de la branche au lieu d'élaborer son propre concept d'autocontrôle. Avec l'approbation du guide de la branche par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et vétérinaire (OSAV), ces règles revêtent un caractère contraignant pour les établissements et les autorités d'exécution.

0.2 Procédure de mise en œuvre

1^{ère} étape : organiser l'établissement, définir les responsabilités

La description de l'établissement offre un aperçu de l'établissement, de la catégorie à laquelle il appartient au regard de la portée de l'autocontrôle ainsi que des exigences en matière d'autorisation et de notification. La structure organisationnelle dépend également de la taille de l'établissement. Les compétences et responsabilités sont indiquées dans un organigramme et dans des descriptions de poste ou d'autres accords. Une personne responsable est désignée pour assumer la responsabilité globale de l'établissement. Complétez les informations spécifiques à l'établissement au chapitre 1.4 (aperçu de l'établissement) et déterminez, en fonction des subdivisions visées au chapitre 1.5, (classification de l'établissement) à quel groupe votre établissement doit être rattaché.

2^{ème} étape : examiner et respecter les exigences légales

Pour pouvoir respecter les exigences légales, il convient d'abord de les connaître. Il est donc important d'obtenir un aperçu des dispositions applicables aux produits proposés par l'établissement en question.

Consultez la liste des dispositions légales versée au chapitre 1.3 (principes juridique) pour en obtenir un aperçu.

3^{ème} étape : reconnaître, contrôler et maîtriser les dangers (HACCP)

Les dangers et violations de la législation sur les denrées alimentaires doivent être identifiés au sein de l'établissement. Des mesures adéquates doivent être mises en œuvre pour

réduire les risques à un niveau acceptable. Sur la base de l'évaluation des risques, il convient de déterminer les mesures de contrôle à mettre en œuvre pour les maîtriser. Les risques font l'objet d'un suivi par échantillonnage et basé sur l'expérience technique des responsables. Si les valeurs spécifiées ne peuvent être respectées, des mesures doivent être prises ou élaborées. Celles-ci peuvent inclure, par exemple, l'ajustement de la période de stockage ou de la recette, l'élimination des aliments avariés, la notification aux autorités, les rappels de produits, etc.

Conformément à la classification visée à l'étape 1, étudiez les dangers (dans l'analyse des dangers de votre groupe d'établissements au chapitre 5.2) à prendre en compte dans votre établissement pour le respect de la sécurité alimentaire.

4^{ème} étape : améliorer la sécurité grâce aux inspections et à l'autocontrôle

Chaque établissement est tenu de se conformer à l'ensemble des exigences de la législation sur les aliments pertinentes pour ce qui le concerne ainsi que de mettre en œuvre efficacement un concept HACCP. L'autocontrôle lui permet de s'acquitter de ces obligations. La portée et la documentation des points de contrôle dépendent de la taille de l'établissement ou, le cas échéant, du type de production.

Inspirez-vous des modèles figurant à l'annexe 3 en fonction du groupe auquel votre établissement appartient et adaptez-les à votre établissement sur le terrain. Le guide de la branche fait toujours directement référence à ces documents et à leurs points de contrôle afin de fournir une vue d'ensemble de la manière dont les dangers sont maîtrisés. L'annexe 2 contient d'autres modèles qui peuvent être utilisés et personnalisés. En outre, si certaines consignes de travail font défaut, il vous incombe de les élaborer.

5^{ème} étape : assurer la formation

La connaissance des droits et des obligations ainsi que l'application correcte des bonnes pratiques de fabrication sont aussi importantes que la bonne documentation des points de contrôle. Formez vos collaborateurs à l'application de l'autocontrôle et des bonnes pratiques de fabrication (chapitre 2) ainsi qu'à l'hygiène personnelle (chapitre 3) et documentez ces formations.

0.3 Examen régulier des différents domaines

Afin de tenir à jour des lignes directrices adaptées à l'établissement, il convient de vérifier annuellement leur caractère actuel et d'apporter d'éventuels ajustements à l'offre de l'établissement.

Pour s'assurer que les principes restent d'actualité à l'avenir, le guide de la branche VELEDES sera mis à jour en fonction des modifications apportées à la loi.



Logo de lien
pour accéder
aux annexes



Introduction



1 Introduction

1.1	Objectif du guide de la branche VELEDES	10
1.2	Champ d'application	11
1.3	Principes juridiques	12
1.4	Aperçu de l'établissement	14
1.5	Classification de l'établissement	15



1 Introduction

Conformément à l'article 73 de l'ODAIUOs, la personne responsable se charge des mesures concrètes de mise en œuvre des règles de sécurité alimentaire et de leur respect. Conformément à l'article 74 de l'ODAIUOs, cela recouvre un système d'autocontrôle. Cela signifie que les dangers les plus importants sont identifiés et surveillés et que le risque qui leur est associé est réduit à un niveau acceptable. En outre, dans le cadre de l'autocontrôle, il est important de s'assurer que les mesures sont efficaces.

1.1 Objectif du guide de la branche VELEDES



Le guide de la branche de la branche VELEDES vise à soutenir les détaillants dans la mise en œuvre des exigences d'hygiène et peut être utilisé comme base du concept d'autocontrôle appliqué dans l'établissement. Cependant, l'établissement ou le directeur est responsable personnellement de sa mise en œuvre et de son exécution.

Le guide de la branche VELEDES se base sur les principes suivants :

- des exigences d'hygiène claires, explicites et adéquates, qui correspondent à la devise : "Autant d'exigences que nécessaire, mais le moins possible"
- le directeur ou la personne chargée de l'autocontrôle et les collaborateurs sont responsables de la sécurité des aliments et de la mise en œuvre des obligations prévues par la loi (dans le cadre de laquelle le directeur assume une responsabilité globale vis-à-vis des autorités)
- dans la branche du commerce de détail, il est courant que les collaborateurs n'aient pas bénéficié de formation spécialisée. Par conséquent, des formations régulières sur l'hygiène doivent être proposées de manière adéquate
- les inspections essentielles sont documentées. La documentation doit être proportionnée, pratique et axée sur les objectifs

Vous trouverez en annexe des modèles de listes de vérification pouvant être adaptées aux besoins de l'établissement. Ces modèles permettent de surveiller et de documenter les principaux points de contrôle de l'établissement. La documentation doit être conservée jusqu'à l'expiration de la durée de conservation de l'aliment produit/stocké, mais pour une durée d'au moins 24 mois.

1.2 Champ d'application

Ce guide de la branche s'adresse à la plupart des détaillants de l'industrie alimentaire et doit être considéré comme une norme minimale : dans la mesure où plus de 50 repas par jour sont produits régulièrement, vous devez suivre le "Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration". Si la viande est transformée à plus grande échelle, le "Guide des bonnes pratiques pour les spécialistes de la viande" constitue le critère applicable. Il en va de même en cas de production importante de produits de boulangerie; dans ce cas, il convient de se référer au "Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour la branche de la boulangerie, de la pâtisserie et de la confiserie". Des mesures plus approfondies sont utiles et laissées à l'appréciation de chaque établissement.

Liste de lignes directrices acceptées :

<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/leitlinien-gute-verfahrenspraxis.html>



L'autocontrôle permet de garantir que le client consomme des denrées alimentaires sûres

1.3 Principes juridiques

Vous trouverez ci-dessous un résumé des principales lois et ordonnances relatives au commerce de détail alimentaire (source : [Recueil systématique du droit fédéral \(RS\)](#)¹)

[Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 20 juin 2014 \(Loi sur les denrées alimentaires, LDAI, RS 817.0\)](#)

[Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 16 décembre 2016 \(ODAI0Us, RS 817.02\)](#)

[Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires du 16 décembre 2016 \(OIDAI, RS 817.022.16\)](#)

[Ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires du 25 novembre 2013 \(Ordonnance sur les additifs, OAdd, RS 817.022.31\)](#)

[Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires du 16 décembre 2016 \(Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg, RS 817.024.1\)](#)

[Ordonnance du DFI sur les boissons du 16 décembre 2016 \(RS 817.022.12\)](#)

[Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible du 16 décembre 2016 \(ODAI0V, 817.022.17\)](#)

[Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale du 16 décembre 2016 \(ODAIAn, RS 817.022.108\)](#)

[Ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques du 22 septembre 1997 \(Ordonnance sur l'agriculture biologique, RS 910.18\)](#)

[Ordonnance sur le marché des œufs du 26 novembre 2003 \(Ordonnance sur les œufs, OO, RS 916.371\)](#)

[Loi fédérale sur l'alcool du 21 juin 1932 \(Loi sur l'alcool, LA, RS 680\)](#)

[Ordonnance relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse \(Ordonnance agricole sur la déclaration, OAgrD, RS 916.51\)](#)

[Ordonnance sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages du 5 septembre 2012 \(Ordonnance sur les déclarations de quantité, Odqua, RS 941.204\)](#)

[Ordonnance sur l'indication des prix du 11 décembre 1978 \(OIP, RS 942.211\)](#)

[Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées \(ODAIGM, RS 817.022.51\)](#)

¹ www.admin.ch

[Ordonnance concernant la protection des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles, des produits agricoles transformés, des produits sylvicoles et des produits sylvicoles transformés \(Ordonnance sur les AOP et les IGP, RS 910.12\)](#)

[Ordonnance sur l'utilisation des dénominations "montagne" et "alpage" pour les produits agricoles et les denrées alimentaires qui en sont issues \(Ordonnance sur les dénominations "montagne" et "alpage" 910.19\)](#)

[Ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public \(OPBD, RS 817.022.11\)](#)

Important : La version actuelle du RS (Recueil systématique des lois fédérales) doit toujours être consultée.



Les exigences d'hygiène sont fortement influencées par la législation

1.4 Aperçu de l'établissement

Nom de l'établissement	
Structure juridique	
Propriétaire	
Directeur ou personne responsable de l'autocontrôle	
Rue, ville	
Numéro de téléphone	
Adresse e-mail, site Web	

Filiale(s)	
Horaires d'ouverture	
Portable vente	
Nombre de collaborateurs	
Dirigeants	
Numéro de téléphone	
Adresse e-mail, site Web	

Produits	Fournisseurs (entreprise)
Viande	
Poisson	
Légumes et fruits	
Sandwiches	
Produits préparés frais	
Salades préparées	
Produits laitiers	
Autre	



1.5 Classification de l'établissement

La législation sur les denrées alimentaires prévoit une certaine flexibilité en ce qui concerne les conditions d'hygiène et l'autocontrôle pour différents types d'établissements, à condition que la protection de la santé (sécurité alimentaire) et la protection contre la tromperie soient garantis.

L'article 26, paragraphe 3 de la loi sur les denrées alimentaires (LDAI), prévoit explicitement un **allègement de l'autocontrôle** et une documentation écrite simplifiée pour les petites entreprises.



Ainsi, on distingue les **groupes d'exploitation** suivants :

A	Commerce de détail sans denrées alimentaires en vrac	Commerce d'aliments scellés/emballés uniquement
B	Commerce de détail avec des denrées alimentaires en vrac mais sans production	Produits du groupe A + vente de produits non emballés tels que : <ul style="list-style-type: none"> ■ fromage ■ viande fraîche/produits à base de viande ■ produits de boulangerie (y compris les produits maison) ■ légumes/fruits
C	Commerce de détail avec des denrées alimentaires en vrac et des produits fabriqués maison.	Produits du groupe B + production, par exemple : <ul style="list-style-type: none"> ■ sandwichs ■ muesli ■ collations ■ plats/produits froids ■ plats/produits chauds

Auto-classification

Classification par le directeur ou la personne responsable de l'autocontrôle

Notre établissement appartient au groupe _____¹.

¹ Sélectionnez la catégorie qui s'applique à votre établissement (A/B/C)

A magnifying glass with a black handle and a dark lens is positioned at the top left. A green apple is located to the left of the text. A brown, textured notebook is at the bottom. The background is dark and textured.

Principes
relatifs
aux bonnes
pratiques de
fabrication

2 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication

2.1	Dispositions générales	18
2.1.1	Autocontrôle	19
2.1.2	Bonnes pratiques de fabrication	20
2.1.3	Concept de HACCP	21
2.1.4	Traçabilité et mesures	21
2.1.5	Protection contre la tromperie	22
2.1.6	Formation du personnel	22
2.1.7	Notification aux autorités et retrait/rappel	22
2.1.8	Possibilités de profilage	23
2.1.9	Conséquences du manquement	23
2.2	Achat et réception des marchandises	24
2.3	Stockage et soin apporté aux marchandises	26
2.4	Fabrication des denrées	28
2.5	Vente	30
2.6	Locaux, équipements et véhicules	31
2.7	Approvisionnement en eau	32
2.8	Nettoyage et désinfection	32
2.9	Parasites	33
2.10	Élimination des déchets	34
2.11	Réglementation de l'accès	34
2.12	Retours clients	34
2.13	Vente de denrées périssables en vrac	35
2.14	Déclaration sur les marchandises	36
2.14.1	Protection de la santé et contre la tromperie	36
2.14.2	Indications obligatoires sur les denrées alimentaires	37
2.14.3	Datation	40
2.14.4	Pays de production	41
2.14.5	Provenance des ingrédients	42
2.14.6	Déclaration concernant les fromages	42
2.14.7	Déclaration sur les œufs	44
2.14.8	Aliments génétiquement modifiés	45
2.14.9	Dispositions sur le poids et la quantité	46
2.14.10	Indication des prix	47
2.14.11	Appellations d'origine protégées	48
2.14.12	Marquage des produits agricole de qualité	49
2.15	Boissons alcoolisées et tabacs	50

2 Principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication

2.1 Dispositions générales

Quiconque exerce une activité relevant de la manipulation des denrées alimentaires est tenu d'annoncer cette activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente conformément à l'article 20 de l'ODAI0Us.

Conformément à l'article 26 de la LDAI ([voir chapitre 1.3](#)), le détaillant est tenu de procéder à l'autocontrôle et, en tant que directeur, il en est également responsable conformément à l'article 73 de l'ODAI0Us ([voir chapitre 1.3](#)), sauf s'il a chargé une autre personne de cette mission au sein de l'établissement.

L'inspection et la documentation des points de contrôle (à l'aide des listes de contrôle versées en annexe) relèvent de la responsabilité du personnel formé / du directeur et sont effectuées indépendamment du contrôle officiel par l'inspecteur ou le contrôleur des denrées. Lors des contrôles officiels, l'inspecteur vérifie notamment si le concept d'autocontrôle est adapté à l'établissement et s'il est mis en œuvre correctement.



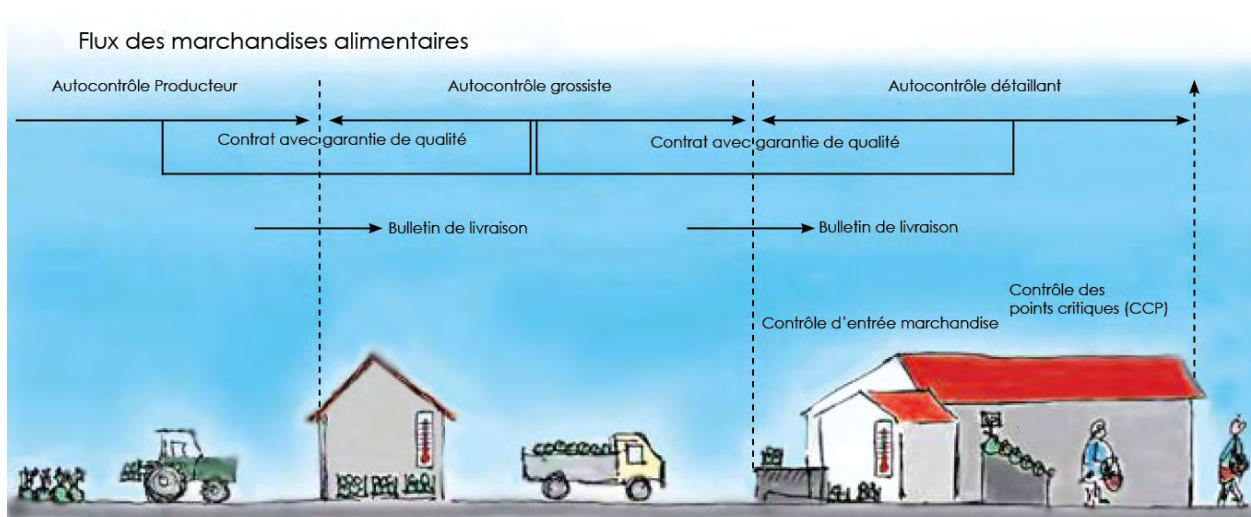
Les points de contrôle critiques doivent être consignés par écrit dans le système d'autocontrôle

2.1.1 Autocontrôle

Pour les établissements du secteur alimentaire, le devoir d'autocontrôle (art.75 de l'ODAI0Us) englobe notamment :

- garantie des bonnes pratiques de fabrication
- concept de HACCP
- traçabilité et mesures
- protection contre la tromperie
- formation du personnel
- notification aux autorités et retrait / rappel

L'objet de l'autocontrôle ne concerne que les dispositions de la législation sur les denrées alimentaires. Les dispositions du droit de la concurrence ou du droit agricole n'en relèvent pas.



Chaque acteur, du producteur des denrées au détaillant en passant par le fournisseur, a un devoir d'autocontrôle
 Image : ©Christoph Streuli

2.1.2 Garantie des bonnes pratiques de fabrication

Dans le commerce de denrées alimentaires traditionnel qui consiste à remettre des aliments préemballés aux consommateurs, les bonnes pratiques ne sont pas aussi importantes que pour les établissements de fabrication de denrées alimentaires. Cependant, dès lors qu'un détaillant réalise par exemple des sandwiches ou des salades préparées, il devient un fabricant et doit respecter les exigences de bonnes pratiques en conséquence.



Lors de la fabrication des denrées alimentaires, il convient de tenir compte des bonnes pratiques de fabrication

Plus précisément, si l'on reprend l'exemple de la production de sandwiches, voici ce que recouvrent les bonnes pratiques de fabrication :

- utilisation de matières premières irréprochables : pain, beurre, margarine, fromage, produit carné, salade, épices, etc.
- chaîne du froid non interrompue : la température maximale de stockage n'est dépassée pour aucune matière première
- préparation des sandwiches conformément à la recette : la reproductibilité est garantie par la recette, qui est versée à la documentation
- travail rapide, c'est à dire sans réchauffage important des matières premières
- hygiène stricte : ce principe s'applique à l'équipement, à l'environnement de travail et au personnel. Après la fabrication, les appareils et surfaces de travail doivent être nettoyés/désinfectés
- séparation stricte entre le propre et le sale (aliments et zones)
- emballages irréprochables : films, sacs sous vide, etc. (pas de papier journal !)
- description et datation correctes des marchandises : composition, date de fabrication, date de consommation, origine des matières premières
- stockage contrôlé : entrepôts réfrigérés, pas de lumière du soleil, pas de pollution

2.1.3 Concept de HACCP

L'acronyme anglais HACCP signifie ce qui suit :

- H**azard : danger, risque
- A**nalysis : analyse, évaluation
- C**ritical : difficile, essentiel
- C**ontrol : contrôle
- P**oint : point, position

Le concept HACCP consiste à examiner chaque processus par lequel passe un aliment au sein de l'établissement, de la production à la remise au consommateur, afin de détecter d'éventuels dangers.

Des mesures sont mises en œuvre pour éliminer les dangers ou les réduire à un niveau acceptable. Si, dans certains cas individuels, le risque ne peut être complètement éliminé, il convient de définir des points critiques (PC) ou des points critiques de contrôle (PCC) au moyen desquels le danger ou le risque peut être réduit à un niveau acceptable en prenant des mesures de contrôle précisément définies.

Des contrôles réguliers (monitoring) doivent être effectués pour vérifier si les mesures mises en œuvre sont suffisantes ou si elles doivent être modifiées (vérification). Le traitement des PCC peut également être appelé "gestion des risques".



2.1.4 Traçabilité et mesures

Toute personne qui fabrique ou vend des produits alimentaires doit être en mesure de fournir aux autorités d'exécution des informations sur l'origine des produits. En cas d'approvisionnement constant auprès du même grossiste, il suffit que le détaillant, à la demande des autorités d'exécution, indique le nom du fournisseur et, si nécessaire, lui montre les **bons de livraison**.

En cas de changement de fournisseur, le détaillant doit s'assurer qu'il est possible de déterminer le moment exact à partir duquel les produits d'un autre fournisseur sont vendus au consommateur.

Si des denrées sont produites en interne ou si elles sont vendues à l'extérieur, la traçabilité de toutes les denrées alimentaires utilisées doit être assurée au moyen de bons de livraison ou d'étiquettes (une étape en arrière).

Si les denrées ne sont pas remises à un consommateur final mais à des restaurants ou d'autres détaillants, il doit également être possible de déterminer où les marchandises ont été livrées (une étape en avant).



Annexe, pc 4+5
groupe B
groupe C



2.1.5 Protection contre la tromperie

La protection contre la tromperie est un autre objectif de l'autocontrôle. À cet effet, la législation sur les denrées alimentaires prévoit un certain nombre de réglementations. Le principe est le suivant : "Ce qui est imprimé sur l'emballage correspond à ce qu'il y a à l'intérieur". Ceci concerne à la fois la qualité et l'origine des produits, la quantité indiquée, le type de transformation, etc.

2.1.6 Formation du personnel

Le détaillant doit veiller à ce que les collaborateurs qui manipulent des aliments soient encadrés et instruits en fonction de leur activité aux questions d'hygiène alimentaire (art. 22 de l'Ohyg, [voir chapitre 1.3](#)). À cet effet, un modèle d'accord entre le salarié et l'employeur est disponible en annexe (exemple d'accord concernant l'autocontrôle et les boissons alcoolisées).

La formation périodique doit être documentée et les documents doivent être transmis, sur demande, aux autorités d'exécution. Un bloc de formation doit être prévu chaque année pour faire en sorte qu'une masse critique de savoir-faire en matière d'hygiène soit disponible dans l'établissement même en cas de rotation du personnel.



Annexe
a2.8



Annexe
a2.2

2.1.7 Notification aux autorités et retrait / rappel

Si le détaillant ou le responsable de la sécurité alimentaire estime, malgré les mesures mises en œuvre dans l'établissement, que des denrées alimentaires (ou objets usuels) dangereux pour la santé ont été remis au consommateur, les autorités d'exécution cantonales doivent en être immédiatement informées conformément à l'article 84 de l'ODAI0Us (voir exemple de Notification d'aliments dangereux pour la santé en annexe).

Dans ce cas, les exigences de la lettre d'information 2017/5 de l'OSAV et du formulaire de notification qui lui est associé doivent également être respectées. En outre, les produits concernés doivent être retirés du marché (retrait) et, si ces produits ont déjà été vendus, rappelés (rappel) et une notification publique du motif du rappel doit avoir lieu. Il convient de noter que le détaillant ou le responsable de l'autocontrôle n'est responsable que de manière exceptionnelle du rappel des denrées alimentaires (ou objets usuels) dangereuses pour la santé et de la notification de la population.

En règle générale, l'obligation de rappeler et de notifier le grand public incombe au fabricant ou à l'importateur.

2.1.8 Possibilités de profilage

Le guide de la branche constitue, pour les détaillants, un instrument important pour garantir la qualité des denrées alimentaires. Il permet également aux détaillants de réduire leurs coûts grâce à une bonne gestion des risques et de se distinguer dans un contexte de rude concurrence. Tous les acteurs du secteur alimentaire, de l'agriculture aux grossistes en passant par l'industrie agroalimentaire et la gastronomie, sont tenus de respecter les dispositions qui y sont mentionnées et doivent également satisfaire aux exigences des bonnes pratiques lors de la fabrication de denrées.

À ce stade, il convient également d'évoquer la **responsabilité civile** : Si le consommateur subit une atteinte à sa santé en raison des denrées alimentaires vendues, le détaillant qui n'observe pas son devoir d'autocontrôle peut engager sa responsabilité au titre du préjudice subi, conformément à la loi sur la responsabilité du fait des produits.

2.1.9 Conséquences du manquement

L'**autocontrôle constitue une obligation légale**. Cela signifie que le concept d'autocontrôle et sa mise en œuvre sont vérifiés dans le cadre des inspections officielles des denrées alimentaires. Les défauts détectés doivent être corrigés dans le délai stipulé. Si le détaillant ne remplit pas son devoir d'autocontrôle, il peut être condamné à une amende ou à une peine d'emprisonnement. Si la santé publique est menacée, le magasin peut même être fermé.



Le non-respect du devoir d'autocontrôle entraîne des conséquences juridiques



2.2 Achat et réception des marchandises

Puisque le détaillant achète principalement des produits à des grossistes ou à des fabricants afin de les vendre au consommateur final, il est également tenu d'obtenir des garanties adéquates de la part de ses fournisseurs. Le fournisseur doit non seulement assurer la qualité du produit lui-même, mais également garantir que lui-même ou son propre fournisseur (par exemple l'importateur) procède régulièrement aux contrôles (analyses) nécessaires. La qualité du transport et du stockage intermédiaire doit également être garantie. Le détaillant a donc tout intérêt à conclure un accord sur la qualité avec chaque fournisseur. L'accord doit être vérifié périodiquement et ajusté si nécessaire. Le modèle figurant en annexe peut être utilisé. Si l'établissement importe et exporte lui-même des denrées alimentaires et objets usuels, il est tenu de mettre en œuvre également toutes les réglementations (analyse des risques complémentaire, plan d'échantillonnage, certificats, résultats d'analyse, spécifications, etc.).

La réception des marchandises revêt une importance capitale : le délai entre la livraison de la marchandise par les fournisseurs et la réception effective par le détaillant est particulièrement sensible. Les marchandises sont souvent livrées si tôt qu'un délai important peut s'écouler avant que le détaillant ne puisse les réceptionner. Dans le cas des denrées périssables, la chaîne du froid ne doit pas être interrompue et les températures minimales suivantes prévues par l'Ordonnance sur l'hygiène doivent toujours être respectées :

- viande d'ongulés domestiques : $\leq 7\text{ °C}$
- viande de volaille, autruches et lapins domestiques : $\leq 4\text{ °C}$
- préparations et produits à base de viande : $\leq 4\text{ °C}$
- Sous-produits d'abattage (abats, sang) provenant de la viande d'ongulés domestiques : $\leq 3\text{ °C}$
- viande hachée : $\leq 2\text{ °C}$
- poissons, coquillages et crustacés : $\leq 2\text{ °C}$

Les denrées alimentaires doivent être éliminées en cas de dépassement de la température maximale autorisée. Cela s'applique également aux produits surgelés qui, au moment de la réception des marchandises, présentent un fort givrage car la chaîne de congélation, de toute évidence, n'a pas été maintenue tout au long.

L'interruption de la chaîne du froid doit être évitée grâce à des équipements et procédés adaptés.

Les marchandises sont placées sous la responsabilité du détaillant dès leur livraison. Il lui incombe, à partir de ce moment, de s'assurer que les marchandises sont soigneusement stockées et que les contrôles adéquats sont effectués.

Les points suivants doivent être vérifiés lors de la réception des marchandises :

- la conformité de la nature et de la quantité de marchandises au bon de livraison
- test sensoriel des produits par la vue et l'odorat. Si une denrée alimentaire n'inspire pas confiance en raison de son apparence ou de son odeur, cela doit être consigné par écrit par le personnel d'inspection et les marchandises avariées doivent être éliminées
- vérification de la température minimale requise (à l'aide d'un thermomètre)
- étiquetage de la denrée alimentaire (composition, origine, etc.)
- datation
- état de l'emballage

La prudence est recommandée avec la viande et les produits carnés, les œufs et les produits à base d'œufs ainsi que les champignons.

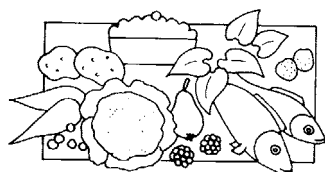


Annexe, pc 1
groupe A
groupe B
groupe C



Les marchandises doivent être contrôlées lors de la livraison

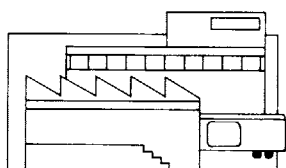
Chaîne du froid



Production



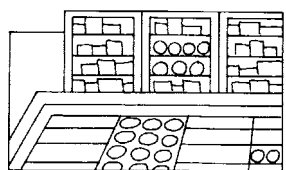
Transport



Entrepôt frigorifique



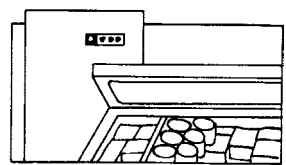
Transport



Commerce de détail



Transport
par le client



Congélateur de ménage

2.3 Stockage et soin apporté aux marchandises

En ce qui concerne le stockage, il convient de distinguer si les aliments sont stockés temporairement dans un local de stockage ou uniquement dans la zone de vente. Ce faisant, il convient de respecter le principe selon lequel les aliments crus et non prêts à consommer (par exemple les pommes de terre crues) doivent être stockés et transportés séparément des produits prêts à consommer. Pour les produits frais périssables (par exemple, produits laitiers, produits carnés, pâtisseries, etc.) et surgelés, la température minimale des produits doit être garantie conformément à l'Ohyg;

■ 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

Les autres températures de stockage spécifiées, "sauf indication contraire du fabricant", sont :

■ produits laitiers, salades, fruits et légumes	≤ 5 °C
■ produits précuits	≤ 5 °C

La chaîne du froid ne doit pas être interrompue (graphique de gauche).

Dans les entrepôts, les sites de vente et les locaux de transport, des contrôles de température doivent être effectués régulièrement dans les chambres froides pour les denrées périssables. Un thermomètre doit être installé dans toutes les salles de stockage et dans les unités de refroidissement et également près de l'entrée, où l'expérience montre que les températures sont généralement les plus élevées. Ce sont les températures des produits et non des chambres froides qui sont également déterminantes.

Les thermomètres doivent être étalonnables, c'est à dire la précision de la mesure doit être vérifiée périodiquement et corrigée si nécessaire. La fraîcheur des fruits et légumes doit être vérifiée chaque jour. Les marchandises pourries ou avariées doivent être éliminées.

Les légumes flétris peuvent être rafraîchis par pulvérisation d'eau, mais il est interdit de les alourdir, c'est à dire en augmenter le poids en accroissant la teneur en eau. Une attention particulière doit être portée à la fraîcheur des champignons et des noix car ceux-ci peuvent former des substances toxiques (mycotoxines) s'ils se détériorent. Les conserves, canettes de boisson et emballages en aluminium bosselés doivent également être considérés comme des aliments avariés et être éliminés.

Les aliments destinés à la consommation privée doivent être correctement étiquetés et clairement séparés des aliments qui sont vendus aux consommateurs/clients.

Aucun détergent ne peut être stocké dans les pièces destinées à la nourriture.

Contrôle des données : régulier

- retirer les marchandises qui arrivent bientôt à expiration et les vendre (moins cher) rapidement
- éliminer les marchandises dont la date d'utilisation est dépassée
- fruits et légumes : Retirer et jeter les marchandises pourries
- toujours respecter le principe du "premier entré, premier sorti"



Annexe, pc 2
groupe A
groupe B
groupe C

Déchets alimentaires

Les denrées qui sont encore sur les étagères peu de temps avant leur date de péremption doivent être retirées et proposées à prix réduit jusqu'à la date de péremption. De cette manière, le détaillant peut vendre une partie de ce produit sans perte, ce qui est logique sur le plan commercial. Cette procédure est également souhaitable pour lutter contre le gaspillage alimentaire. S'il existe des accords avec des organismes caritatifs concernant la livraison de nourriture, un avertissement écrit correspondant est fortement recommandé.



2.4 Fabrication des denrées

L'autocontrôle assorti d'exigences accrues s'applique à la production d'aliments en interne. Une attention particulière doit être portée aux bonnes pratiques de fabrication décrites dans ce guide de la branche.

Les recettes et procédures spécifiées doivent être strictement respectées (les recettes font partie de la documentation et doivent être conservées).

Pour les produits fabriqués en interne, les valeurs indicatives suivantes peuvent être utilisées pour déterminer la durée de conservation, en tenant compte des températures de stockage correctes :

Légumes précuits, pâtes, riz, sauces, soupes :

Date de production + 2 jours

Plats de viande et de poisson précuits :

Date de production + 2 jours

Produits convenience :

Date de production + 2 jours

Crème cuite, compote de fruits, plunders danois, flan :

Date de production + 2 jours

Muesli :

Date de production + 2 jours

Salade de crudités au vinaigre / à l'huile :

Date de production + 2 jours

Salade agrémentée de produits laitiers, mayonnaise :

Date de production + 1 jour

Pâtisserie à la crème fabriquée maison :

Production quotidienne

Sandwichs fabriqués maison :

Production quotidienne

Pour les produits non évoqués dans ce guide de la branche, nous vous renvoyons aux normes du secteur pour les restaurants, bouchers et boulangers.

Si des durées de conservation plus longues que celles spécifiées dans le guide de la branche y sont utilisées, ces durées de conservation plus longues doivent être vérifiées à l'aide de tests de stockage microbiologiquement prouvés.

Les produits non refroidis ne doivent pas être stockés / proposés pendant plus de 3 heures. L'huile de friture est régulièrement vérifiée et remplacée si nécessaire.

Si possible, le contrôle est effectué au moyen de bâtonnets de mesure spéciaux (observer le changement de couleur), d'appareils de test électroniques (valeur maximale des parties polaires de 27% selon l'ODAIQV) ou par contrôle visuel.

La température maximale de 175 °C ne doit pas être dépassée et une huile / graisse de cuisson adéquate doit être utilisée. Pour les produits préchauffés, un refroidissement rapide (refroidissement en 90 minutes de 65 °C à moins de 5 °C) doit être assuré dans de l'eau glacée ou dans une cellule de refroidissement rapide.

Étiquetez les denrées réemballées en utilisant leur étiquette originale si possible. Si cela n'est pas possible, reportez les informations nécessaires (données de production et de consommation, numéro de lot, origine, etc.). Si les denrées sont congelées, une congélation rapide est impérative. Les durées de stockage doivent également être respectées lors de la congélation. Pour les aliments fabriqués en interne, un stockage de plus de 6 mois doit être évité. Enfin, une température de 5 °C max. est recommandée lors de la décongélation pour empêcher la croissance microbienne sur les surfaces. La contamination par l'eau de fonte doit être évitée. Les aliments décongelés doivent porter une étiquette avec la date du jour de décongélation et être utilisés rapidement (maximum 2 jours, utilisez les produits délicats 1 jour après décongélation).

En cas de décongélation rapide pour une utilisation immédiate, il convient de passer un sac hermétique sous l'eau courante froide ou d'utiliser un appareil adéquat au mode dégivrage. Le liquide égoutté est éliminé. Si les aliments fabriqués en interne sont livrés emballés, ils doivent également être correctement déclarés, ce qui sera décrit plus loin.



Annexe, pc 4+5
groupe B
groupe C



Annexe, pc 6+7
groupe C



Les vêtements doivent également être propres lors de la production d'aliments



Annexe, pc 4+5
groupe B
groupe C

2.5 Vente

Lors de la vente, les aliments sensibles doivent continuer à être réfrigérés et proposés conformément aux informations du chapitre 2.3. Pour les produits suivants, une température légèrement plus élevée peut être acceptée au comptoir à condition que le fabricant n'ait pas retenu de spécifications plus strictes.

- viande : $\leq 5\text{ °C}$
- produits liés à la transformation de la viande : $\leq 5\text{ °C}$
- produits stériles, saucisses sèches, produits de salaison et autres produits carnés avec une activité hydrique (activité de l'eau) inférieure à 0,93 : aucun refroidissement nécessaire

Les aliments proposés en libre-service doivent être protégés contre la contamination (protection contre les postillons). En outre, des ustensiles de service et matériaux d'emballage adéquats doivent être mis à disposition pour le libre-service.

Si vous vendez des aliments à l'extérieur, assurez-vous que la température est maintenue pour les aliments périssables; à cet égard, des refroidisseurs isolés doivent être utilisés. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue pour les denrées périssables.

Les aliments ne doivent pas être contaminés au cours du transport. En particulier, un nettoyage en profondeur du moyen de transport (véhicule de livraison) doit être effectué après le transport de marchandises non nettoyées ou contaminées. Il est conseillé de réserver les conteneurs utilisés pour le transport des aliments uniquement à cette fin. Si les conteneurs sont également utilisés pour d'autres marchandises, ils doivent être nettoyés afin d'écartier toute détérioration de la qualité des aliments. Le transport des substances toxiques ne doit pas croiser le flux des aliments !

Les principes d'hygiène doivent également être respectés pendant le transport. Vous devez ainsi vous assurer non seulement que vos propres collaborateurs connaissent les bonnes pratiques de transport, mais également que vos prestataires de services les respectent.

Si des livraisons de nourriture chaude sont également effectuées, veuillez consulter le guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie.

2.6 Locaux, équipements et véhicules

En vertu de l'Ohyg, les locaux dans lesquels les aliments sont préparés, transformés ou traités doivent être conçus et aménagés de manière à garantir une bonne hygiène alimentaire et à éviter toute contamination pendant et entre les opérations. Cela signifie que les plafonds, murs, sols, meubles (par exemple les étagères) et surfaces de travail doivent être en parfait état et toujours propres. Ils doivent être faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter. Les finitions du mur et du plancher ainsi que les socles doivent être intacts et entièrement cimentés ou équipés de joints en silicone. Le carrelage présentant des défauts doivent être remplacés, les trous de forage doivent être correctement cimentés et les ouvertures de drainage doivent être conçus de manière à ce que ni les insectes, ni les odeurs ne puissent pénétrer dans la pièce.

Les chambres froides dans la zone où les aliments sont stockés doivent être équipées d'appareils de mesure de la température. Toutes les pièces et installations doivent être conçues et construites conformément aux articles 6 et 7 de l'Ohyg de sorte :

- qu'un nettoyage et une désinfection adéquats soient possibles
- des conditions de température contrôlables adaptées soient mises en œuvre
- il y ait une ventilation naturelle ou mécanique suffisante pour qu'aucun courant d'air ne puisse passer d'une zone polluée ("contaminée") vers une zone propre
- un éclairage naturel ou artificiel adéquat soit garanti dans tous les espaces
- la pénétration de saletés ou d'animaux soit évitée
- la condensation et la formation de moisissures sur les plafonds et les murs soient évitées
- les surfaces de travail et les murs avec lesquels les aliments sont en contact soient lisses et sans fissures
- dans toutes les zones nécessaires, des installations de lavage des mains soient mises à disposition avec des distributeurs de savon et un dispositif hygiénique pour se sécher les mains

Les espaces collectifs tels que les vestiaires ou la salle de repos doivent être propres, bien aérés et agréables (rangés).

Les toilettes doivent être équipées d'un dispositif de ventilation naturel ou artificiel et, selon l'Ohyg, ne doivent pas s'ouvrir sur des pièces dans lesquelles les aliments sont produits, traités ou stockés. Les appareils, dispositifs et accessoires qui entrent en contact avec les aliments doivent être facilement accessibles et il doit être possible de les nettoyer efficacement. Si possible, ils doivent être fabriqués dans un matériau anticorrosion.

Entretien et maintenance

Les appareils, installations et véhicules de transport doivent être entretenus de manière à maintenir l'hygiène à tout moment. L'entretien et les réparations doivent être effectués selon les exigences et les besoins et doivent également être consignés par écrit.





2.7 Approvisionnement en eau

En principe, l'eau du robinet est potable en Suisse. Les eaux de traitement utilisées pour la lutte contre l'incendie, pour le refroidissement ou à des fins similaires sont exclues. Ces eaux sont gérées au sein de systèmes séparés et marqués comme tels. Les machines à glaçons doivent être connectées directement au robinet (eau potable) et nettoyées et entretenues régulièrement (notamment les dispositifs d'écopage). La température de la chaudière doit être d'au moins 60 °C ou l'eau doit être périodiquement chauffée puis rincée pour éviter que le système d'eau chaude ne soit contaminé (legionella).

Il est également important de s'assurer que les écoulements soient tenus propres et que les eaux usées puissent s'écouler sans entrave.

Si vous avez votre propre prise d'eau, des analyses d'eau doivent être effectuées conformément aux annexes 1 à 3 de l'OPBD (au moins une fois par an) et les résultats doivent être documentés.



Annexe, pc 3
groupe A
groupe B
groupe C

2.8 Nettoyage et désinfection

Le nettoyage revêt une importance capitale dans le contexte des bonnes pratiques. Il convient à cet égard de nettoyer les locaux ainsi que les outils (machines, conteneurs, camionnettes, etc.) et systèmes (vitrine réfrigérée, etc.).

Cela nécessite un plan de nettoyage (voir l'exemple de plan de nettoyage en annexe) qui spécifie ce qui doit être nettoyé, quand et comment, qui doit effectuer le nettoyage et qui est responsable du contrôle. Il est conseillé de désinfecter périodiquement les surfaces en contact direct avec les aliments.



Nettoyage ou désinfection ?

Fondamentalement, les deux étapes sont importantes. Le détergent doit être adapté au domaine alimentaire concerné et, à une dose adéquate, permettre d'éliminer la saleté.

Le désinfectant doit être agréé pour le domaine alimentaire concerné. La désinfection permet de tuer les micro-organismes restants.

Un numéro d'homologation, par exemple CHZN1234, figure sur l'étiquette. Des accessoires d'essuyage (chiffons, serpillères, etc.) doivent être utilisés pour la désinfection.

2.9 Parasites

En plus de la perte matérielle, l'infestation par des parasites entraîne un risque accru de transmission de germes pathogènes aux aliments. Les locaux et installations doivent donc être libres de parasites et de vermine.

En cas de soupçon (par exemple des traces de rongements sur la nourriture ou des selles de rongeurs, voir tableau ci-dessous), un contrôle ciblé doit être effectué.

En cas d'infestation, une entreprise de lutte contre les parasites qualifiée doit procéder à l'élimination.



Parasites	Identification	Importance
Fourmis	Files de fourmis	Nuisibles
Cloportes		Nuisibles / parasites liés à la mauvaise hygiène
Mouches : <ul style="list-style-type: none"> ■ vertes et bleues ■ sarcophagidae ■ mouches du fromage ■ lucilies soyeuses 	Asticots Asticots Asticots Asticots	Parasites liés à la mauvaise hygiène Parasites liés à la mauvaise hygiène Parasites liés à la mauvaise hygiène Parasites liés à la mauvaise hygiène
Mites : <ul style="list-style-type: none"> ■ pyrales de la farine ■ pyrales des fruits secs ■ teignes du cacao 	Fils de soies sur ou dans l'emballage Fils de soies sur ou dans l'emballage Fils de soies sur ou dans l'emballage	Parasites des denrées / parasites liés à la mauvaise hygiène Parasites des denrées / parasites liés à la mauvaise hygiène Parasites des denrées / parasites liés à la mauvaise hygiène
Acariens : <ul style="list-style-type: none"> ■ Acariens de la farine 	Surface de la farine jaunâtre et pierreuse	Parasites des denrées / parasites liés à la mauvaise hygiène
Coléoptères : <ul style="list-style-type: none"> ■ cafards ■ ténébrions meuniers ■ dermestes du lard ■ grillons 	Galeries formées par des insectes rampants Galeries formées par des insectes rampants Galeries formées par des insectes rampants Galeries formées par des insectes rampants	Parasites liés à la mauvaise hygiène Parasites des denrées Parasites des denrées Parasites liés à la mauvaise hygiène
Poissons d'argent		Parasites liés à la mauvaise hygiène
Rongeurs : <ul style="list-style-type: none"> ■ rats ■ souris 	Traces de rognures, selles Traces de rognures, selles	Parasites des denrées / parasites liés à la mauvaise hygiène Parasites des denrées / parasites liés à la mauvaise hygiène
Guêpes		Nuisibles
Mouches des fruits		Nuisibles



2.10 Élimination des déchets

Les aliments avariés, déchets résultant des préparations, chiffons jetables, emballages, etc. doivent être éliminés rapidement, au moins quotidiennement et de manière professionnelle.

Les conteneurs à déchets doivent être étiquetés et munis d'un couvercle facilement refermable afin de ne pas devenir des sources de contamination. Le contrôle des nuisibles est particulièrement important ; si nécessaire, les zones de déchets doivent être refroidies.

Les conteneurs à déchets doivent également être nettoyés périodiquement.



2.11 Réglementation de l'accès

Il convient d'empêcher les personnes non autorisées de pénétrer dans les installations de production et les entrepôts de stockage. Il est également interdit de garder et de transporter des animaux dans des pièces où les aliments sont transformés, préparés, stockés ou livrés.

Ainsi, les chiens ne sont pas autorisés dans les boutiques. Cela ne s'applique pas aux chiens d'assistance qui accompagnent les personnes handicapées (un document adéquat peut être exigé).

Il convient d'installer, à l'extérieur de la boutique, un dispositif d'attache approprié auquel les chiens puissent être attachés.

2.12 Retours clients

Les retours des clients, y compris les réclamations, ne doivent pas être considérés comme des critiques désagréables, mais plutôt comme une indication des éventuels points faibles de l'établissement.

Par conséquent, les retours des clients doivent être systématiquement consignés et évalués. Les retours d'information et évaluations correspondantes doivent être mis à la disposition de tous les collaborateurs. Il est important d'apprendre de ses erreurs !

Médias sociaux

Aujourd'hui, un établissement alimentaire peut être noté par les clients sur les réseaux sociaux. Une mauvaise note (un mauvais "rating") peut porter atteinte à l'image du magasin, mais une série de mauvaises critiques peut entraîner des pertes de ventes. Ce fait doit être pris en compte au quotidien au regard de la qualité de la marchandise et de sa présentation. Bien entendu, il en va de même pour le service à la clientèle !

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





2.14 Déclaration sur les marchandises

2.14.1 Protection de la santé et contre la tromperie

Les réglementations sur l'étiquetage tiennent compte, d'une part, de la protection de la santé; d'autre part, elles visent à protéger contre la tromperie car les consommateurs doivent posséder les connaissances nécessaires sur le produit, sa nature et son origine lors de l'achat des denrées alimentaires.

Les réglementations relatives à la protection contre la tromperie stipulent que la déclaration et la présentation d'un aliment doivent correspondre aux faits et ne doivent pas donner lieu à une tromperie sur la nature, l'origine, la fabrication, la composition, le type de produit, son contenu, sa durée de conservation, le pays de production, l'origine des matières premières ou des composants, les effets ou les propriétés particulières du produit (art. 12 de l'ODAIU).

Lors de la promotion d'aliments et de publicité sur les aliments, les éléments suivants, en particulier, sont interdits :

- informations sur des effets et propriétés que l'aliment ne possède pas au regard de l'état actuel de la science, ou qui ne sont pas scientifiquement prouvés
- mention de propriétés spéciales alors que tous les aliments comparables ont les mêmes propriétés
- mentions sur la prévention, le traitement ou la guérison d'une maladie humaine ou le lancement d'un remède
- mentions qui suggèrent que l'aliment a une propriété qu'il n'a pas (fausse appellation bio, Demeter, commerce équitable, etc.)
- mentions telles que "fortifiant", "tonifiant" ou "tonique" pour les boissons alcoolisées

Selon les articles 29, 30 et 35 de l'OIDAI, les **mentions nutritionnelles** telles que "léger", "riche en fibres" ou "faible en gras" ne peuvent être inscrites que si elles sont prévues à l'annexe 13 de l'OIDAI et si elles satisfont aux exigences.

Les **mentions relatives à la santé** telles que (par exemple) "contient X; X contribue au maintien d'un taux normal de cholestérol" ne peuvent être inscrites conformément à l'article 31-35 de l'OIDAI que si elles sont prévues à l'annexe 14 de cette ordonnance et si elles satisfont aux exigences.

Les autres informations relatives à la santé nécessitent une autorisation de l'OSAV.

2.14.2 Indications obligatoires sur les denrées alimentaires

Les règles générales d'étiquetage des denrées alimentaires sont décrites dans l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAI) et dans l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI).

Les **aliments pré-emballés** doivent être fournis avec les indications écrites suivantes au moment de la distribution aux consommateurs (art. 3 OIDAI):

- désignation de l'article (art. 6 et 7)
- liste des ingrédients (art. 8 et 9)
- les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables (art. 10 et 11)
- le cas échéant, une déclaration quantitative des ingrédients (art. 12)
- la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation (art. 13)
- le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne qui fabrique, importe, conditionne, emballe, embouteille ou remet des denrées alimentaires;
- le pays de production (art. 15)
- l'origine des principaux ingrédients de la denrée alimentaire (art. 16)
- les mentions spécifiques pour les viandes (art. 17)
- la teneur en alcool pour les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol. (art. 18)
- le lot (art. 19 et 20)
- la déclaration nutritionnelle (art. 21 à 28)
- les indications requises dans le cas des denrées alimentaires qui sont des organismes génétiquement modifiés (OGM), qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus (art. 8 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées)
- le cas échéant, la marque d'identification (art. 36 à 38)
- le mode d'emploi, si son omission ne permet pas d'utiliser la denrée alimentaire conformément à l'usage prévu
- les informations complémentaires prévues à l'annexe 2 de l'OIDA, telles que :
 - les indications particulières relatives aux boissons gazeuses alcoolisées (alcopops)
 - une référence à l'état physique (par exemple : poudre, liquide)
 - une référence au traitement technologique particulier (par exemple : lyophilisé, concentré, pasteurisé, fumé)



- une référence au processus technologique utilisé (p. ex. dilué)
- des indications concernant les aliments réfrigérés ou surgelés
- une référence au traitement par irradiation : "irradié"

Les dispositions relatives à la déclaration des denrées alimentaires préemballées s'appliquent par analogie aux **denrées alimentaires mises sur le marché en vrac** (vente en vrac) (art. 39 de l'ODAIU). Des exceptions s'appliquent à la déclaration nutritionnelle et au lot.

Dans le cas des ventes en vrac, on peut se passer d'une déclaration écrite si l'information du consommateur est garantie d'une autre manière. Cependant, les informations requises doivent être mises à disposition avant que la décision d'achat ne soit prise. C'est important pour les consommateurs car c'est le seul moyen de prendre une décision d'achat éclairée.

Dans tous les cas, les éléments suivants doivent être indiqués par écrit :

- la provenance de l'animal pourvoyeur de la denrée alimentaire s'il s'agit de la viande d'ongulés domestiqués, de volailles domestiques, de ratites ou de poissons, qu'ils soient entiers ou en morceaux, frais ou transformés
- le recours au génie génétique ou à des procédés technologiques particuliers durant la fabrication (art. 36, al. 1, let. h de l'ODAIU)
- les informations prévues dans l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur les déclarations agricoles (par exemple : Le recours aux améliorateurs de performance hormonaux et non hormonaux, les œufs produits en cage, la méthode d'élevage des lapins domestiques si elle est interdite en Suisse)
- l'indication sur les allergènes



Annexe
a2.9

Dans le cas d'ingrédients déclenchant des allergies ou d'autres réactions indésirables, on ne peut se passer de forme écrite que si :

- il est clairement indiqué par écrit que les informations peuvent également être obtenues oralement. par exemple : "Pour de plus amples renseignements sur les allergies et/ou autres réactions indésirables aux ingrédients, n'hésitez pas à vous adresser au personnel"
- les informations sont mises à la disposition du personnel par écrit ou une personne compétente peut les fournir directement

Les 14 allergènes suivants (annexe 6 de l'OIDAI) doivent être déclarés :

- céréales contenant du gluten (le blé, comme l'épeautre et le blé de Khorasan, le seigle, l'orge, l'avoine, ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales) (et les produits dérivés)
- les crustacés (et les produits dérivés)
- les œufs (et les produits dérivés)
- les poissons (et les produits dérivés)
- les arachides (et les produits dérivés)
- le soja (et les produits dérivés)
- le lait (et les produits dérivés)
- les fruits à coque dure ou noix : les amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou noix du Queensland
- le céleri (et les produits dérivés)
- la moutarde (et les produits dérivés)
- les graines de sésame (et les produits dérivés)
- l'anhydride sulfureux et les sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO₂
- les lupins (et les produits dérivés)
- les mollusques (et les produits dérivés)

Les allergènes doivent être clairement identifiés dans la liste des ingrédients (p. ex., malt d'orge) et mis en évidence (par exemple, police plus grande, gras, etc.). On peut se passer de cette mention si la description de la denrée alimentaire indique clairement l'ingrédient concerné (par exemple "lait de soja"). Important : tout mélange involontaire doit également être signalé (par exemple "peut contenir des arachides") si une certaine teneur est dépassée (voir l'art. 11, al. 5 de l'OIDAI).

Tous les ingrédients doivent être indiqués par ordre décroissant de quantité (le moment du traitement est déterminant à cet égard).

Les informations doivent figurer directement sur l'emballage, l'enveloppe ou les étiquettes qui sont attachées à l'emballage. Les informations doivent être inscrites dans un endroit clairement visible et dans une écriture indélébile facile à lire.



L'inscription doit avoir les dimensions suivantes lorsque la quantité nominale est (voir l'art. 11, de l'ODQua) :

- supérieure à 1000 g ou à 100 cl :
au moins 6 mm
- supérieure à 200 g ou 20 cl, jusqu'à 1000 g ou 100 cl :
au moins 4 mm
- supérieure à 50 g ou 5 cl, jusqu'à 200 g ou 20 cl :
au moins 3 mm
- égale ou inférieure à 50 g ou égale ou inférieure à 5 cl :
au moins 2 mm

En cas de vente dans des distributeurs automatiques ou en ligne, outre les indications de déclaration des aliments préemballés, la chaîne du froid et la protection des denrées alimentaires doivent être garanties.

En cas de vente en ligne, les informations sur le produit doivent figurer sur la page d'accueil (déclaration complète même si, bien entendu, la date limite de consommation ou la date de péremption ne peut pas encore être spécifiée) (art. 44 de l'ODAIous).



2.14.3 Datation

Toutes les denrées alimentaires doivent porter une date, c'est-à-dire soit une date de durabilité minimale, soit une date limite de consommation (art. 13 de l'OIDAI) :

- **la date de durabilité minimale** ("à consommer de préférence avant le...") est la date jusqu'à laquelle un aliment conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de stockage adéquates. Jusqu'à cette date, le fabricant garantit que le produit conservera toute sa qualité (odeur, goût, couleur, consistance, etc.). La date de durabilité minimale concerne donc avant tout les **aspects qualitatifs**. Exemples : yaourt, œufs, salami, beurre, pâte à gâteau, petits produits de boulangerie, etc.
- **la date limite de consommation** ("à consommer jusqu'au...") concerne les aliments facilement périssables pour lesquels il existe un risque de multiplication de germes pathogènes ou de formation de substances nocives. Les règles d'hygiène exigent également la conservation de ces aliments dans un endroit frais. La **date limite de consommation** est donc une question de **sécurité alimentaire**. Après cette date, la denrée ne peut plus être remise aux consommateurs en tant que telle. Exemples : viande fraîche, fromage frais, sandwichs, produits de pâtisserie et salades et pousses prêtes à l'emploi, etc.

En cas de doute, il est préférable d'indiquer la date limite de consommation (voir art. 7, al. 1 de la LDAI) : Seules des denrées alimentaires sûres peuvent être mises sur le marché.

Les aliments sont périssables si l'on s'attend à ce que les micro-organismes se multiplient rapidement à température ambiante, de sorte qu'il faille les refroidir en dessous de +5 °C le plus rapidement possible après l'extraction, la production ou la préparation et les maintenir à cette température jusqu'à ce qu'ils soient remis (vendus).

La date des produits fabriqués ou ouverts pendant l'exploitation et qui sont destinés à un traitement ultérieur doit être mise à jour. Les indications suivantes peuvent être utilisées : date de congélation, décongélation, production ou reconditionnement.

Il n'est pas nécessaire de spécifier la date de durabilité minimale pour :

- les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas été pelés, tranchés ou transformés d'une autre manière; cette règle ne s'applique pas aux germes de graines et similaires, tels que les germes de légumineuses
- le vin, le vin doux, le vin mousseux, le vin aromatisé, etc.
- les boissons alcoolisées contenant 10% d'alcool ou plus
- les produits de boulangerie qui sont normalement consommés dans les 24 heures suivant la production
- le vinaigre, le sel de table, les sucres sous forme solide
- les gommes à mâcher, confiseries sucrées (composées d'arômes ou de colorants), crèmes glacées (glaces) emballées individuellement
- les boissons non alcoolisées ou alcoolisées en contenants de plus de 5 litres qui sont livrées aux restaurants, hôpitaux, cantines, etc.
- par exemple "Fondue des Alpes, fromage mi-dur entier de France"

2.14.4 Pays de production

L'indication du pays de production est obligatoire et est expliquée à l'article 15 de l'OIDA.

Une denrée alimentaire est considérée comme étant produite dans un pays :

- si elle y a été entièrement obtenue, ou
- si elle y a fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation jugée suffisante

Sont considérés comme étant entièrement obtenus dans un pays :

- les produits minéraux extraits de son sol
- les produits du règne végétal qui y sont récoltés
- la viande des animaux qui y ont été élevés, dont l'engraissement a eu lieu principalement dans le pays ou qui y ont passé la majeure partie de leur existence
- les produits provenant d'animaux vivants qui y sont élevés
- les produits de la chasse ou de la pêche qui y est pratiquée
- les denrées alimentaires qui y sont obtenues exclusivement à partir de produits visés aux points précédents



Est considérée comme ayant fait l'objet d'une opération ou d'une transformation suffisante dans un pays toute denrée alimentaire qui y a ainsi obtenu ses propriétés caractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique¹.

En lieu et place du pays de production, il est possible d'indiquer un espace géographique plus large pour les denrées alimentaires transformées ainsi que les produits mélangés tranchés et les mélanges de miel (par ex. "UE" ou "Amérique du Sud").

2.14.5 Provenance des ingrédients

Cela empêche de déclarer qu'un aliment provient du pays alors que les matières premières sont en grande partie importées.

La provenance du produit de base, au sens de l'art. 15, al. 2, qui sert d'ingrédient pour la fabrication de denrées alimentaires, doit être indiquée uniquement si les deux conditions suivantes sont remplies (art.16 de l'OIDA) :

- la part de cet ingrédient dans le produit représente 50% ou plus de sa masse (pour les produits animaux, 20%), et
- la présentation du produit suggère une provenance qui n'est pas conforme à la vérité

Si un ingrédient à déclarer en vertu de l'art. 16, al. 1 provient de différents pays, il faut indiquer les différents pays de provenance. L'indication d'une zone géographique de niveau supérieur n'est pas autorisée à cet égard.

Des informations complémentaires sur le pays de production et l'origine des ingrédients sont disponibles dans la lettre d'information 2019/1 de l'OSAV Indication du pays de production des denrées alimentaires et indication d'origine des ingrédients (www.blv.admin.ch)



2.14.6 Déclaration concernant les fromages

En principe, les fromages qui satisfont aux exigences de l'ODAIAn doivent porter la désignation de produit "fromage". Ceci s'applique notamment aux fromages portant des désignations de fantaisie non trompeurs (p. ex. "fromage de vigneron").

Les fromages dont l'appellation est protégée par l'Ordonnance sur les AOP et les IGP du 28 mai 1971 ou par un traité international contraignant pour la Suisse sont exemptés de cette règle.

¹ par exemple : poulet chinois haché et assaisonné en Suisse : "ailes de poulet assaisonnées, pays de production : Chine"

En lieu et place de la dénomination spécifique, les fromages peuvent porter une dénomination de "fromage" (p. ex. Emmental).

Un certain nombre de fromages nationaux et étrangers ont une appellation d'origine protégée ([voir chapitre 2.14.11](#)).

En plus des indications visées à l'article 3 de l'ODAI, des règles particulières d'étiquetage doivent être observées pour le fromage conformément aux articles 52 et 53 de l'ODAI ([voir chapitre 1.3](#)) :

- les ingrédients ou les procédés ayant servi à conférer une certaine sapidité selon l'art. 51 de l'ODAI, comme les épices, herbes aromatiques, fumage, spiritueux ou autres ingrédients doivent être indiqués (p. ex. "aux herbes" ou "fumé")
- si du babeurre est utilisé, sa teneur doit être indiquée en pourcent-masse (par exemple : "contient 10% de babeurre")
- aromatisé à l'aide d'épices, d'herbes, de fumage, de spiritueux ou d'autres ingrédients, p. ex. "aux herbes" ou "fumé"
- la teneur en babeurre en pourcentage du poids, par exemple : "contient 10% de babeurre"
- pour le fromage affiné, le niveau de consistance doit être indiqué. Conformément à l'article 52 de l'ODAI, ces niveaux de consistance, définis selon la teneur en eau du fromage dégraissé (tefd), sont les suivantes :
 - pâte extra-dure jusqu'à 500 g/kg tefd
 - pâte dure de 500 à 540 g/kg tefd
 - pâte mi-dure de 540 et à 650 g/kg tefd
 - pâte molle plus de 650 g/kg tefd
- pour le fromage non affiné ou fromage frais (par exemple : Quark ou Blanc battu), la tefd ne doit pas dépasser 880 g/kg. Pour le caillé de fromage frais, la tefd doit être supérieure à 880 g/kg, mais ne pas dépasser 890 g/kg
- la teneur en matières grasses est exprimée en pourcentage MG/ES (p. ex. "45% de matière grasse de l'extrait sec"). Sinon, le niveau de teneur en matières grasses correspondant peut être utilisé. Ces teneurs en matières grasses sont définies conformément à l'article 52 de l'ODAI en fonction de la teneur en matières grasses de l'extrait sec (MG/ES) comme suit :
 - fromage double-crème au moins 650 g/kg MG/ES
 - fromage crème de 550 à 649 g/kg MG/ES
 - fromage gras de 450 à 549 g/kg MG/ES
 - fromage trois-quarts gras de 350 à 449 g/kg MG/ES
 - fromage demi-gras de 250 à 349 g/kg MG/ES
 - fromage quart-gras de 150 à 249 g/kg MG/ES
 - fromage maigre moins de 150 g/kg MG/ES



- si du lait cru est utilisé dans la fabrication de fromage conformément à l'article 32 de l'ODAIAn et que le processus de fabrication ne comprend aucun traitement thermique ni aucun traitement physique ou chimique, le produit correspondant doit être étiqueté "à base de lait cru". Si la totalité du lait utilisé pour la fabrication du fromage est du lait cru, il est possible de le mentionner de manière appropriée
- l'indication "à base de lait thermisé" peut être utilisée si le lait utilisé pour la fabrication du fromage a été chauffé pendant au moins 15 secondes à une température supérieure à 40 °C et inférieure à 72 °C et s'il présente une réaction positive au test de la phosphatase
- l'indication "pasteurisé" ou "à base de lait pasteurisé" peut être utilisée si, à un moment donné du processus de fabrication, le lait ou la masse mise en œuvre pour la fabrication du fromage a subi un traitement par la chaleur équivalent à la pasteurisation
- si du fromage de chèvre ou de brebis n'a pas été obtenu exclusivement à partir de lait de chèvre ou de brebis, les dénominations spécifiques suivantes doivent être utilisées :
 - "fromage demi-chèvre", "fromage mi-chèvre" ou "fromage demi-lait de brebis" si le lait destiné à la fabrication se compose d'au moins 500 g/kg de lait de chèvre ou de lait de brebis
 - "fromage additionné de X% de lait de chèvre" ou "fromage additionné de Y% de lait de brebis", si le lait destiné à la fabrication a été additionné de moins de 500 g de lait de chèvre ou de lait de brebis par kilogramme



2.14.7 Déclaration sur les œufs

Selon l'article 6 de l'OO ([voir chapitre 1.3](#)), les œufs doivent être tamponnés individuellement avant leur commercialisation. Cela ne s'applique pas aux œufs entièrement teints. Le tampon comprend le nom complet ou abrégé correctement du pays de production, en lettres latines d'au moins 2 mm de hauteur.

En cas d'achat d'œufs directement à la ferme, le détaillant doit porter une attention particulière à l'étiquetage et, si la date de ponte n'est pas indiquée, il doit la mettre à disposition sous une autre forme écrite (sur le bon de livraison, sur l'emballage ou similaire).

Lors de l'achat d'œufs directement à la ferme, le détaillant doit porter une attention particulière à l'étiquetage. Si la date de ponte n'est pas imprimée sur l'œuf, elle doit être indiquée sous une autre forme (sur le bon de livraison, sur l'emballage ou similaire).

Si les œufs sont livrés préemballés, les informations prévues à l'article 3 de l'ODAIAn doivent être complétées par :

- une indication de la température de stockage si le produit est distribué réfrigéré
- le nombre d'œufs et le poids net ou le nombre d'œufs et le poids minimum par œuf en grammes

Si la date de ponte est indiquée, elle doit être clairement identifiable comme telle.

L'indication du pays de production peut être abrégée. Seul est admis le code ISO 2 (de la nomenclature des pays pour les statistiques du commerce extérieur figurant dans le tarif d'usage, dans sa version du 1^{er} janvier 2015).

Il convient de respecter l'article 54 de l'OHyg, qui prévoit que les œufs doivent être remis aux consommateurs dans un délai n'excédant pas 21 jours après la date de ponte.

2.14.8 Aliments génétiquement modifiés

Les denrées alimentaires OGM, les additifs et les auxiliaires technologiques doivent être déclarés conformément à l'article 8 de l'ODAIGM (voir le point ci-dessus).

On peut renoncer à l'obligation de déclaration des OGM si aucun ingrédient ne contient plus de 0,9% de sa masse en résidus involontaires d'ingrédients à base d'OGM autorisés (art. 8, al. 7 de l'ODAIGM).

En outre, seuls les produits de fermentation (y compris les enzymes, les vitamines) sont exemptés de l'obligation d'étiquetage des OGM (art. 8 al. 8 de l'ODAIGM) s'ils ont été produits en milieu confiné à l'aide d'un microorganisme génétiquement modifié avant d'être séparés, épurés et chimiquement définissables.

En vertu de l'art. 31 de l'ODAIous, les produits à base d'OGM sont soumis à une autorisation en Suisse.

La déclaration volontaire négative "sans OGM" n'est autorisée pour les denrées alimentaires d'origine animale que si aucune plante génétiquement modifiée ni aucun produit dérivé de celles-ci n'ont été utilisés pour nourrir les animaux.

L'indication "sans OGM" doit être complétée par la mention "aucune plante fourragère génétiquement modifiée ni aucun produit qui en dérive n'ont été utilisés pour nourrir les animaux". L'indication doit être claire et facile à lire dans le même champ visuel.



Gamme d'OGM

Aujourd'hui, plusieurs denrées alimentaires ou aliments pour animaux, nutriments et additifs à base d'OGM sont autorisés en Suisse. La gamme va du maïs, du colza et du soja destinés à l'alimentation animale aux vitamines (B2 et B12), en passant par les enzymes de cuisson, les enzymes utilisées pour la clarification des jus de fruits et les enzymes employées comme substituts de présure (pour la production de fromage). De nombreux autres aliments OGM sont autorisés à l'étranger, en particulier aux États-Unis. Il existe par exemple : des tomates génétiquement modifiées pour ramollir moins rapidement et être transportées plus facilement qui sont vendues sur le marché.



2.14.9 Dispositions sur le poids et la quantité

L'Odqa ([voir chapitre 1.3](#)) ne traite pas de l'autocontrôle, mais est pertinente pour le commerce de détail. La quantité vendue doit être exprimée dans les unités légales (ci-dessous "poids et quantités"). Les quantités et prix sont à préciser. Les marchandises doivent être mesurées à l'aide d'appareils de mesure officiellement testés et étalonnés (par exemple, des balances). Ces mesures doivent être exactes et ces mentions ne doivent pas contenir d'expressions telles que "environ".

Formes de vente

En règle générale, les ventes aux clients doivent être effectuées dans une quantité nette. Lors de la vente d'aliments, une distinction est opérée entre deux formes :

- **marchandises pré-emballées** : les marchandises mesurées et conditionnées dans les unités de vente hors de la vue des clients. L'emballage peut contenir l'intégralité ou une partie de la marchandise
- **vente en vrac** : les marchandises sont mesurées en présence des clients. des appareils de mesure (balances, etc.) doivent être installés bien en vue afin que les clients puissent observer la mesure



Annexe, pc 6+7
groupe C

Poids et quantités

La quantité vendue doit être exprimée dans les unités légales telles que kg, g, l, m, cm ou par pièces et leurs multiples ou parties. Les conditions suivantes s'appliquent au contenu et à l'emballage :

- quantité nette : la quantité de marchandises contenues dans l'emballage
- quantité nominale : la quantité de remplissage déclarée (= quantité nette pour les emballages)
- poids égoutté : poids d'une marchandise ferme après égouttage du liquide de couverture

Matériau d'emballage

Les matériaux d'emballage tels que les papiers de séparation, les sacs de protection, les gobelets ou les bols ne doivent pas être mesurés comme faisant partie du poids du produit (quantité nette) et la balance doit être préalablement tarée en conséquence.

Déclaration pour les produits vendus en vrac

La quantité de marchandises non emballées (vente en vrac) peut être indiquée sur une étiquette. L'étiquette doit être clairement attribuée aux marchandises correspondantes. Les données de quantités figurant sur les emballages doivent être clairement lisibles et facilement reconnaissables.

2.14.10 Indication des prix

Le but de l'OIP ([voir chapitre 1.3](#)) consiste à garantir que les prix sont clairs et comparables entre eux et que les informations de prix trompeuses sont évitées. Les dispositions de l'OIP doivent également être respectées pour les publicités. L'OIP ne traite pas de l'autocontrôle, mais est pertinente pour le commerce de détail.

Prix de détail et prix unitaire

Pour les marchandises proposées aux consommateurs, le prix à payer effectif (prix de détail) doit être indiqué. La taxe sur la valeur ajoutée (TVA) doit être incluse dans le prix de détail.

Les avantages tels que les remises, etc., qui ne peuvent être réalisés que lors de l'achat, doivent être indiqués et chiffrés séparément.

Dans le cadre des **ventes en vrac**, le prix unitaire doit être indiqué pour les **biens mesurables** qui sont proposés aux consommateurs. Le prix unitaire est le prix sur lequel se base le prix de détail pour chaque unité légale (par exemple 100 g = CHF 6,25).

Pour les **produits préemballés**, le prix de détail et le prix unitaire doivent être spécifiés. Le prix unitaire des produits préemballés n'a pas à être indiqué pour :

- la vente à l'unité
- la vente d'1, 2 ou 5 l, kg, m ou leurs multiples décimaux ou parties (par exemple 0,5 kg)
- les articles pré-emballés ayant un poids net de 25, 125, 250 et 2500 g
- les récipients ayant un contenu nominal de 25, 35, 37,5, 70 et 75 cl
- les marchandises préemballées dont le prix de détail ne dépasse pas 2 francs

Affichage

Les prix de détail et les prix unitaires doivent être indiqués par affichage sur la marchandise elle-même ou à proximité (inscription, impression, étiquette, panneau, etc.) Ils doivent



être bien visibles et aisément lisibles. Ils doivent être donnés en chiffres. L'indication doit mettre en évidence le produit et l'unité de vente auxquels le prix de détail se rapporte. S'il n'est pas utile d'apposer une étiquette sur le produit lui-même, le prix peut être indiqué sous une autre forme facilement accessible et lisible (affichage sur le rayon, listes de prix, catalogues, etc.).

Outre le prix à payer effectivement, aucun autre prix (prix comparatif) ne peut être indiqué, sauf :

- si le vendeur a effectivement offert la marchandise à ce prix immédiatement avant (auto-comparaison)
- si le vendeur s'apprête à effectivement offrir la marchandise ou la prestation de service à ce prix avec effet immédiat (prix de lancement)
- si d'autres vendeurs offrent effectivement à ce prix une part prépondérante des marchandises dans la branche du marché entrant en considération (comparaison avec la concurrence)

S'ils ont été pratiqués pendant un demi-jour, les prix de marchandises très périssables peuvent être donnés comme prix comparatifs pendant le jour suivant.

Le chef d'entreprise est responsable de l'indication correcte des prix.



2.14.11 Appellations d'origine protégées

L'Ordonnance concernant la protection des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles, des produits agricoles transformés, des produits sylvicoles et des produits sylvicoles transformés (Ordonnance sur les AOP et les IGP) et l'Ordonnance sur l'utilisation des dénominations "montagne" et "alpage" pour les produits agricoles et les denrées alimentaires qui en sont issues (Ordonnance sur les dénominations "montagne" et "alpage") visent à protéger les produits régionaux contre les produits qui les imitent. Pour qu'un aliment puisse porter une AOP ou un IGP, il doit être inscrit au registre de l'Office fédéral de l'agriculture. Le règlement AOP / IGP ne relève pas de la législation sur les denrées alimentaires, mais concerne le commerce de détail.

Remarque : Pour le vin, la déclaration AOP/IGP sous la dénomination française "AOC" (Appellation d'origine contrôlée) existe depuis longtemps, mais relève de règles différentes.

Exigences pour les AOP et IGP

Ce que les aliments AOP et IGP ont en commun, c'est qu'ils doivent provenir d'un endroit défini avec précision ou d'une région définie avec précision. Par ailleurs, les exigences diffèrent; les critères pour les aliments AOP sont plus stricts que pour les produits IGP :

Les **aliments AOP** doivent être produits, transformés et affinés dans leur région d'origine.

Toutes les étapes de transformation doivent donc avoir lieu dans la région d'origine. Les produits enregistrés de Suisse sont par exemple l'Etivaz, le tête de moine, le gruyère, le Rheintaler Ribel (grau de maïs), le fromage d'alpage bernois, l'emmental suisse ou le cardon épineux genevois, etc.

Les **aliments IGP** doivent être produits, transformés ou affinés dans la zone précisément définie. **Seule une étape du traitement** est nécessaire. Les produits de Suisse enregistrés sont par exemple la viande des Grisons (la viande est principalement importée), le saucisson vaudois et neuchâtelois, la saucisse aux choux, etc.

2.14.12 Marquage des produits agricole de qualité et de leurs produits transformés

Pour protéger certaines appellations contre les abus et la tromperie et donc pour favoriser la qualité et les ventes, le Conseil fédéral a publié les dispositions suivantes sur l'étiquetage volontaire des produits agricoles de qualité et de leurs produits transformés :

- l'Ordonnance sur l'agriculture biologique définit les exigences relatives à la production, à la transformation, à l'emballage, à l'importation, à l'étiquetage et au contrôle des produits biologiques. Les produits ne peuvent être étiquetés comme biologiques que s'ils sont conformes aux exigences de la réglementation biologique
- l'Ordonnance sur les dénominations "montagne" et "alpage" protège, par des exigences minimales similaires de provenance et de fabrication, les concepts de "montagne" et d'"alpage" contre toute utilisation frauduleuse. Pour pouvoir utiliser l'appellation "produit de montagne" (fromage de montagne), les matières premières doivent provenir de la zone de montagne et être transformées dans la zone de montagne, y compris les communes avoisinantes. Si les produits sont transformés en dehors de la zone de montagne, il ne peut être fait référence qu'à l'origine des matières premières ("yaourt au lait de montagne"). Avec le fromage, la production laitière et la transformation en fromage doivent toujours avoir lieu en montagne
- le Registre des appellations d'origine (AOP) et des indications géographiques (IGP) sert à protéger les noms géographiques ou traditionnels désignant des produits agricoles (autres que le vin) dont l'identité et les principales caractéristiques sont déterminées par

leur origine. Si une dénomination est protégée, elle ne peut être utilisée que par les producteurs d'une zone géographique donnée qui adhèrent à un cahier des charges détaillé

- pour certains produits d'origine animale fabriqués selon des méthodes de production interdites en Suisse, le Conseil fédéral a également imposé des exigences de déclaration obligatoire pour la vente aux consommateurs dans son Ordonnance agricole sur la déclaration, OAgrD. Les articles suivants doivent faire l'objet d'une déclaration :
 - Viande produite à l'aide de certains améliorateurs de performance hormonaux ou non hormonaux
 - Viande de lapin issue de méthodes d'élevage interdites en Suisse, et
 - Œufs et préparations à base d'œufs provenant d'élevages en cage interdits en Suisse

2.15 Boissons alcoolisées et tabacs



Annexe
a2.4
a2.7

Boissons alcoolisées

La vente (ainsi que la remise gratuite à des fins publicitaires) de boissons alcoolisées nécessite un permis. Le permis est généralement délivré par la police du commerce au niveau local. Si un distributeur possède plusieurs magasins, un permis doit généralement être obtenu pour chaque magasin.

Selon l'article 14 de la LDAI ([voir chapitre 1.3](#)), les boissons alcoolisées fermentées telles que **par exemple le vin, la bière, etc.** ne peuvent être remises aux enfants et adolescents de **moins de 16 ans**.

Conformément à l'article 41 de la LA ([voir chapitre 1.3](#)), les **spiritueux et boissons mélangées** auxquels des spiritueux ont été ajoutés ("alcopops", boissons alcoolisées sucrées) ne peuvent être remis aux enfants et adolescents de **moins de 18 ans** (voir l'accord concernant l'autocontrôle et les boissons alcoolisées).

- les boissons alcoolisées doivent être présentées de manière à se distinguer clairement des boissons non alcoolisées
- un panneau bien en vue doit être apposé sur le point de vente, indiquant de manière clairement lisible qu'il est interdit de vendre des boissons alcoolisées aux enfants et aux adolescents
- les boissons alcoolisées ne doivent pas être accompagnées d'informations et d'illustrations destinées spécifiquement aux jeunes en vue d'inciter ces derniers à consommer de l'alcool

La publicité sur les boissons alcoolisées s'adressant spécifiquement aux jeunes est interdite.

En particulier, la publicité est interdite

- dans les endroits où se trouvent principalement des jeunes
- dans les journaux et magazines principalement destinés aux jeunes
- avec des objets publicitaires offerts gratuitement aux jeunes
- sur les jouets
- par la distribution gratuite de boissons alcoolisées aux jeunes
- lors d'événements culturels, sportifs ou autres auxquels participent principalement des jeunes



Vente de boissons alcoolisées séparées des autres boissons



Les actions promotionnelles sur les spiritueux sont strictement interdites

Pour les **spiritueux**, la publicité et la promotion ne peuvent contenir que des informations et des déclarations directement liées au produit et à ses propriétés. Les informations de comparaison des prix ou les remises ("**actions promotionnelles**") sont interdites. Il est également interdit d'organiser des concours dans lesquels les prix à gagner sont des spiritueux.


Une violation de l'interdiction de vendre des boissons alcoolisées aux jeunes est sévèrement sanctionnée par les autorités de contrôle. Le personnel de vente doit être instamment prié d'effectuer des contrôles d'identité en cas de doute.

Tabacs

La distribution d'articles pour fumeurs tels que des cigarettes ou du tabac à rouler aux jeunes de moins de 18 ans est interdite dans certains cantons. Une interdiction similaire sera probablement mise en œuvre au niveau national dans un futur proche.

L'association suisse du commerce du tabac (à laquelle appartient la grande majorité des établissements de vente au détail) s'est engagée à respecter le "**Codex pour la commercialisation des produits du tabac et des cigarettes électroniques en Suisse**". Il est renoncé à la remise ou à la vente de produits du tabac et de cigarettes électroniques aux mineurs et à la publicité sur ces produits. En cas de doute, un contrôle de l'âge doit être effectué avant la vente.





*Hygiène
personnelle*

3 Hygiène personnelle

3.1	Hygiène personnelle	56
3.2	Espaces collectifs	57
3.3	Vêtements de travail	58
3.4	Hygiène des mains	59



3 Hygiène personnelle

3.1 Hygiène personnelle

En plus d'être la meilleure carte de visite pour l'établissement, l'apparence soignée des collaborateurs montre qu'un soin adéquat y est accordé à l'hygiène.

En vertu de l'article 20 de l'Ohyg ([voir chapitre 1.3](#)), le responsable de l'établissement alimentaire doit s'assurer que le personnel respecte les règles d'hygiène (voir l'accord sur l'autocontrôle et les boissons alcoolisées), notamment en ce qui concerne **le lavage des mains, l'hygiène corporelle et les vêtements de travail** (qui doivent être changés régulièrement).

L'hygiène personnelle comprend le lavage ou la douche au quotidien. Le soin des cheveux est également important. Les ongles doivent être coupés courts et tenus propres. **Il convient de se laver les mains avant le commencement du service, après la pause, après avoir fumé, après avoir été en contact avec des objets sales tels que des déchets et après s'être mouché ou avoir toussé.**

Il convient de faire particulièrement attention après tout passage aux toilettes : **lavez-vous toujours les mains avec du savon !** Les mains mouillées doivent être séchées à l'aide d'une serviette en papier. Les plaies doivent être recouvertes d'un pansement ou d'un bandage.

Pour les denrées périssables non emballées telles que les produits carnés en vrac, une prudence supplémentaire est conseillée. Si nécessaire, des gants jetables (propres) doivent être portés. Des ustensiles telles qu'une fourchette, une spatule, une louche, etc. sont également utiles.

Les personnes malades doivent **déclarer** les **maladies infectieuses** à leurs responsables conformément à l'article 21 de l'Ohyg; lorsqu'ils rejoignent l'établissement, les collaborateurs doivent être informés de cette obligation de déclaration.

La prudence est de rigueur en particulier en cas de diarrhée aiguë, de vomissements ou de fièvre car de nombreux agents pathogènes sont excrétés dans ce cas.

Une prudence particulière est requise si une telle maladie se déclare après un voyage dans un pays où les conditions d'hygiène sont équivoques.

Si l'infection persiste pendant une longue période, (sauf si c'est un simple rhume !) le collaborateur concerné doit consulter un médecin. Si plusieurs maladies infectieuses surviennent en même temps dans l'établissement alimentaire, le directeur doit en informer les autorités d'exécution cantonales.



Annexe
a2.7

3.2 Espaces collectifs

Si nécessaire, un vestiaire ou un espace doit être mis à disposition pour les collaborateurs hommes et femmes; le cas échéant, une utilisation échelonnée d'une salle/d'un espace est possible.

Les salles (notamment les casiers qui se trouvent à l'intérieur) doivent être propres et bien rangées (pas de vêtements de travail sales, de bouteilles vides ou de débris). Dans certains cas individuels (par exemple dans les entreprises familiales), l'espace vestiaire peut être un espace réservé dans une partie privée du bâtiment.

Un nombre suffisant de toilettes doit être mis à disposition. Les toilettes ne doivent pas s'ouvrir sur des salles dans lesquelles des aliments sont manipulés.

La ventilation ou l'aération naturelle ou mécanique doit être suffisante et des installations de lavage des mains doivent être mises à disposition. Les toilettes doivent être tenues propres.

Les repas ne doivent pas être pris dans les salles de préparation des aliments. Par conséquent, si le nombre de collaborateurs s'y prête, un espace de repos est utile.

La salle commune doit être conçue et aménagée de manière à ce que les collaborateurs s'y sentent à l'aise.



La propreté doit également être assurée dans les vestiaires

3.3 Vêtements de travail

Les vêtements de travail servent à empêcher la contamination des aliments par le personnel, à protéger les collaborateurs contre les influences néfastes, par exemple le froid, les blessures (prévention des accidents) et à préserver les vêtements personnels contre la pollution. Les vêtements d'hygiène et de protection font partie des vêtements de travail.

Les collaborateurs qui manipulent des aliments doivent porter des vêtements de travail adéquats, confortables et propres. Par conséquent, les vêtements doivent également être nettoyés ou changés régulièrement et à chaque fois que nécessaire. La couverture et la finition des vêtements d'hygiène dépendent des activités à réaliser. Les vêtements de travail sales doivent être rangés séparément des vêtements propres. Ils doivent être collectés et transportés dans des conteneurs adéquats et ne doivent pas être stockés dans les espaces de travail.

Les personnes qui travaillent avec des aliments non emballés doivent éviter de porter des bijoux visibles (en particulier sur les mains et les poignets).



La propreté des habits de travail est à surveiller

3.4 Hygiène des mains

Des agents pathogènes peuvent être transmis par contact avec les mains. L'hygiène des mains revêt donc une importance particulière.

Assurez-vous que vos mains sont propres lorsque vous manipulez des aliments non emballés. Lavez-vous les mains si vous manipulez des aliments non emballés :

- avant le commencement du travail
- après chaque pause
- après avoir manipulé de la volaille, des œufs crus, du poisson, du fromage, de la salade ou des légumes non lavés
- après avoir manipulé des objets sales (p. ex : déchets) ou après des travaux de nettoyage
- après avoir toussé, éternué et vous être mouché
- après chaque passage aux toilettes
- après avoir fumé

Le nettoyage et, si nécessaire, la désinfection, s'effectuent comme suit :

- frotter avec du savon liquide en gardant les mains mouillées jusqu'aux poignets pendant 30 secondes, rincer également les espaces entre les doigts et les ongles
- sécher à l'aide de serviettes jetables
- si nécessaire, frotter à l'aide d'un désinfectant jusqu'à ce qu'il sèche, y compris dans les espaces entre les doigts !



Une hygiène des mains est particulièrement importante dans l'alimentations

A top-down view of various school supplies scattered on a dark, textured surface. In the center, a magnifying glass with a silver handle is positioned over the word "Formation", which is written in a white, cursive font. To the left of the magnifying glass, a stack of yellow spiral-bound notebooks is visible, along with a roll of white tape. Below the magnifying glass, a row of sharpened colored pencils in purple, blue, green, and yellow is laid out. To the right of the pencils, there are several paper clips: a white one at the top, a red one in the middle, and a yellow one at the bottom. Additionally, there are three pushpins: a green one and a red one near the bottom right, and another red one near the bottom left. A wooden ruler with a white scale showing numbers 17, 18, 19, and 20 is located at the bottom left corner. The overall composition is a flat-lay style, typical of a desk or workspace.

4 Formation

4.1	Formation	62
4.2	Méthodologie/didactique	62
4.2.1	Canaux d'apprentissage	63
4.2.2	Objectifs d'apprentissage	63
4.2.3	Contrôle des résultats	64
4.2.4	Attribution de tâches	64



4 Formation

4.1 Formation

En vertu de l'article 22 de l'Ohyg, la formation des collaborateurs est une obligation légale. Elle doit avoir lieu régulièrement et est considérée comme faisant partie du temps de travail. La formation des collaborateurs peut avoir lieu en interne ou en faisant appel à des spécialistes externes. L'objectif principal de la formation est d'assurer l'hygiène dans l'établissement, mais la formation doit inclure tous les aspects de l'assurance qualité, c'est à dire également l'étiquetage correct des aliments et les informations données aux clients. Il est important de documenter la formation par écrit car la personne responsable doit fournir des informations sur le sujet et les dates de formation dans le cadre du contrôle officiel.

4.2 Méthodologie/didactique

Exécution de la formation

La formation doit être compréhensible et la terminologie et le contenu adaptés aux participants. Les collaborateurs doivent être formés en premier lieu dans leurs domaines d'activité. Les formations doivent toujours être documentées. La formation sur l'hygiène doit avoir lieu au moins une fois par an.

Si un besoin est identifié sur la base d'informations externes ou internes, des formations complémentaires doivent être organisées. La formation peut être animée par le propriétaire de l'établissement lui-même. Pour les nouveaux collaborateurs, une formation de base aux bonnes pratiques de fabrication, à l'étiquetage correct des aliments et aux informations données au client doit être dispensée et documentée au cours des premières semaines.

Motivation

Si le directeur général perçoit la formation des collaborateurs comme une corvée et est peu motivé pour l'assurer, l'apprentissage sera peu concluant. Seuls les responsables qui abordent le sujet avec conviction pourront sensibiliser les salariés à l'hygiène alimentaire.

Astuce : Appuyez-vous sur la richesse de l'expérience des collaborateurs et encouragez les échanges d'expériences; consultez vos collaborateurs si possible car les solutions développées en commun sont mieux acceptées que les ordres venus "d'en haut". Et le plus important : félicitez vos collaborateurs pour leurs bonnes performances car c'est la réussite qui motive le plus.

4.2.1 Canaux d'apprentissage

- chacun a des canaux d'apprentissage privilégiés pour intégrer les contenus à apprendre : ainsi, certains comprennent facilement les corrélations lorsqu'elles leur sont expliquées (écoute) alors que d'autres préfèrent une représentation picturale (vue). D'autres encore apprennent plus facilement lorsqu'ils peuvent toucher et manipuler les choses (toucher)
- qu'est-ce que cela signifie pour la formation des collaborateurs ?
- **astuce** : prêtez attention à la diversité. Essayez de fournir aux participants des informations sur autant de canaux d'apprentissage que possible
- **astuce** : si possible, activez le canal optique de vos participants
- **astuce** : si les contenus d'apprentissage doivent être mémorisés de manière particulièrement rigoureuse, créez un cadre permettant aux participants de "se souvenir" de l'information

4.2.2 Objectifs d'apprentissage

Pour chaque session de formation, le formateur doit d'abord se demander ce que les collaborateurs devraient savoir ou être capables de faire à la fin du cours, c'est à dire un objectif d'apprentissage doit être défini. S'agissant des informations transmises, il convient de distinguer entre les éléments suivants :

- ce que le collaborateur doit savoir
- ce qui serait avantageux à savoir pour le collaborateur



La formation des collaborateurs est un facteur clé de l'autocontrôle



4.2.3 Contrôle des résultats

Un contrôle des résultats peut servir à déterminer si les collaborateurs ont réellement atteint l'objectif fixé ou si certains sujets doivent être révisés. **Conservez les attestations des formations effectuées** car l'inspecteur des denrées alimentaires pourra demander ces documents. Insérez les bulletins individuels de contrôle des résultats dans le dossier personnel des collaborateurs.

De bons résultats au contrôle des résultats accroissent la motivation des collaborateurs !

4.2.4 Attribution de tâches

Comme pour la gestion des collaborateurs au quotidien, la réussite de la formation est fortement influencée par l'attribution de tâches :

Les 5 questions de l'attribution de tâches

La mission est entièrement attribuée s'il est possible de répondre aux 5 questions suivantes :

- | | |
|-------------------|--|
| Qui ? | Qui peut prendre en charge cette tâche ?
Temps, compétences, autres exigences ? |
| Quoi ? | Que faut-il faire exactement ?
Quel résultat est attendu ? |
| Quand ? | Avant quelle date le résultat est-il attendu ?
Dates intermédiaires éventuelles pour des résultats intermédiaires |
| Pourquoi ? | Donner des motifs clairs, souligner l'importance, donner des informations complémentaires sur l'environnement et les effets de la commande |
| Comment ? | Le "comment" est l'affaire de le collaborateur
Ici, ne s'exprimer que si le type de procédure est prédéterminé et que le collaborateur ne peut pas le déterminer lui-même |





Reconnaître,
contrôler et
maîtriser
les dangers
(HACCP)

5 Reconnaître, contrôler et maîtriser les dangers (HACCP)

5.1	Reconnaître les dangers	68
5.2	Analyser les dangers	69

5 Reconnaître, contrôler et maîtriser les dangers (HACCP)

5.1 Reconnaître les dangers

Quiconque fabrique, transforme, traite, stocke, transporte ou distribue des aliments doit élaborer et appliquer une ou plusieurs méthodes de surveillance constante des risques biologiques, chimiques et physiques spécifiques, basées sur les principes du concept HACCP.

L'article 79 de l'ODAIUOs décrit la procédure générale en 7 étapes du concept HACCP, qui suit l'approche suivante :

1. l'identification et l'analyse des dangers qu'il s'agit de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable (Hazard Analysis, HA);
2. la détermination, dans la chaîne des processus, des points critiques nécessitant un contrôle pour prévenir, éliminer ou ramener à un niveau acceptable les dangers alimentaires (Critical Control Point(s) CCP);
3. la définition, dans cette chaîne de processus, de valeurs maximales qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;
4. la définition et la mise en œuvre d'un système efficace de surveillance des points critiques (monitoring);
5. la définition de mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle que sur un point critique la sécurité de la denrée alimentaire n'est pas assurée (corrective actions);
6. l'établissement d'une procédure pour vérifier si les exigences des points a à e sont respectées; des contrôles doivent être effectués régulièrement mais, dans tous les cas, à chaque fois qu'une modification du processus de production pourrait nuire à la sécurité des denrées alimentaires produites;
7. la préparation de documents et de registres pouvant être utilisés pour démontrer que les exigences des points 1 à 6 sont satisfaites; les documents et registres doivent être adaptés au type et à la taille de l'établissement; ils doivent être tenus à jour à tout moment et conservés pendant une période de temps raisonnable.

Pour cette solution de la branche, les dangers sont axés sur les processus (c'est-à-dire le long du flux de marchandises) et évalués par rapport à la classification des établissements.

5.2 Analyse des dangers

La 1^{ère} colonne décrit l'endroit où se situe le danger. La 2^{ème} colonne décrit les points à observer tandis que la 3^{ème} colonne indique les mesures rectificatives. Dans la 4^{ème} colonne (documents), il est fait référence au point de contrôle (PC) pour lequel les contrôles peuvent être documentés. Des modèles de documentation des contrôles sont joints au document "Vérification des points de contrôle" en annexe.

1.1 Réception des marchandises

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Livraison de marchandises qualitativement ou quantitativement médiocres Rupture de la chaîne du froid Introduction de contaminants et de nuisibles par le biais des conteneurs	Contrôle du niveau d'hygiène à la réception (test sensoriel) Quantité Température Emballage propre, étiquetage correct (déclaration, traçabilité, date)	Rejet de la marchandise Livraisons supplémentaires Réclamation en cas de livraisons défectueuses	Annexe, pc 1 groupe A groupe B groupe C

2.1 Entreposage

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Putréfaction au cours du stockage à température ambiante	Température et propreté des sites de stockage et des installations de refroidissement Datation et contrôle des délais de consommation Respect du principe FIFO (first in, first out, premier entré, premier sorti) Utilisation de contenants et emballages appropriés	Garantie de conditions de stockage hygiéniquement sans défaut Élimination des aliments stockés trop longtemps ou avariés Préparation des commandes Utilisation exclusive de produits de consommation destinés aux denrées alimentaires	Annexe, pc 2 groupe A groupe B groupe C
Putréfaction des produits réfrigérés en raison d'un stockage trop long	Garantie de la qualité irréprochable et du caractère adéquat des matières premières Respect de la chaîne du froid	Élimination des produits stockés trop longtemps Correction de la température	
Contrôle de la température incorrect Altération des produits surgelés en raison d'aliments stockés trop longtemps Mauvais contrôle de la température	Garantie de la qualité irréprochable et du caractère adéquat des matières premières Respect de la chaîne du froid Taille des portions et datation Contrôle de la température pendant le refroidissement, le stockage et la décongélation	Élimination des aliments inadéquats Élimination des produits stockés trop longtemps Correction de la température	

5 Reconnaître, contrôler et maîtriser les dangers (HACCP)

3.1 Dangers provoqués par une hygiène personnelle défaillante, une réglementation d'accès défaillante ou un manquement à la réglementation d'accès

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Putréfaction des aliments en raison d'une mauvaise hygiène personnelle Infection des hôtes par les collaborateurs	Mise en œuvre des règles d'hygiène État des vêtements, des cheveux, etc. Disponibilité des vestiaires, toilettes, vêtements de travail Obligation de déclaration des maladies	Application des règles d'hygiène Application de l'obligation de déclaration	Annexe a2.8
Contamination des aliments et locaux par des personnes non autorisées	Règlementation d'accès, autorisation de séjour des personnes	Application des réglementations d'accès, si nécessaire à l'aide d'instructions, attaques relatives aux interdictions d'accès, plans de verrouillage et autres mesures adéquates	

3.2 Infrastructures défaillantes

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Atteinte due à des locaux et installations mal entretenus	État des salles et installations État des sols, espaces de stockage, appareils, recoins et fissures qui peuvent constituer des sources de saleté	Entretien des locaux selon les besoins ou selon le plan d'entretien	Annexe, pc 3 groupe A groupe B groupe C
Contamination croisée des aliments les uns avec les autres ou par les déchets en raison d'un manque de séparation spatiale ou temporelle	Concept de salle reposant sur la séparation entre les différentes zones Le cas échéant, séparation temporelle entre deux manipulations, nettoyage intermédiaire	Adaptation du concept de salle Adaptation de l'organisation du travail en ce qui concerne l'utilisation des locaux et des installations	Annexe, pc 4 groupe B groupe C
Utilisation d'eau potable sale, remise de boissons contaminées Infestation du système d'eau chaude en raison d'un contrôle de température inadéquat	État et qualité de l'approvisionnement en eau en général État du chauffe-eau et machines à glace, etc.	Rinçage du système de canalisations, élimination des canalisations mortes, réhabilitation de ses propres captages d'eau Entretien des adoucisseurs et des machines à glaçons	Annexe, pc 3 groupe A groupe B groupe C + a2.5
Détérioration due à des installations, ustensiles, appareils, véhicules de transport, points de remise mal entretenus ou inadaptés	Utilisation d'objets usuels et de matériaux du quotidien permettant d'évacuer le problème de la contamination des aliments. Entretien des appareils conformément aux spécifications État et conception des équipements de distribution et des véhicules de transport Utilisation de produits auxiliaires autorisés (par exemple, lubrifiants pour machines et appareils)	Acquisition d'objets usuels dont l'utilisation est destinée aux aliments Mise en œuvre des consignes d'entretien conformément aux spécifications écrites du fabricant Mise en œuvre des précautions d'hygiène nécessaires	

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Tromperie des consommateurs, mesures de température inexactes en raison d'un équipement de mesure inexact	Affichage correct des mesures (thermomètres, balances pour la vente au poids) basé sur des thermomètres et balances étalonnés	Réglage (étalonnage) ou remplacement des appareils	Annexe, pc 3 groupe A groupe B groupe C
Contamination des aliments par de la saleté ou des résidus d'agents de nettoyage	Propreté des installations, utilisation professionnelle des agents de nettoyage	Élaboration et application d'un programme de nettoyage	Annexe, pc 3 groupe A groupe B groupe C + a2.3
Mélange des aliments avec des produits chimiques	Les produits chimiques doivent être placés uniquement dans leur emballage d'origine, jamais dans des bouteilles de boissons, etc. Séparation cohérente entre le stockage des aliments et celui des produits chimiques	Marquage du dépôt de produits chimiques Inspection périodique du respect de la séparation des lieux de stockage	Annexe, pc 3 groupe A groupe B groupe C Annexe, pc 5 groupe B groupe C
Contamination des aliments par des parasites Contamination par des pesticides	État des éléments de construction (grilles, etc.) permettant de lutter contre la pénétration de nuisibles Consignes d'utilisation des pesticides	Réparation des installations défensives structurelles contre les parasites, par des spécialistes le cas échéant	

3.3 Postes, services à la clientèle défaillant

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Putréfaction des aliments due à la contamination résultant de facteurs environnementaux, buffets en libre-service, etc.	Caractère adéquat des installations concernant la protection contre les influences environnementales, la protection contre les postillons, etc. Adaptation de l'offre aux possibilités existantes Contrôle du processus de distribution par des salariés formés	Acquisition d'installations adéquates	Annexe, pc 3 groupe A groupe B groupe C Annexe, pc 5 groupe B groupe C
Détérioration des aliments à cause de la rupture de la chaîne du froid	Garantie de la température de stockage et de postes, services à la clientèle (par exemple > 65 °C max.3h) Adaptation de la taille des portions aux circonstances	Mise à disposition d'équipements de refroidissement et de réchauffement en nombre suffisant Éviter les longs séjours dans la plage de température critique ainsi que la contamination croisée	Annexe, pc 4 groupe B groupe C
Détérioration des aliments par les poubelles et déchets	Élimination rapide des déchets Séparation claire entre les aliments proposés et les déchets	Mise à disposition de poubelles, contrôle des déchets, formation des collaborateurs	Annexe, pc 3 groupe A groupe B groupe C
Détérioration des aliments en raison des collaborateurs du service	Hygiène personnelle	Formation et supervision	Annexe a2.8

5 Reconnaître, contrôler et maîtriser les dangers (HACCP)

3.4 Défaillances du transport

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Contamination des aliments par les dispositifs de transport et les conteneurs	Conteneurs, emballages, etc.	Contrôle visuel, nettoyage	Annexe, pc 1 groupe A groupe B groupe C
Contamination des aliments par contamination croisée	Séparation entre les aliments propres / sales / les déchets Hygiène personnelle	Conteneurs adéquats ou véhicules de transport séparés Formation et surveillance	Annexe, pc 4 groupe B groupe C
Altération due au transport dans la plage de température critique de 5 à 65 °C	Garantie de la rétention du froid ou de la chaleur nécessaire	Transport dans des conteneurs de refroidissement ou de réchauffement ou refroidissement / maintien au chaud pendant le transport	
Altération de la nourriture à cause de la rupture de la chaîne du froid	Manipulation rapide lors de la livraison / l'expédition	Entente sur la date de livraison, garantie de la réception Transfert en installation de refroidissement	

4.1 Protection contre la tromperie et étiquetage

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Information et présentation des produits qui amènent les consommateurs à se faire des idées fausses concernant la fabrication, la composition, la qualité, le type de production, la durée de conservation, l'origine, l'effet spécifique et la valeur de l'aliment	Obligation de déclaration en cas de constatation que les aliments livrés étaient dangereux pour la santé	Obtention des informations manquantes auprès des fournisseurs Conservation des spécifications des produits en stock Formation des collaborateurs	Annexe, pc 1 groupe A groupe B groupe C Annexe, pc 4 groupe B groupe C
Informations manquantes ou fausses informations sur l'étiquette	Informations générales et déclarations particulières	Vérification et correction des informations	
Danger provenant de fausses informations concernant les allergènes	Liste de substances allergènes	Déclaration complète sur les allergènes contenus dans le produit	
Informations manquantes concernant la vente d'alcool Tromperie des collaborateurs sur l'âge des consommateurs	Obligation d'informer sur les restrictions en matière de vente par une pancarte en lettres clairement lisibles Respecter les limites d'âge, exercer son droit à inspecter les pièces d'identité	Afficher une pancarte s'il n'y en a pas Formation des collaborateurs Supervision Respect des règlements de vente	Annexe a2.7
Erreur sur la quantité livrée en raison de données manquantes, balances non étalonnées	Balances étalonnées si le prix est déterminé en fonction du poids	Étalonnage des balances utilisées	Annexe, pc 7 groupe C
Données de prix manquantes ou trompeuses	Exigence de comparabilité des informations (indication du volume)	Conception correcte du menu et autres indications de prix	Annexe a2.8

5.1 Traitement des aliments – Principes

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Aliments stockés trop longtemps ou autrement avariés	Datation Examen sensoriel	Utiliser immédiatement, jeter les aliments si nécessaire	Annexe, pc 4 groupe B groupe C
Contamination / contamination croisée des matières premières préparées / produits crus ainsi que par des déchets	Séparation propre / sale Aliments et déchets	Séparation spatiale / temporelle Zones	Annexe, pc 3 groupe A groupe B groupe C
Contamination par des équipements Transfert de la contamination de la surface à l'intérieur des aliments	Propreté des équipements Nettoyage de la surface avant la découpe et le concassage	Nettoyage du matériel conformément au plan Inspection visuelle de la surface des aliments	Annexe, pc 3 groupe A groupe B groupe C

5.2 Dangers liés au traitement des aliments – Préparer / conserver au froid

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Contamination des produits lors de la préparation	Environnement de travail propre Outils de travail Hygiène personnelle Dégustation hygiénique	Couvrir, emballer ou autrement protéger les aliments de la contamination si nécessaire Éviter tout contact avec la nourriture	Annexe, pc 3 groupe A groupe B groupe C
Multiplication des micro-organismes entre la préparation et la consommation	Temps maximum entre la production et la distribution Tenir au frais jusqu'à consommation	Préciser la date limite de consommation et, si nécessaire, la noter par écrit Garantir la chaîne du froid	Annexe, pc 2 groupe A groupe B groupe C
Dépassement des températures maximales prévues par la loi	Garantir les températures à maintenir	Marquage et vérification périodique des températures avec documentation écrite	
Pertes de qualité et d'hygiène dues à un stockage trop long	Respect des données de consommation Respect des temps de stockage conformément aux dispositions de l'Ohyg ainsi que de l'hygiène personnelle	Datation ou autres mesures visant à respecter les temps de stockage, tests visuels et autres tests sensoriels de la qualité du produit Élimination des produits avariés	
Rupture de la chaîne du froid	Maintien des produits au frais en cas de transport interne et externe ou transfert immédiat d'une zone réfrigérée à une autre	Formation des collaborateurs, conteneur de transport adapté	Annexe a2.8

5 Reconnaître, contrôler et maîtriser les dangers (HACCP)

5.3 Surgeler les produits

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Conservation associée des impuretés et des micro-organismes	N'utiliser que des produits impeccables Surgeler les produits chauffés immédiatement après refroidissement à <5 °C ou, si possible, à l'aide d'une cellule de refroidissement rapide	Contrôle de la qualité des produits congelés ou des aliments à congeler	Annexe, pc 6 groupe C
Pertes de qualité et d'hygiène dues à un stockage trop long	Respect des durées de stockage maximales recommandées	Datation des aliments, définition de la période de péremption Vérifier régulièrement les produits et les utiliser ou les éliminer	Annexe a2.8
Pertes de qualité et d'hygiène dues aux fluctuations et aux dépassements de température	Éviter le réchauffement lors de l'introduction de nouveaux produits réfrigérés N'ouvrir les appareils de refroidissement que pour la durée absolument nécessaire	Contrôle périodique de la température avec documentation	Annexe, pc 2 groupe A groupe B groupe C Annexe, pc 4 groupe B groupe C

5.4 Dangers liés au traitement des aliments – décongélation et régénération

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Multiplication des micro-organismes lors de la décongélation	Limiter la durée de conservation dans la plage de température critique de 5 à 65 °C : décongeler en chauffant ou au micro-ondes Décongeler à une température <4 °C Contamination par l'eau de fonte	Contrôle de la température S'assurer que l'eau de fonte, le jus, etc. s'égouttent	Annexe, pc 6 groupe C
Multiplication des micro-organismes après la décongélation	Périssabilité des produits plus importante après la décongélation Garantir un délai de décongélation dans les 2 jours	Les produits ne peuvent plus être utilisés pour une conservation à long terme Il est interdit de recongeler des produits présentant des dangers spécifiques	Annexe, pc 6 groupe C
Pertes de qualité lors de la surgélation	Évaluer l'état des aliments après la décongélation grâce à un test sensoriel	Éliminer les produits avariés	

5.5 Traitement des aliments – Chauffage

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Multiplication des micro-organismes en raison de températures trop basses ou d'un chauffage trop court	Augmenter la température interne de l'aliment à cuire (également lors du réchauffage) à au moins 72 °C pendant 2 minutes Stocker la viande en dessous de <4° C pour un rôtissage bref jusqu'à peu de temps avant la préparation	Vérification et correction des températures Chauffer suffisamment la viande	Annexe, pc 4 groupe B groupe C
Altération des aliments due à des températures excessives	Faire fonctionner les friteuses à <175 °C	Vérifier la température, vérifier l'huile régulièrement et la remplacer si nécessaire	

5.6 Traitement des aliments – Maintien au chaud

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Recontamination et multiplication des micro-organismes ou des aliments après chauffage	Protection des aliments contre la contamination Recontamination due à des pratiques défaillantes	Utiliser des couvercles adéquats Dégustation avec des couverts, ne pas toucher les aliments	Annexe, pc 4+5 groupe B groupe C + a2.8
Multiplication des micro-organismes en cas de stockage dans la plage de températures critiques	Maintien de la température (y compris la température interne) à au moins 65 °C, consommation dans les 3 heures	Contrôles de la température Rotation rapide grâce à l'élimination des déchets alimentaires par volumes adéquats	Annexe, pc 4 groupe B groupe C

5 Reconnaître, contrôler et maîtriser les dangers (HACCP)

5.7 Dangers liés au traitement des aliments – Refroidissement

Danger	Points à surveiller	Mesures de rectification et autre	Documents
Contamination des produits après le réchauffage	Propreté de l'environnement de travail Outils de travail Hygiène personnelle Dégustation hygiénique	Selon les besoins, couvrir ou emballer les aliments ou les protéger autrement contre la contamination Éviter le contact avec les aliments	Annexe, pc 3 groupe A groupe B groupe C
Multiplication des micro-organismes lors du refroidissement, en particulier pour les produits qui doivent être stockés dans un endroit frais	Franchir le plus rapidement possible la plage de températures critiques entre 5 et 65 °C en respectant les durées maximales suivantes pour les températures internes : 55-5 °C en max. 5 heures après stockage selon les spécifications de température applicables	Utiliser un agent de refroidissement adéquat Ajuster la taille des portions à la capacité de refroidissement	Annexe, pc 6 groupe C
Contamination du produit par l'agent de refroidissement (eau, eau glacée)	Qualité irréprochable de la glace et de l'eau glacée	Le cas échéant, protéger les aliments du contact direct en les emballant, éliminer l'eau de fonte	Annexe a2.3

6.1 Aliments présentant des risques particuliers

Les aliments énumérés ci-dessous sont particulièrement sensibles à l'altération microbiologique et doivent donc être traités avec un soin particulier

Danger	Points à surveiller	Documents
Cœufs Risque sanitaire lié aux salmonella et autres micro-organismes à la surface ou à l'intérieur de l'œuf	Dans la mesure du possible, utiliser des produits pasteurisés Séparer le traitement des œufs des autres préparations, éviter le contact des œufs cassés avec les coquilles Éliminer immédiatement les coquilles et emballages Se laver soigneusement les mains et nettoyer les appareils de travail et les surfaces Réchauffer les plats à base d'œufs à au moins 72 °C avant de les conserver à 4 °C ou de les consommer immédiatement	Annexe a2.3
Lait et crèmes Danger sanitaire en raison de la multiplication rapide des bactéries	Dans la mesure du possible, utiliser des produits pasteurisés. Le lait cru et la crème ne doivent pas être distribués, mais doivent être réchauffés à au moins 70 °C avant consommation. Préparer la crème fouettée juste avant la consommation Conserver le siphon dans un endroit frais et le nettoyer ou le désinfecter selon les consignes du fabricant Conservation de la crème et de la crème fouettée <5 °C	Annexe, pc 1 groupe A groupe B groupe C + a2.3
Viande hachée Détérioration facile à cause de la surface importante	Température de livraison <4 °C Traitement sur des surfaces ayant fait l'objet d'un nettoyage spécial (eau chaude, produits de nettoyage) et avec les mains bien nettoyées (éventuellement des gants) Traitement généralement sans stockage intermédiaire à température ambiante Température interne de 80 °C pendant au moins 3 minutes ou de 70 à 75 °C pendant 10 minutes	Annexe, pc 1 groupe A groupe B groupe C + a2.3
Volaille Risque fréquent de transmission de campylobacter et salmonella	Température de livraison <4 °C Après la livraison, traiter ou stocker immédiatement en chambre froide (protection anti-gouttes) Traitement sur des surfaces ayant fait l'objet d'un nettoyage spécial (eau chaude, produits de nettoyage) et avec les mains bien nettoyées (éventuellement des gants) Séparation stricte entre les surfaces de travail et l'équipement pour éviter tout transfert vers d'autres aliments Température interne lors d'un chauffage à 80 °C pendant au moins 3 minutes ou 70 °C pendant au moins 10 minutes	Annexe, pc 1 groupe A groupe B groupe C Annexe, pc 2 groupe A groupe B groupe C Annexe, pc 4 groupe B groupe C + a2.3
Poissons, coquillages et crustacés Risque sanitaire lié aux micro-organismes à la surface, aux nématodes à l'intérieur	Livraison et stockage à 2 °C Les poissons consommés crus doivent être congelés à -20 °C pendant 24 heures pour tuer les parasites. Si cette mesure est mise en œuvre avant la livraison, elle doit être documentée. Évitez tout contact avec l'eau fondue et égouttée, même en cas de stockage au réfrigérateur Séparation du traitement des autres matières premières Nettoyage minutieux des mains et des appareils de travail Réchauffement d'au moins 3 minutes à 70 °C, refroidissement possible à <5 °C en 90 minutes	Annexe, pc 1 groupe A groupe B groupe C Annexe, pc 2 groupe A groupe B groupe C Annexe, pc 4 groupe B groupe C + a2.3

Évaluation et documentation

Point de contrôle Établissements A
PC 3. Inspection visuelle et du nettoyage Pour vérifier le nettoyage et confirmer que... en ordre, le nettoyage et l'inspection visuelle sont documentés deux fois par semaine.
- Évaluer le point de contrôle / nettoyage, vert signifiant «propre en bon état», jaune signifiant «acceptable» et rouge signifiant «nettoyage complémentaire/correction nécessaires»
- Consigner tout écart dans les remarques

Date de l'inspection:					
Nom de l'inspecteur					
Préparation					
Plans de travail, lavabos, étagères, armoires, planchers, drains, portes					
Appareils et équipements, témoin 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					
Bidons de détergent correctement étiquetés					
Remarques:					
Chambres froides / entrepôt, boutique					
Planchers, étagères, poignées, portes, joints					
Tous les aliments emballés / couverts et datés					
Aliments séparés par catégorie					
Pas d'aliments périmés					
Remarques:					
Local à déchets, vestiaire					
Planchers, systèmes d'évacuation, murs, éviers, étagères					
Remarques:					
Général					
Pas de traces de nuisibles					
Contamination entre le propre et le sale / pas de contamination croisée					

6 Évaluation et documentation

6.1	Améliorer la sécurité grâce aux vérifications et à l'autocontrôle	80
6.2	Échantillons microbiologiques	81
6.3	Contrôles par les autorités d'exécution	82

6 Vérification et documentation

6.1 Améliorer la sécurité grâce aux inspections et à l'autocontrôle

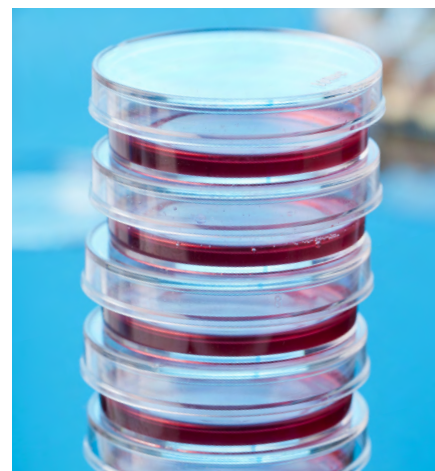
Selon la catégorie d'activité, les points de contrôle doivent être documentés dans le document "Vérification des points de contrôle" à l'aide des modèles versés en annexe.

Domaine	Objet de la vérification	Documents en annexe
Réception des marchandises	Hygiène, températures, traçabilité	Annexe, pc 1 groupe A groupe B groupe C
Entreposage	Températures	Annexe, pc 2 groupe A groupe B groupe C
Hygiène en général	Propreté Commande Salles de préparation des aliments Hygiène personnelle	Annexe, pc 3 groupe A groupe B groupe C
Formation	Sensibilisation des collaborateurs	Attestation de formation (a2.8)
La traçabilité	Être en mesure d'attribuer des fournisseurs aux produits	Bons de livraison, étiquettes de produits
Contrôles de température lors du réchauffage	Températures	Annexe, pc 4+5 groupe B groupe C
Obligation de déclaration et d'information	Exhaustivité	Annexe, pc 4+5 groupe B groupe C
Contrôles de température lors du refroidissement / refroidissement rapide	Températures	Annexe, pc 6 groupe C
Contrôles du poids	Poids de vente	Annexe, pc 6 groupe C
Enquêtes	Qualité microbiologique	4 prélèvements / an

6.2 Échantillons microbiologiques

La fréquence des prélèvements d'échantillons est déterminée par la catégorie de risque de l'établissement et le volume de production :

- les établissements des catégories A et B n'ont pas besoin de faire effectuer eux-mêmes de tests microbiologiques. Si nécessaire, ils peuvent demander à leurs fournisseurs des preuves adéquates de la durabilité et de la qualité des produits
- les établissements de catégorie C vérifient les risques de leurs produits sur la base de critères microbiologiques :
 - ils utilisent 2 à 4 analyses des risques par an pour vérifier si leurs produits ont été fabriqués proprement et si leur durabilité peut être garantie



Lors de la sélection des produits pour les prélèvements d'échantillons, il convient de veiller en premier lieu à contrôler **les aliments délicats du plus grand nombre possible de groupes de produits différents, en gardant à l'esprit les problématiques de protection de la santé**. De plus, les produits doivent être contrôlés à la fin de leur durée de conservation.

Si les examens microbiologiques aboutissent à des résultats insatisfaisants, tous les processus concernés doivent être vérifiés et des corrections doivent leur être apportées. Afin de vérifier l'efficacité des mesures rectificatives, le produit doit être contrôlé à nouveau après la mise en œuvre des mesures.

Les critères d'évaluation microbiologique se basent sur les exigences de l'ordonnance sur l'hygiène (Ohyg). En l'absence de toute disposition à cet égard, les valeurs indicatives d'autres guides de branche peuvent être utilisées (par exemple le guide de la branche "Fromarte" pour l'industrie laitière¹, le guide de la branche des bonnes pratiques dans l'hôtellerie², le guide de la branche des bonnes pratiques dans les entreprises de viande spécialisées³).

¹ Fromarte, Gurtengasse 6, 3011 Berne, Tél. 031 390 33 33; www.fromarte.ch

² GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich, Tél. 0848 377 111; www.gastrosuisse.ch

³ Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, Sihlquai 255, 8031 Zurich, Tél. 044 250 70 60; www.abzspiez.ch

6.3 Contrôles par les autorités d'exécution

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. Ils ont le droit d'entrer dans les immeubles, entreprises et véhicules à l'improviste pendant les heures normales de travail.

Les fabricants sont tenus de collaborer gratuitement avec les organismes de contrôle dans l'accomplissement de cette tâche et de leur fournir les informations nécessaires.

Les organismes de contrôle doivent être en mesure de prouver leur fonction officielle et de fournir un motif d'inspection. Toutes les personnes chargées de l'application de la législation alimentaire sont soumises à une obligation de confidentialité. Cela ne s'applique pas si des aliments dangereux ont été remis à un nombre inconnu de consommateurs. Dans ce cas, la protection de la santé passe avant tout.

Les organismes de contrôle peuvent prélever des échantillons. Chaque échantillon est immédiatement étiqueté et un



La formation des collaborateurs est un facteur clé de l'autocontrôle

rapport est rédigé. Si la vérification de l'échantillon ne donne lieu à aucune réclamation, une indemnité peut être demandée si la valeur de la marchandise dépasse 10 CHF.

Le contrôle officiel recouvre les activités suivantes :

- examen des mesures d'autocontrôle mises en place dans les établissements alimentaires et de leurs résultats
- inspection des établissements alimentaires, notamment leurs environnement, locaux, bureaux, installations, sites, machines et système de transport
- contrôle des matières premières, ingrédients, auxiliaires technologiques et autres produits utilisés dans la préparation et la fabrication des aliments ainsi que des matières premières, produits intermédiaires, produits semi-finis et produits finis
- contrôle des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments
- contrôle des produits et procédés de nettoyage et d'entretien ainsi que des moyens de lutte contre les nuisibles et la vermine
- contrôle du respect des bonnes pratiques de fabrication et de l'étiquetage des denrées alimentaires et des objets usuels
- contrôle du respect des règles de traçabilité

Les résultats de l'inspection sont généralement annoncés verbalement et confirmés par écrit. Les résultats peuvent donner lieu à une contestation avec remboursement des frais ou ne donner lieu à aucune contestation.

Si l'établissement ne répond pas aux exigences légales, des mesures sont mises en œuvre, par exemple des injonctions sont prononcées / des délais sont fixées, des mesures de saisie préventive sont appliquées ou une interdiction d'utilisation / fermeture de l'établissement est ordonnée.

Dans les cas particulièrement simples, les autorités d'exécution peuvent renoncer à une plainte pénale. La législation relative aux denrées alimentaires stipule que les manquements et violations sont punis d'une peine d'emprisonnement pouvant aller jusqu'à 5 ans ou d'une amende pouvant aller jusqu'à 180 jours-amende. Les autres dispositions du droit pénal restent réservées. La personne responsable peut utiliser les voies de recours à sa disposition pour contester une injonction prononcée contre elle, à savoir l'opposition et la plainte.

L'inspection est généralement effectuée en présence de la personne responsable de l'exploitation. En cas d'absence, elle doit trouver quelqu'un pour la remplacer. Le responsable de l'établissement doit collaborer gratuitement avec les organismes de contrôle dans l'exercice de leurs fonctions et leur fournir les informations nécessaires.

A hand wearing a blue nitrile glove holds a petri dish containing a bacterial culture. The culture shows various colonies, including a large orange one and many smaller yellow ones. The background is a solid teal color.

Annexe 1

Annexe 1

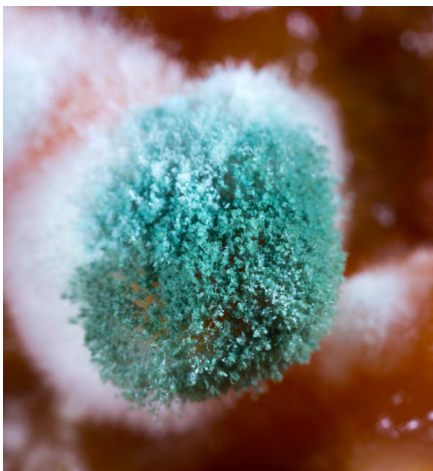
a1.1	Remarques générales sur les micro-organismes	86
a1.2	Micro-organismes utiles	87
a1.3	Micro-organismes nocifs	88



Bactéries



Levures



Moisissures

a1.1 Remarques générales sur les micro-organismes

Le terme "micro-organismes" (également dénommés microbes ou germes) est un terme collectif qui désigne l'ensemble des micro-organismes. Le mode de vie des micro-organismes varie considérablement selon les espèces.

Certains ont besoin d'oxygène provenant de l'air (micro-organismes aérobies) et d'autres ne peuvent vivre qu'en l'absence d'air (micro-organismes anaérobies). Les micro-organismes ont une fonction importante dans la nature car ils sont responsables, entre autres, de la dégradation des matières organiques telles que les résidus végétaux, mais aussi d'autres substances. Les micro-organismes jouent également un rôle important dans la digestion, en particulier des fibres alimentaires. Certaines moisissures produisent des antibiotiques qui sont d'une importance capitale en médecine.

Fondamentalement, les substances qui servent de nourriture aux micro-organismes sont transformées, ce qui peut être soit utile, soit indésirable. Tous les micro-organismes ont en commun une capacité à se multiplier extrêmement rapidement si les conditions sont favorables.

Exemple :

À huit heures du matin, 1 bactérie trouve des conditions idéales (température, oxygène, humidité, etc.) sur un aliment :

- à 09 heures, il y a 8 bactéries
- à 12 heures, il y a 4 096 bactéries
- à 18 heures, il y a 1 073 741 824 bactéries !

a1.2 Micro-organismes utiles

Les micro-organismes sont d'une grande importance dans la fabrication d'aliments, car certains aliments ne seraient pas réalisables sans leur aide. Par exemple, les bactéries lactiques transforment le lait en yogourt. C'est l'action de la levure qui transforme la pâte céréalière en pain. En outre, la production de boissons fermentées comme la bière ou le vin n'est possible que par la transformation des jus sucrés en alcool par le biais de la levure.

La fabrication de vinaigre implique une fermentation alcoolique par la levure ainsi qu'une fermentation par les bactéries d'acide acétique. Les moisissures permettent de fabriquer du fromage à moisissure bleu ou blanc et de former une couche blanche sur le salami. Cela prouve bien que tous les micro-organismes ne sont pas pathogènes. Dans certains cas, le producteur doit s'assurer que les micro-organismes bénéfiques prospèrent plus rapidement que les micro-organismes pathogènes.



Des micro-organismes bénéfiques sont souvent nécessaires à la production. C'est le cas des levures utilisées dans la fabrication du pain

a1.3 Micro-organismes nocifs

En plus des micro-organismes bénéfiques qui sont utilisés pour produire des aliments, il existe également des micro-organismes nocifs qui peuvent provoquer la détérioration des aliments. Selon l'aliment, la détérioration peut se manifester comme suit :

- **apparence** : changement de couleur, surface grasse, attaque fongique, diminution ou augmentation de volume, bulles de gaz, etc.
- **odeur** : aigre, moisie, putride, etc.
- **goût** : acide, moisi, putride, etc.

L'ingestion de produits métaboliques excrétés par certains micro-organismes peut également provoquer une intoxication alimentaire. Le risque d'intoxication alimentaire est particulièrement élevé pour les aliments riches en protéines.



Types nocifs (mesures préventives) staphylocoques

Les staphylocoques (infections purulentes) font partie des micro-organismes producteurs de poisons les plus dangereux. Ils apparaissent dans les régions enflammées de la peau (blessures) et les muqueuses. En conséquence, il existe un risque de transmission aux aliments par le contact avec les mains, la toux ou les éternuements.

Sous l'influence de la chaleur, une multiplication donnant lieu à un poison extraordinairement puissant se produit, ce qui entraîne de graves intoxications alimentaires chez l'homme. Les conséquences : nausées, vomissements, diarrhées, crampes abdominales; voire l'évanouissement ou la mort.

Comment les éviter ?

Les personnes ayant des plaies purulentes ou éruptions cutanées ne doivent jamais toucher les aliments. Des gants en plastique jetables doivent être portés en guise de protection spéciale. Toute personne souffrant d'une inflammation aiguë des voies respiratoires doit être tenue à l'écart des activités de traitement et de vente d'aliments. Pour les aliments vendus en libre-service, des mesures de protection adéquates contre les influences indésirables (toux, éternuements, contacts) doivent être prises par les clients.

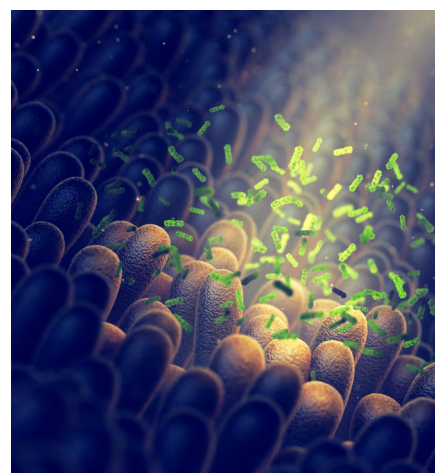
Bactéries botuliques

Les toxines excrétées par les bactéries botuliques (*Clostridium*) sont extrêmement dangereuses pour l'homme. Ce sont des bactéries venues de la terre qui peuvent pénétrer dans les aliments par le moindre résidu. Comme elles sont anaérobies et n'ont donc pas besoin de l'oxygène de l'air, on les retrouve également à l'intérieur d'aliments tels que la viande et les saucisses, les emballages sous vide et, comme elles sont également résistantes à la chaleur, dans les conserves (maison) insuffisamment stérilisées. Dans le cadre d'une conservation industrielle à plus de 120 °C, cependant, elles n'ont aucune chance de survie. Le puissant poison botulique conduit à une intoxication alimentaire généralement mortelle. Cependant, il est devenu très rare de nos jours.



Bactéries coli

Les bactéries coli (bactéries intestinales) sont des substances normales de l'intestin des êtres humains et des animaux. Cependant, si elles se développent sur des aliments, elles peuvent provoquer des diarrhées et des intoxications. Les aliments contaminés par des bactéries coli entraînent les symptômes suivants : nausées, vomissements, crampes d'estomac, diarrhée, maux de tête et étourdissements.



Comment les éviter ?

Toute personne qui manipule des aliments doit prêter attention à son hygiène personnelle. De grandes quantités de micro-organismes adhèrent aux mains sales et pénètrent sous les ongles non nettoyés. Les mains doivent être lavées soigneusement à l'eau tiède et au savon liquide.

Ce processus doit être répété :

- avant de commencer son service
- après chaque passage aux toilettes
- après l'accomplissement de travaux de lavage et de nettoyage
- après avoir touché des objets sales, tels que par exemple des emballages.

Des serviettes jetables doivent toujours être utilisées pour se sécher les mains. Si vous vous essuyez les mains sur une serviette utilisée par plusieurs personnes ou même vos vêtements de travail, vous risquez des infections par contact
→ Hygiène personnelle 3.1



Salmonelles

On trouve la famille bactérienne des salmonelles dans les produits à base de viande, les produits laitiers et, en particulier, la volaille et les œufs (et les ovoproduits). La salmonelle reste dans l'intestin, est excrétée dans les selles et, si l'hygiène est mauvaise, est transmise à d'autres personnes soit en touchant les aliments avec des mains sales, soit par des vêtements ou du matériel de travail sales, etc. (infection par contact).

Comment les éviter ?

L'hygiène lors de la manipulation des aliments, en particulier les volailles et les œufs, est également très importante concernant les salmonelles :

- rôtir et cuire complètement la viande de volaille (poulet grillé)
- être prudent lors de la préparation des sandwiches, etc.
- l'équipement et les mains ne doivent pas avoir été préalablement en contact avec de la volaille et des œufs crus
- après avoir manipulé de la viande de volaille crue ou des œufs crus, l'équipement et les mains doivent être désinfectés (changer de gants)



Listeria

La contamination des aliments par la listeria peut survenir à différentes étapes de la production et de la transformation. Les aliments d'origine animale (par exemple les viandes et saucisses, le poisson, le lait cru et les produits laitiers, en particulier le fromage), mais également les aliments d'origine végétale (par exemple les salades pré-coupées) sont des sources possibles d'infection.

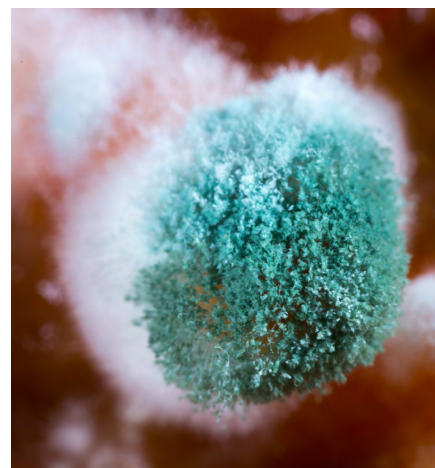
Comment les éviter ?

L'hygiène lors de la manipulation des aliments, en particulier les produits crus et les produits à base de lait cru, est également très importante concernant la listeria :

- la listeria est tuée par cuisson, rôtissage et stérilisation
- les personnes à risque ne devraient pas consommer d'aliments crus d'origine animale et le fromage au lait cru devrait également être proscrit
- les salades vertes doivent être fraîchement préparées par vous-même
- les personnes à risque doivent éviter les salades hachées et préemballées

Moisissures

Les moisissures adorent l'humidité et la chaleur (mais certaines survivent à des températures allant jusqu'à -10 °C). Dans ces conditions, elles forment une couche de moisissure blanche, grise, vert bleuâtre ou noire. Les moisissures nocives donnent aux aliments infestés une odeur de moisi. Puisqu'elles peuvent pénétrer profondément dans les aliments avec leurs racines, l'élimination de la couche de moisissure visible n'est pas suffisante. Toute la nourriture est considérée comme avariée. Certaines moisissures forment des substances cancérigènes (par exemple les aflatoxines) qui ne peuvent être détruites ou neutralisées, même après cuisson.



Comment les éviter ?

Les provisions alimentaires dans des locaux réfrigérés et de stockage ne doivent pas être stockées trop longtemps et doivent être soigneusement couvertes. Les couches de moisissures sur les murs et les plafonds doivent être éliminées.

Levures

Les levures sont des champignons unicellulaires qui peuvent se trouver partout. Elles se nourrissent des sucres qu'elles fermentent. La levure peut détériorer les aliments. Ce risque pèse surtout sur les produits sucrés. Les aliments gâtés par la fermentation ont une odeur âcre et ne sont plus propres à la consommation.



Comment les éviter ?

En les gardant au frais et en fermant soigneusement les récipients contenant des aliments à risque. La cuisson tue les levures.

Autres dangers

En plus des types de transmission décrits, les animaux domestiques peuvent également transmettre des maladies par le biais de parasites (acariens, puces, vers). Ils n'ont donc rien à faire dans les espaces où les aliments sont produits et vendus. Tout propriétaire d'animaux domestiques doit tenir compte de ces sources de danger supplémentaires. Les insectes et rongeurs sont également porteurs de bactéries qu'ils peuvent transmettre aux aliments.

Le tableau ci-après offre un aperçu des micro-organismes pathogènes les plus importants dans la transformation des aliments :



Les animaux domestiques peuvent également transmettre des maladies par le biais de parasites (acariens, puces, vers)

Type	Période d'incubation	Symptômes de la maladie	Présence naturelle	Aliments fréquemment contaminés
Bacillus cereus	0,5 à 15 h	Selon le type d'intoxication, diarrhée ou vomissements	Terre, produits terreux, lait cru	Salades, riz, noix, desserts à base de céréales, lait, ketchup, viande
Campylobacter jejuni cereus	48 h à 1 semaine	Vomissements, diarrhée, fièvre; peut provoquer des infections généralisées (méningite, infection des voies urinaires)	Intestins humains et animaux (en particulier ovins, bovins, volailles)	Volaille, viande, lait cru, animaux marins, eau potable contaminée
Clostridium botulinum	12 à 96 h	Formation de toxines; nausées, vomissements, blocage du système nerveux; conduit à une paralysie respiratoire (éventuellement mortelle)	Terre, poussière, sédiments aqueux	Jambon cru, viande marinée, légumes en conserve recontaminés ou insuffisamment chauffés, miel
Clostridium perfringens	8 à 24 h	Formation de toxines; conduit à des douleurs abdominales, diarrhées, nausées	Sols, poussières, sédiments aqueux, tube digestif humain, selles, infections des plaies	Bœuf haché, porc, volaille, huîtres et autres fruits de mer
Escherichia coli (VTEC, vérotoxique E. coli EHEC)	3 à 9 jours	Infection intestinale; fièvre, diarrhée, sang dans les selles, crampes, douleurs abdominales	Tube digestif des êtres humains et animaux, vaches laitières, ovins, matières fécales, viande et lait cru	Lait, viande, principalement le bœuf (viande hachée, hamburger), pousses
Listeria monocytogenes	8 jours à 3 mois	Infection; fièvre élevée, maux de tête (méninges et inflammation du cerveau)	Terre, êtres humains, eaux usées, oiseaux, tube digestif des mammifères	Lait cru, fromage à pâte molle, viande et poisson crus, légumes et salades non traités
Salmonella (salmonelle causant l'entérite)	6 à 72 h	Gastro-entérite (infection gastro-intestinale); maux de tête et douleurs abdominales, diarrhée, nausées	Êtres humains, oiseaux, reptiles, mammifères	Œufs, bœuf et porc, volaille, lait cru, épices
Salmonella (S. typhi et S. paratyphi)	environ 14 jours	Typhoïde et paratyphoïde; se répand dans le sang Infections générales, fièvre, maux de tête, inflammation de divers organes internes	Personnes gravement malades, porteurs sains	Contamination indirecte par les équipements et aliments contaminés par les matières fécales
Staphylococcus aureus	2 à 6 h	Formation de toxines; Nausées, vomissements, diarrhée pouvant aller jusqu'au syndrome du choc toxique, insuffisance rénale, œdème pulmonaire	Peau, nez et gorge, cheveux, matières fécales humaines et animales, abcès (pus), mastite (bovins, chèvres)	Salades, viande, lait, crèmes, plats contenant des œufs, pâtes, fromages à pâte molle et à pâte mi-dure à base de lait cru
Yersinia enterocolitica	1 à 10 jours	Diarrhée, fièvre, vomissements, douleurs abdominales	Eau, cochons, animaux domestiques, petits rongeurs	Lait cru, porc

A photograph showing a large quantity of orange plastic jugs with blue caps, arranged in neat rows. The jugs are the primary focus, filling most of the frame. In the background, there are some white and purple containers and a decorative orange and white garland. The text 'Annexe 2' is overlaid in the center in a white, cursive font.

Annexe 2

Annexe 2

a2.1	Accord avec le fournisseur	96
a2.2	Notification de retrait de denrées alimentaires dangereuses	98
a2.3	Consignes de nettoyage	99
a2.3.1	Surfaces de travail	99
a2.3.2	Sols (nettoyage manuel)	100
a2.3.3	Ouvre-boîte	101
a2.3.4	Machine à glaçons	102
a2.3.5	Couvercle du filtre	103
a2.3.6	Friteuse	104
a2.3.7	Extracteur de jus	105
a2.3.8	Sorbetière	106
a2.3.9	Grill/four	107
a2.3.10	Mixeur/robot/pétrin	108
a2.3.11	Siphon à crème	109
a2.3.12	Planche à découper	110
a2.3.13	Machine de coupe	111
a2.3.14	Batteur électrique	112
a2.4	Panneau pour la protection de la jeunesse	113
a2.5	Exemple de plan de nettoyage	115
a2.6	Planches à découper	116
a2.7	Accord concernant l'autocontrôle et les boissons alcoolisées	117
a2.8	Attestation de formation	118
a2.9	Information allergies	119
a2.10	Formulaire retours clients	120

a2.1 Accord avec le fournisseur

0. Fournisseur

Nom :

Adresse :

N° de tél. :

E-mail :

1. Principe de qualité

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 autres dispositions légales ne s'appliquent que si la législation suisse sur les denrées alimentaires ne prévoit pas de telles dispositions ou si de telles dispositions sont présentes, mais moins strictes.

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 hotte thermique ou une hotte thermique préparée à l'avance doit être utilisée lors la livraison.

Outre les informations sur la quantité et la date de livraison, l'origine de la marchandise (y compris le nom du fournisseur ou du producteur précédent et la désignation 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.

2. Concept d'autocontrôle

Le fournisseur possède un concept d'autocontrôle à jour et propre à l'établissement qui comprend au minimum :

- une garantie des bonnes pratiques
- un concept de HACCP
- un concept de traçabilité
- un plan d'analyse
- un système de gestion de crise (obligation du fournisseur d'informer le client)

Le concept, le rapport d'analyse et/ou les certificats peuvent être consultés sur demande.

3. Personne responsable

Le fournisseur nomme une personne responsable ou un adjoint pour accomplir cette mission.

Nom :

N° de tél. :

E-mail :

Suite de : a2.1 Accord avec le fournisseur

4. Modifications

Si des modifications sont apportées au produit, la société s'engage à en informer immédiatement

..... sous une forme adéquate de sa propre initiative.

5. Réception des marchandises

Sauf convention contraire, les marchandises sont réceptionnées du lundi au vendredi de 7:00 à 12:00 et de 13:00 à 17:00.

Le fournisseur s'engage à livrer exclusivement des produits qui :

- ont les températures légalement requises
- ne sont ni sales, ni écrasées
- répondent à toutes les exigences de déclaration légales obligatoires et
- ont une date de péremption correcte conformément aux accords spécifiques

6. Écarts

En cas d'écart au sens du point 5, les marchandises ne seront pas acceptées. Les mesures de

remplacement suivantes peuvent être mises en œuvre par :

- Rejet et remplacement des marchandises ou
- Utilisation réduite des marchandises et du crédit ou
- Utilisation des marchandises sous conditions responsabilité

7. Responsabilité

Le fournisseur est responsable envers au titre de tous les dommages causés par le non-respect des dispositions du droit suisse.

8. Validité de l'accord

L'accord signé est valable jusqu'à sa dénonciation écrite par l'une des deux parties moyennant un préavis de 30 jours.

Les accords spécifiques avec la société susnommée font partie intégrante de cet accord.

Reconnu et accepté

Lieu et date :

Signature-s valable-s :

Tampon de l'entreprise :

.....

.....

.....



FORMULAIRE de notification de retrait de denrées alimentaires dangereuses conformément à l'article 84 de l'ODAIUOS

Dans la mesure du possible, les informations suivantes doivent être communiquées lors de la notification aux autorités d'exécution que des denrées alimentaires dangereuses pour la santé ont été distribuées.

Une **prise de contact rapide** avec l'autorité d'exécution cantonale compétente est essentielle.

Informations générales

Établissement :	
Numéro d'autorisation (le cas échéant) :	
Personne déclarante ou responsable :	
Adresse (rue et ville) :	
Numéro de téléphone :	
Adresse e-mail :	

Risque

1. Risque sérieux ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Motif :		
2. Sujet : Santé humaine ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
3. Nombre de personnes concernées :		
4. Type de maladie / symptômes :		
5. Dangers identifiés :		

Produit

6. Noms de produits :	
7. Nom du produit (sur l'étiquette) :	
8. Numéro de lot :	
9. Poids / volume unitaire :	
10. Température :	
11. Photos, en annexe	

Traçabilité

12. Statut de la livraison :	<input type="checkbox"/> chez le distributeur	<input type="checkbox"/> dans l'établissement	<input type="checkbox"/> chez les clients
13. Étiquettes de livraison (bons de livraison) :			
14. Date de péremption :			
15. Nombre d'unités concernées :			
16. Poids de toutes les unités concernées :			
17. Informations sur les clients: (nom, adresse, numéro de tél., e-mail)			

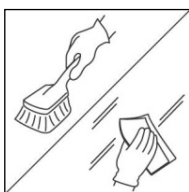


Surfaces de travail

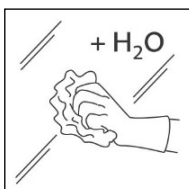
Comment nettoyer les surfaces de travail ?



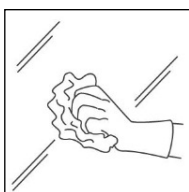
1. Éliminer la saleté à l'aide de papier jetable



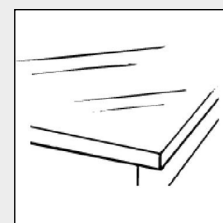
2. Nettoyer à l'eau avec du détergent et un chiffon de nettoyage, un tampon ou une brosse à main



3. Rincer à l'eau claire et avec un chiffon de nettoyage



4. Si nécessaire, séchez à l'aide d'un balai lave-vitre ou de papier jetable



Produits

- Détergent de finition à l'alcool

Équipement

Points de contrôle

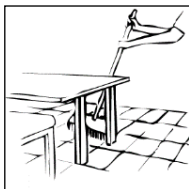
- La surface doit être propre et sèche avant toute réutilisation



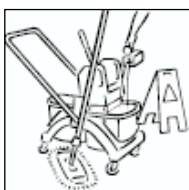
a2.3.2 Sols (nettoyage manuel)

Sols (nettoyage manuel)

Comment nettoyer les sols manuellement (méthode à 2 seaux) ?



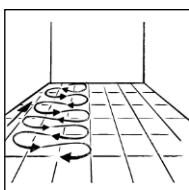
1. Balayer le sol, notamment les ouvertures sous les tables et appareils, à l'aide d'un balai et ramasser la saleté non adhérente



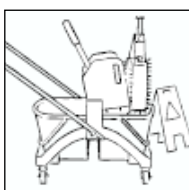
2. Remplir le seau bleu d'eau et de détergent. Mettre de l'eau dans le seau rouge. Installer le balai à franges sur le seau rouge. Mettre en place le panneau d'avertissement "danger, sols glissants"



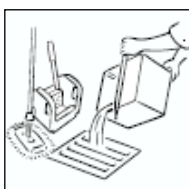
3. Fixer le balai à franges sur le support pliable. Humidifier dans le seau bleu. Essorer le surplus d'eau



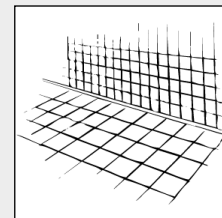
4. Nettoyer en premier lieu les bords et les coins pour éviter les éclaboussures sur les murs. Commencer à nettoyer à l'aide du balai à franges l'endroit le plus éloigné de la porte et nettoyer d'avant en arrière avec des mouvements de balancement
Le cas échéant, mélanger l'eau avec la raclette à eau



5. Rincer et essorer régulièrement le balai à franges dans la solution de nettoyage. Changer la solution de nettoyage si nécessaire



6. Laver le balai à franges après chaque utilisation. Rincer le seau, le presse-balai et le support du balai à l'eau claire



Produits

- Détergent dégraissant professionnel non moussant

Équipement

- Balai
- Pelle à poussière avec balai à main
- Balai à franges duo
- Raclette à eau

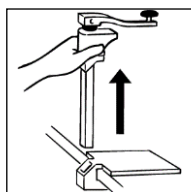
Points de contrôle

- Pas de saleté, de restes de nourriture, de graisse et d'autres contaminants
- Tout doit être en bon état. Les dommages doivent être signalés au responsable
- Avant le nettoyage, mettre en place le panneau d'avertissement "danger, sols glissants"

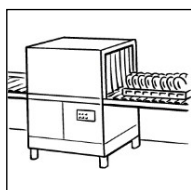


Ouvre-boîte

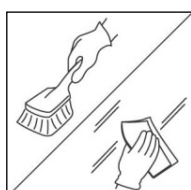
Comment nettoyer et désinfecter un ouvre-boîte ?



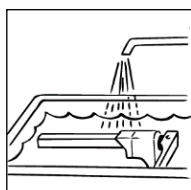
1. Retirer le dispositif de coupe du support



2. Nettoyer le dispositif de coupe au lave-vaisselle ou ...



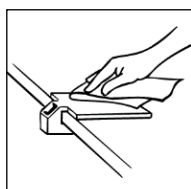
3. ... nettoyer à l'eau avec du détergent et un chiffon de nettoyage, un tampon ou une brosse à main (en particulier, bien nettoyer le crochet de coupe)



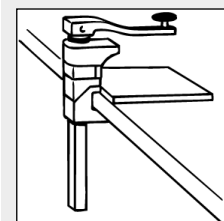
4. Rincer à l'eau claire et avec un chiffon de nettoyage. Sécher avec du papier jetable si nécessaire



5. Désinfection : Vaporiser le désinfectant non dilué sur un dispositif de coupe propre et sec (crochet de coupe). Faire tremper et laisser sécher à l'air



6. Nettoyer le support à l'eau avec du détergent. Rincer à l'eau claire et avec un chiffon de nettoyage. Sécher avec du papier jetable. Assembler l'ouvre-boîte



Produits

- Détergent concentré universel et polyvalent pour nettoyer et dégraisser

Équipement

- Seau
- Chiffon de nettoyage
- Tampon
- Brosse à main
- Papier jetable

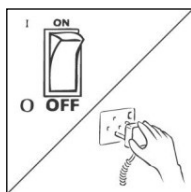
Points de contrôle

- Dispositif de coupe propre
- Support libre de résidus alimentaires et de graisse
- La surface autour de l'ouvre-boîte est propre

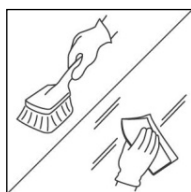


Machine à glaçons

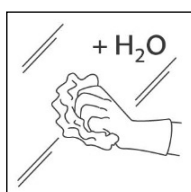
Comment nettoyer et désinfecter une machine à glaçons ?



1. Éteindre l'appareil. Placer les glaçons dans des seaux vides et les jeter dans l'évier



2. Nettoyer l'intérieur de la machine à l'eau avec du détergent et un chiffon de nettoyage, un tampon ou une brosse à main



3. Rincer l'intérieur de la machine à l'eau claire et avec un chiffon de nettoyage. Sécher avec un chiffon de nettoyage propre



4. Désinfection : Vaporiser le désinfectant non dilué sur les surfaces internes propres et sèches
Faire tremper et laisser sécher à l'air



5. Nettoyer le boîtier de la machine à l'eau avec du détergent et un chiffon de nettoyage ou un tampon à main. Sécher avec un chiffon de nettoyage propre



6. Remettre la machine à glaçons en service



Produits

- Dégraissant universel polyvalent pour le nettoyage général de toutes surfaces

Équipement

- Seau
- Chiffon de nettoyage
- Tampon
- Brosse à main

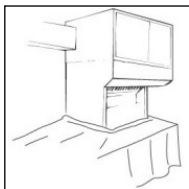
Points de contrôle

- Visuellement propre
- Une attention particulière doit être portée aux coins et aux bords ainsi qu'aux joints
- Tout doit être en bon état. Les dommages doivent être signalés au responsable

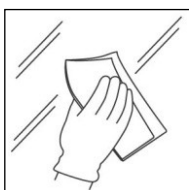


Couvercle du filtre

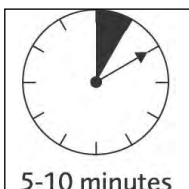
Comment nettoyer le couvercle du filtre ?



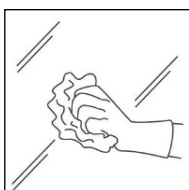
1. Si nécessaire, couvrir les surfaces sous le couvercle du filtre



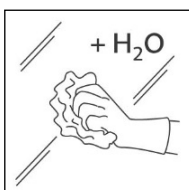
2. Nettoyer à l'eau avec du détergent, un chiffon de nettoyage ou un tampon à main



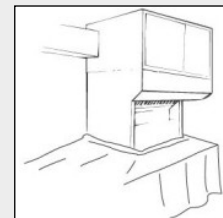
3. Si nécessaire, laisser le produit agir pendant 5 à 10 minutes



4. Éliminer la saleté à l'aide de papier jetable



5. Rincer à l'eau claire et avec un chiffon de nettoyage. Sécher à l'aide d'un chiffon de nettoyage propre



Produits

- Dégraissant radical pour le nettoyage de graisses cuites dans le domaine alimentaire

Équipement

- Seau
- Chiffon de nettoyage
- Tampon
- Papier jetable

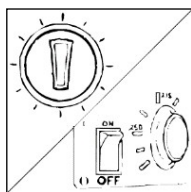
Points de contrôle

- Visuellement propre et exempt de graisse
- Le drain est exempt de résidus de graisse
- Tout doit être en bon état. Les dommages doivent être signalés au responsable



Friteuse

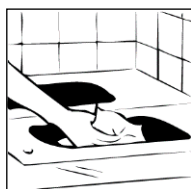
Comment nettoyer une Friteuse ?



1. Éteindre l'appareil, retirer la fiche et laisser refroidir l'huile



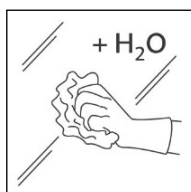
2. Filtrer l'huile



3. Pré-nettoyer les tiges chauffantes et les friteuses avec du papier jetable
Danger : Risque de brûlure



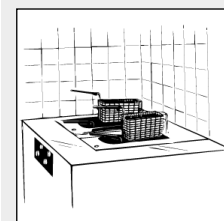
4. Nettoyer à l'eau avec du détergent et un tampon blanc



5. Rincer à l'eau claire et avec un chiffon de nettoyage



6. Sécher avec du papier jetable.
Danger : Fermer le robinet de vidange avant de remplir à nouveau !



Produits

- Dégraissant radical pour le nettoyage de graisses cuites dans le domaine alimentaire

Équipement

- Seau
- Papier jetable
- Tampon
- Chiffon de nettoyage

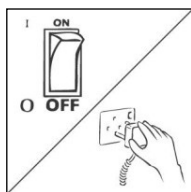
Points de contrôle

- Intérieur et extérieur : Visuellement propre et exempt d'huile, de résidus alimentaires et de salissures résultant de brûlures
- Pas de mauvaise odeur
- Prêter une attention particulière aux interrupteurs, aux couvercles et à la zone autour de la friteuse
- Tout doit être en bon état. Les dommages doivent être signalés au responsable

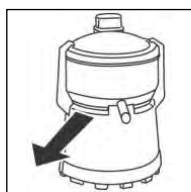


Extracteur de jus

Comment nettoyer et désinfecter un extracteur de jus ?



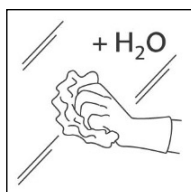
1. Éteindre l'appareil



2. Démonter l'appareil autant que possible et utiliser du papier jetable pour éliminer les morceaux / résidus de fruits non collés



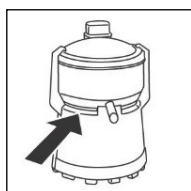
3. Nettoyer l'intérieur, l'extérieur et toutes les pièces à l'eau avec un détergent et un chiffon de nettoyage ou un tampon



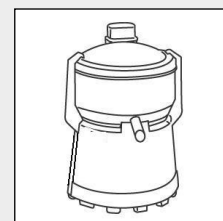
4. Rincer à l'eau claire et avec un chiffon de nettoyage. Sécher à l'aide d'un chiffon de nettoyage propre



5. Désinfection : Pulvériser du désinfectant non dilué sur les pièces propres et sèches. Faire tremper et laisser sécher à l'air



6. Remonter l'appareil avec des mains propres et désinfectées



Produits

- Dégraissant universel polyvalent pour le nettoyage général de toutes surfaces

Équipement

- Papier jetable
- Seau
- Chiffon de nettoyage
- Tampon

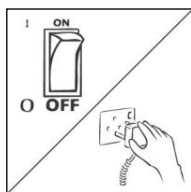
Points de contrôle

- Tous les résidus de fruits non collés sont éliminés
- Petits résidus visqueux

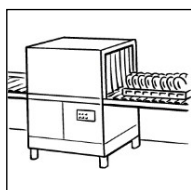


Sorbetière

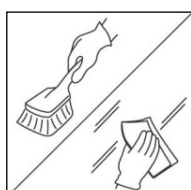
Comment nettoyer et désinfecter une sorbetière ?



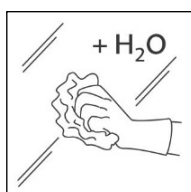
1. Rincer la machine à l'eau froide. Éteindre l'appareil.
Éliminer la saleté à l'aide de papier jetable



2. Démonter la machine autant que possible. Nettoyer les petites pièces au lave-vaisselle ou ...



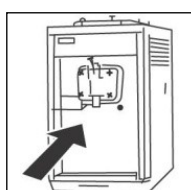
3. ... à l'eau avec du détergent et un chiffon de nettoyage.
Nettoyer à l'aide d'un tampon ou d'une brosse à main
Nettoyer également l'intérieur de la machine



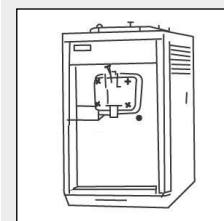
4. Rincer à l'eau claire et avec un chiffon de nettoyage. Sécher à l'aide d'un chiffon de nettoyage propre



5. Désinfection : Pulvériser du désinfectant non dilué sur les pièces propres et sèches. Faire tremper et laisser sécher à l'air



6. Assembler la machine avec des mains propres et désinfectées



Produits

- Dégraissant universel polyvalent pour le nettoyage général de toutes surfaces

Équipement

- Papier jetable
- Seau
- Chiffon de nettoyage
- Tampon
- Brosse à main

Points de contrôle

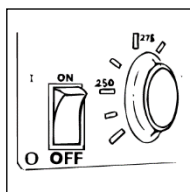
- L'intérieur et l'extérieur sont entièrement exempts de résidus
- Une attention particulière doit être portée aux tuyaux d'alimentation et aux buses



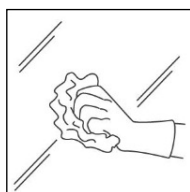
a2.3.9 Grill/four

Grill/four

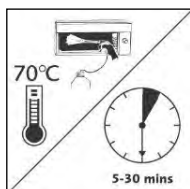
Comment nettoyer un grill/four ?



1. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir



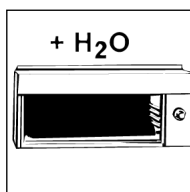
2. Éliminer la saleté à l'aide de papier jetable



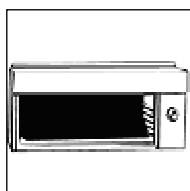
3. Pulvériser du dégraissant non dilué sur les surfaces (max. 70 °C).
Si nécessaire, laisser agir 5 à 30 minutes



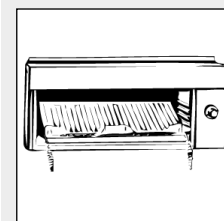
4. Laisser refroidir l'appareil. Nettoyer à l'aide d'un tampon.
Frotter à l'aide d'une brosse à main si nécessaire



5. Rincer à l'eau claire et chaude



6. Sécher avec du papier jetable ou laisser sécher l'appareil à l'air libre avec la porte ouverte



Produits

- Décapant dégraissant ultra-concentré, pour fours et grills

Équipement

- Papier jetable
- Tampon
- Brosse à main

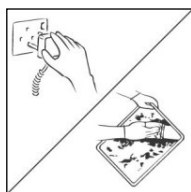
Points de contrôle

- Intérieur et extérieur Visuellement propre et libre de restes de nourriture, salissures et résidus brûlés/ carbonisés
- Prêter une attention particulière aux parois internes et aux tronc glissants
- Les joints de porte sont exempts de saleté
- Tout doit être en bon état. Les dommages doivent être signalés au responsable

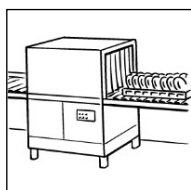


Mixeur/robot/pétrin

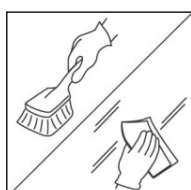
Comment nettoyer et désinfecter un mixeur/un robot/un pétrin ?



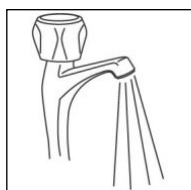
1. Éteindre l'appareil et le démonter autant que possible. Éliminer les résidus non collés à l'aide de papier jetable



2. Nettoyer les petites pièces au lave-vaisselle ou ...



3. ...nettoyer à l'eau avec du détergent et un chiffon de nettoyage, un tampon ou une brosse à main



4. Rincer à l'eau claire. Laisser sécher à l'air



5. Désinfection : Pulvériser du désinfectant non dilué sur les pièces propres et sèches
Faire tremper et laisser sécher à l'air



6. Nettoyer l'extérieur de la machine à l'aide d'un chiffon de nettoyage humide. Remonter la machine avec des mains désinfectées



Produits

- Détergent concentré universel et polyvalent pour nettoyer et dégraisser

Équipement

- Papier jetable
- Seau
- Chiffon de nettoyage
- Tampon
- Brosse à main

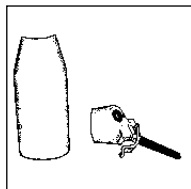
Points de contrôle

- Visuellement propre et exempt de résidus
- Une attention particulière doit être portée aux coins et aux bords
- Tout doit être en bon état. Les dommages doivent être signalés au responsable

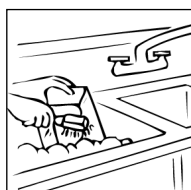


Siphon à crème

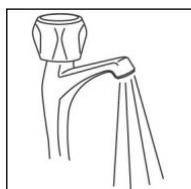
Comment nettoyer et désinfecter un siphon à crème ?



1. Relâcher complètement la pression et démonter l'appareil



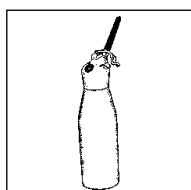
2. Nettoyer les pièces à l'eau avec du détergent et un tampon ou une brosse à main



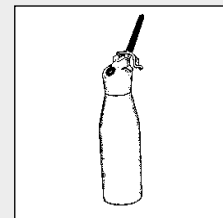
3. Rincer à l'eau chaude. Laisser sécher à l'air



4. Désinfection : Pulvériser du désinfectant non dilué sur les pièces propres et sèches
Faire tremper et laisser sécher à l'air



5. Assembler le siphon à crème avec des mains propres et désinfectées



Produits

- Dégraissant universel polyvalent pour le nettoyage général de toutes surfaces

Équipement

- Plonge / seau
- Tampon
- Brosse à main

Points de contrôle

- Visuellement propre et exempt de résidus
- Joints

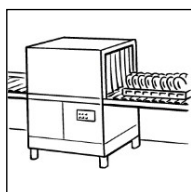


Planche à découper

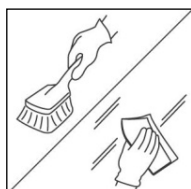
Comment nettoyer les planches à découper ?



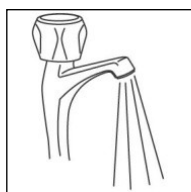
1. Éliminer la saleté à l'aide de papier jetable



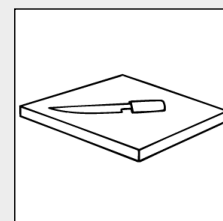
2. Nettoyer les planches à découper au lave-vaisselle ou (étapes 3 à 4)



3. ... nettoyer à l'eau avec du détergent et un chiffon de nettoyage, un tampon ou une brosse à main



4. Rincer à l'eau claire. Laisser sécher à l'air



Produits

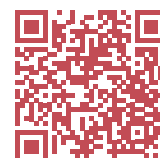
- Dégraissant universel polyvalent pour le nettoyage général de toutes surfaces

Équipement

- Papier jetable
- Seau
- Chiffon de nettoyage
- Tampon
- Brosse à main

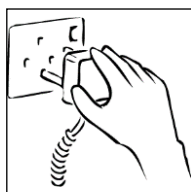
Points de contrôle

- Planche à découper visuellement propre
- Remplacer les planches présentant des entailles et des sillons profonds

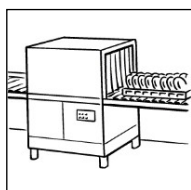


Machine de coupe

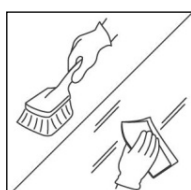
Comment nettoyer et désinfecter une machine de coupe ?



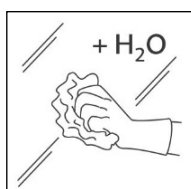
1. Éteindre l'appareil. Régler la largeur de coupe sur "0". Démontez la machine autant que possible. Éliminer les résidus non collés à l'aide de papier jetable



2. Nettoyer les petites pièces au lave-vaisselle ou (étapes 3 à 5)



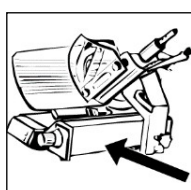
3. ... nettoyer les petites pièces à l'eau avec du détergent et un chiffon de nettoyage, un tampon ou une brosse à main. Nettoyer également la machine de coupe



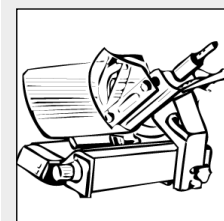
4. Rincer à l'eau claire et avec un chiffon de nettoyage. Sécher à l'aide d'un chiffon de nettoyage propre



5. Désinfection : Pulvériser du désinfectant non dilué sur la machine et les pièces propres et sèches. Faire tremper et laisser sécher à l'air



6. Assembler la machine avec des mains propres et désinfectées



Produits

- Dégraissant universel polyvalent pour le nettoyage général de toutes surfaces

Équipement

- Seau
- Chiffon de nettoyage
- Tampon
- Brosse à main

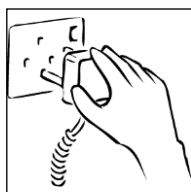
Points de contrôle

- Visuellement propre et exempt de résidus
- Une attention particulière doit être portée aux coins et aux bords
- Tout doit être en bon état. Les dommages doivent être signalés au responsable

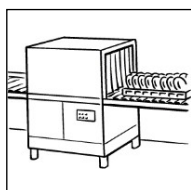


Batteur électrique

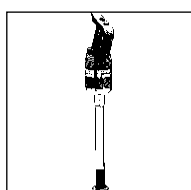
Comment nettoyer un batteur électrique ?



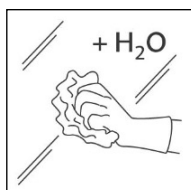
1. Éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique. Démontez la bague et la couronne



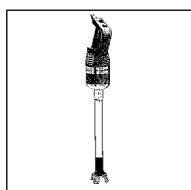
2. Nettoyer l'anneau et le rebord au lave-vaisselle



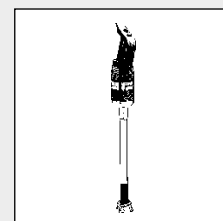
3. Nettoyer la buse et le boîtier à l'eau avec du détergent et un chiffon de nettoyage, un tampon ou une brosse à main



4. Rincer à l'eau claire et avec un chiffon de nettoyage
Sécher à l'aide d'un chiffon de nettoyage propre



5. Remonter l'appareil avec des mains propres et lavées



Produits

- Dégraissant universel polyvalent pour le nettoyage général de toutes surfaces

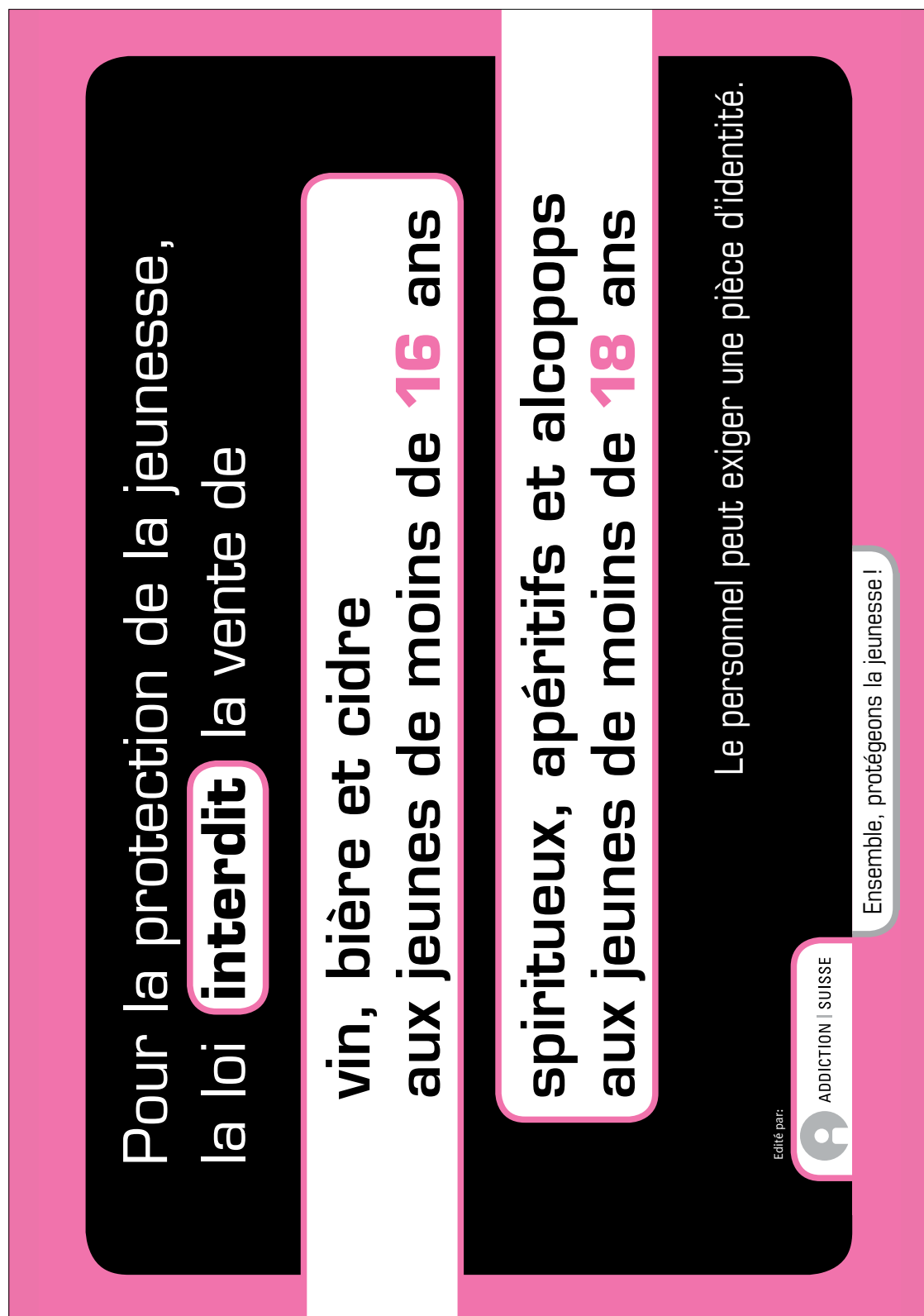
Équipement

- Seau
- Chiffon de nettoyage
- Tampon
- Brosse à main

Points de contrôle

- Visuellement propre et exempt de saleté et de résidus alimentaires
- L'appareil doit être en bon état. Les dommages doivent être signalés au responsable




Exemple de feuille d'information au format A5 (148 x 210 mm)


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 alcopops
aux jeunes de moins de 18 ans

Le personnel peut exiger une pièce d'identité.

Edité par:  ADDICTION | 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 alco pops
aux jeunes de moins de 18 ans

Le personnel peut exiger une pièce d'identité.

Edité par:








ADDICTION | SUISSE

Ensemble, protégeons la jeunesse!

a2.5 Exemple de plan de nettoyage

Lieu d'utilisation : surface de vente

Machine / outils		Intervalle				Produits	Application			Remarques
		Selon remarques	2x par an	1x par mois	1x par semaine		Dilution (en %)	Température	Temps en minutes	
Comptoir (Surfaces, vitres, etc.)		X				Produit X				Tous les jours au produit X et à l'eau et en cas de saleté importante
Nettoyage machines (Trancheuse, etc.)		X				Produit X				Après chaque utilisation
					X	Produit Y				
Chambre froide					X	Produit X				
Distributeur à désinfectante		X				Produit Z				En cas de saleté
Sols		X		X		Balai et ramassoire				ou selon les besoins

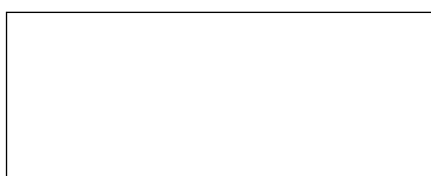


a2.6 Planches à découper

Utilisation selon leurs couleurs



Volaille



Pâtisserie



Fruits et légumes



Produits cuits et viande



Poisson et fruits de mer



a2.7 Accord concernant l'autocontrôle et les boissons alcoolisées

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 collaborateur 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 alcopops (boissons alcoolisées sucrées)) 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 :



a2.8 Attestation de formation

Attestation de formation

Thème de la formation :

Lieu :

Date :

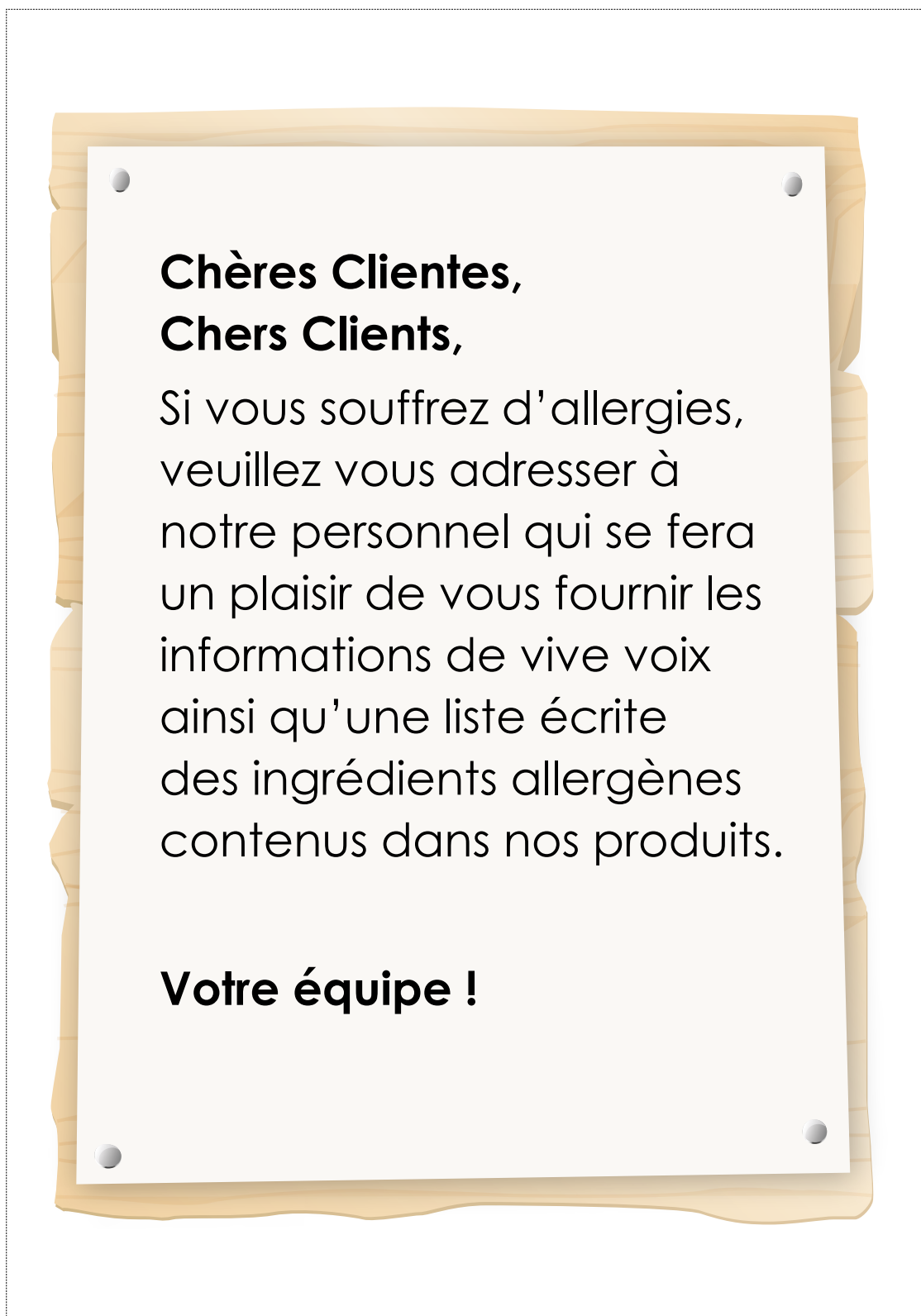
Responsable de formation :

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



Exemple de feuille d'information au format A5 (148 x 210 mm)

**Chères Clientes,
Chers Clients,**

Si vous souffrez d'allergies,
veuillez vous adresser à
notre personnel qui se fera
un plaisir de vous fournir les
informations de vive voix
ainsi qu'une liste écrite
des ingrédients allergènes
contenus dans nos produits.

Votre équipe !

A photograph of a chef in a white hat and a dark blue and white striped apron over a white shirt, smiling and talking to a man in a dark suit. The man in the suit is holding a pen and writing in a small notebook. The background is a blurred kitchen or restaurant setting with shelves and bottles.

Annexe 3

Annexe 3

pc(a)	Point de contrôle - Établissements A	124
pc1	Réception des marchandises	124
pc2	Entreposage	125
pc3	Inspection visuelle et nettoyage	126
pc(b)	Point de contrôle - Établissements B	127
pc1	Réception des marchandises	127
pc2	Entreposage	128
pc3	Inspection visuelle et nettoyage	129
pc4	Postes, services à la clientèle défaillant	130
pc5	Postes de transport	130
pc(c)	Point de contrôle - Établissements C	131
pc1	Réception des marchandises	131
pc2	Entreposage	132
pc3	Inspection visuelle et nettoyage	133
pc4	Postes, services à la clientèle défaillant	134
pc5	Postes de transport	134
pc6	Refroidissement rapide	135
pc7	Contrôle du poids	135

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, témoin 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					
Bidons de détergent correctement étiquetés					
Remarques :					

Chambres froides / entrepôt, boutique	☹️	😊	😊	☹️	😊
Planchers, étagères, poignées, portes, joints					
Tous les aliments emballés / couverts et datés					
Aliments séparés par catégorie					
Pas d'aliments périmés					
Remarques :					

Chambres froides / entrepôt, boutique	☹️	😊	😊	☹️	😊
Planchers, systèmes d'évacuation, murs, éviers, 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, témoin 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					
Bidons de détergent correctement étiquetés					
Remarques :					

Chambres froides / entrepôt, boutique	☹️	😊	😊	☹️	😊
Planchers, étagères, poignées, portes, joints					
Tous les aliments emballés / couverts et datés					
Aliments séparés par catégorie					
Pas d'aliments périmés					
Remarques :					

Chambres froides / entrepôt, boutique	☹️	😊	😊	☹️	😊
Planchers, systèmes d'évacuation, murs, éviers, étagères					
Remarques :					

Général	☹️	😊	😊	☹️	😊
Pas de traces de nuisibles					
Séparation entre le propre et le sale / pas de contamination croisée					
Remarques :					



Point de contrôle 4 - Établissements B

Postes, services à la clientèle défaillant

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 volaille)
- 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 déclaration/l'étiquetage et séparation entre propre et sale en indiquant "ok" si tout va bien
- Consigner tout écart dans les remarques

Postes, services à la clientèle défaillant / transport	Valeur cible	Date		Déclaration / étiquetage correct	Séparation propre / sale	Remarques / Signature
Plats froids	≤ + 5 °C					
Plats chauds	> + 65 °C					
Produits surgelés	≤ -18 °C					
Huile de friture	≤ 27%					

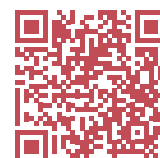
Point de contrôle 5 - Établissements B

Transport

Pour vérifier que les conditions de transport soient correctes

- 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					
Postes, services à la clientèle défaillant / équipements de transport	☹️	😊	😊	☹️	😊
Buffets, comptoirs					
Protection contre les postillons, véhicule, étagères, sols, portes, conteneurs					
Appareils et équipements, témoin de température					
Remarques :					



Point de contrôle 1 - Établissements C

Réception des marchandises

Semaine du _____ au _____

Pour vérifier que les conditions de transport soient correctes, la température du produit est documentée **une fois par semaine pour chaque fournisseur** lors de la livraison

- Mesurer la température et la noter
- Confirmer l'étiquetage et la fraîcheur visuellement en indiquant "ok" si tout va bien
- Consigner tout écart dans les remarque

Réception des marchandises	Valeur cible	Date	Étiquette en ordre	Remarques / Signature
Fruits et légumes	≤ + 5 °C			
Poisson frais	≤ + 2 °C			
Produits laitiers	≤ + 5 °C			
Produits surgelés	≤ -18 °C			



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, témoin 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					
Bidons de détergent correctement étiquetés					
Remarques :					

Chambres froides / entrepôt, boutique	☹️	😊	😊	☹️	😊
Planchers, étagères, poignées, portes, joints					
Tous les aliments emballés / couverts et datés					
Aliments séparés par catégorie					
Pas d'aliments périmés					
Remarques :					

Chambres froides / entrepôt, boutique	☹️	😊	😊	☹️	😊
Planchers, systèmes d'évacuation, murs, éviers, étagères					
Remarques :					

Général	☹️	😊	😊	☹️	😊
Pas de traces de nuisibles					
Séparation entre le propre et le sale / pas de contamination croisée					
Remarques :					



Point de contrôle 4 - Établissements C

Postes, services à la clientèle défaillant

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 volaille)
- 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 déclaration/l'étiquetage et séparation entre propre et sale en indiquant "ok" si tout va bien
- Consigner tout écart dans les remarques

Postes, services à la clientèle défaillant / transport	Valeur cible	Date		Déclaration / étiquetage correct	Séparation propre / sale	Remarques / Signature
Plats froids	≤ + 5 °C					
Plats chauds	> + 65 °C					
Produits surgelés	≤ -18 °C					
Huile de friture	≤ 27%					

Point de contrôle 5 - Établissements C

Transport

Pour vérifier que les conditions de transport soient correctes

- 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					
Postes, services à la clientèle défaillant / équipements de transport	☹	😊	😊	☹	😊
Buffets, comptoirs					
Protection contre les postillons, véhicule, étagères, sols, portes, conteneurs					
Appareils et équipements, témoin de température					
Remarques :					



Point de contrôle 6 - Établissements C

Refroidissement rapide

Semaine du _____ ou _____

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 $\geq + 65$ °C	Fin du refroidissement rapide (heure)	Température finale $\leq + 10$ °C	Durée ≤ 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

