

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

LÉGISLATION SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES ET L'HYGIÈNE



MENTIONS LEGALES

Editeurs

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurich

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
3001 Berne

CafetierSuisse
Bleicherweg 54
8002 Zurich

Equipe projet

Klemm Urs, Dr phil II, chimiste alimentaire
Bartholdi Johanna, CafetierSuisse
Bessire Ariane, Stirnimann David, hotelleriesuisse
Fahrni Thomas, GastroSuisse
Jakob Daniel, Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Kaelin Paul, ecopoint GmbH

Groupe de travail

Bannwart Fredy, Restaurant Vogtei, Herrliberg
Dal Ponte Lisa, Hôtel Widder, Zurich
Gabriele Jolanda, Antica Osteria del Porto, Lugano
Gabriele Paolo, Antica Osteria del Porto, Lugano
Giger Markus, CafetierSuisse, Zurich
Grinschgl Patrick, Restaurant Nix in der Laterne, Lucerne
Güttinger Vreni, hotelleriesuisse, Berne
Hadorn Francis, Frutigen
Hofmann Werner, Hôtel Stella, Interlaken
Holzmann Alexander, Tertianum AG, Horgen
Huber Daniela, Hôtel Hof Weissbad, Weissbad
Jost Nicole, Faro-Reinigungen AG, Berne
Jungo Hans, Restaurant SchwarzseeStärn, Schwarzsee
Kremmel Urs, Hôtel-Restaurant Zollhaus, Gams
Looser Paul, Valora AG, MuttENZ
Tschaggelar Michael, ISS Facility Service AG, Berne
Weber Peter, Landgasthof Kreuz, Kappel
Zimmerli André, Restaurant l'Escale, Bâle

Direction/Coordination

Fahrni Thomas, GastroSuisse

Traduction

sein gmbh, Seidenhofpark, Amthofstrasse 21, 8630 Rütli

Conception

MediaparX AG, Bellevue im Park, Morillonstrasse 87, 3007 Berne

1ère édition 2013

© GastroSuisse, hotelleriesuisse, CafetierSuisse

AVANT-PROPOS

GastroSuisse, hotelleriesuisse et CafetierSuisse ont élaboré de concert le présent Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration, validé le 23 novembre 2012 par l'Office fédéral de la santé publique.

Lors de son élaboration, nous nous sommes fixé l'objectif d'établir un guide

- qui soit intéressant. Destiné à récapituler les points essentiels des lois et des ordonnances, il doit posséder une structure claire et tenir compte des besoins des différents types d'établissement. Aussi doit-il constituer une aide pour gérer un établissement conformément aux prescriptions légales et pour accroître la sécurité juridique dans le domaine de l'hygiène.
- qui contribue à la compétitivité et à véhiculer une bonne image. Le guide indique les règles du jeu pour les différents établissements et l'ensemble de la branche, et concourt ainsi à ce qu'elle soit perçue de façon positive.
- qui soit durable. Il intègre des aspects sociaux, écologiques et économiques, peut être facilement mis à jour et il est conçu pour pouvoir être efficacement mis en œuvre.
- qui soit convivial pour l'utilisateur et formulé de façon compréhensible. Les informations importantes doivent être faciles d'accès. Tout le monde est invité à apporter sa contribution positive pour faire évoluer ce guide dans l'esprit d'une organisation à même d'apprendre.
- qui soit rentable pour les établissements. La mise à jour conjointe évite à chacun de devoir se renseigner en permanence sur les révisions des prescriptions.

Nous pensons avoir atteint ces objectifs. Ce guide représente donc pour tous les établissements une aide indispensable à la mise en œuvre des prescriptions légales et pour garantir de bonnes pratiques dans les établissements.

Nous remercions tout particulièrement tous les participants issus des rangs de nos membres pour leur immense investissement et compétence.

Klaus Künzli
Président
GastroSuisse

Guglielmo L. Brentel
Président
hotelleriesuisse

Johanna Bartholdi
Présidente
CafetierSuisse

SOMMAIRE

0	INTRODUCTION	7
0.1	Les bonnes pratiques définies par la législation sur les denrées alimentaires	8
0.2	But du guide BPHR	8
0.3	Bases juridiques prises en compte dans le guide	9
0.4	Les 5 étapes des bonnes pratiques	9
0.5	Travailler avec le guide	10
0.6	Outils pour la mise en œuvre	11
1	ORGANISER L'ETABLISSEMENT, DEFINIR LES RESPONSABILITES, GARANTIR LA FORMATION	13
1.1	Etablir un aperçu de l'établissement	14
1.1.1	Description de l'établissement	14
1.1.2	Classement des établissements par taille en ce qui concerne l'autocontrôle	14
1.1.3	Obligation d'annoncer	14
1.1.4	Autorisations	14
1.2	Organisation, responsabilité des fonctions de direction	15
1.2.1	Etendue du règlement d'organisation	15
1.2.2	Personne responsable, attributions, qualification	15
1.3	Exigences générales et spécifiques pour la formation du personnel	16
1.3.1	Qualification de tous les collaborateurs	16
1.3.2	Exigences générales relatives à la formation	16
1.3.3	Exigences spécifiques relatives à la formation, réception et stockage de denrées alimentaires	16
1.3.4	Exigences spécifiques relatives à la formation, production	16
1.3.5	Exigences spécifiques relatives à la formation, service et transport	16
1.3.6	Qualification du personnel de l'espace bien-être	16
1.3.7	Qualification des spécialistes externes et des collaborateurs avec permis professionnel pour l'emploi de pesticides	16
2	SAISIR LA PORTEE DES PRESCRIPTIONS JURIDIQUES ET LES RESPECTER	17
2.1	Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès	18
2.1.1	Hygiène personnelle	18
2.1.2	Santé	18
2.1.3	Règlement d'accès valable pour les personnes étrangères à l'établissement et pour les animaux	18
2.2	Infrastructure	19
2.2.1	Exigences en matière de construction	19
2.2.2	Alimentation en eau	19
2.2.3	Objets et matériaux, installations et appareils	19
2.2.4	Instruments de mesure et de contrôle	20
2.2.5	Nettoyage, désinfection	20
2.2.6	Nuisibles	21
2.2.7	Réception des marchandises	21
2.2.8	Locaux de stockage	21
2.2.9	Production, cuisine, office, cuisines satellites	21
2.2.10	Points de vente, points de distribution	21
2.2.11	Service traiteur, établissements occasionnels	22
2.2.12	Stations d'élimination	22
2.2.13	Véhicules de transport, conteneurs	22
2.2.14	Installations de débit	22
2.2.15	Locaux réservés au personnel et vestiaires	23
2.2.16	Toilettes	23
2.2.17	Chambres des clients, étage	23
2.2.18	Espace bien-être, spa	23
2.3	Hygiène de la production	24
2.3.1	Dispositions générales	24
2.3.2	Livraison, obligation de déclarer du fournisseur, traçabilité	24
2.3.3	Stockage	24
2.3.4	Production, préparation et transformation de denrées alimentaires	25
2.3.5	Manipulation des aliments spéciaux et risques	26
2.3.6	Transports à l'intérieur	26
2.3.7	Transports à l'extérieur	26
2.3.8	Vente, service	27

2.3.9	Surproduction, utilisation des restes, élimination	27
2.3.10	Marche à suivre après constatation d'une remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé	27
2.4	Protection contre la tromperie, étiquetage	28
2.4.1	Protection contre la tromperie	28
2.4.2	Étiquetage	28
	Indications concernant les aliments présentés à la vente en vrac et les denrées alimentaires préemballées	28
	Carte des mets et des boissons, et/ou affiches visibles	28
2.4.3	Dispositions concernant la remise d'alcool aux jeunes	29
3	IDENTIFIER, CONTROLER ET MAITRISER LES DANGERS (HACCP)	31
3.1	Notion et méthode HACCP	32
3.2	Application de la méthode HACCP	32
3.2.1	Identifier les dangers des secteurs et des phases de processus	32
3.2.2	Déterminer les points de contrôle et de maîtrise	33
3.2.3	Déterminer la surveillance	33
3.2.4	Prévoir des mesures correctives	33
3.2.5	Assurer un contrôle du système	33
3.3	Liste des dangers HACCP	34
3.3.1	Dangers liés à une mauvaise vue d'ensemble de l'établissement	34
3.3.2	Dangers liés à une mauvaise organisation, un manque de formation et de qualification	34
3.3.3	Dangers liés à un manque d'hygiène personnelle, à l'absence d'un règlement d'accès ou au non-respect de celui-ci	34
3.3.4	Dangers liés à une infrastructure défectueuse	35
3.3.5	Réception des marchandises et stockage	36
3.3.6	Dangers liés à la production	36
3.3.7	Production, aliments spéciaux et risques	40
3.3.8	Transport	41
3.3.9	Vente, service	41
3.3.10	Élimination, utilisation des restes	42
3.3.11	Marche à suivre après constatation d'une remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé	42
3.3.12	Protection contre la tromperie, étiquetage	42
4	ACCROITRE LA SECURITE PAR L'AUTOCONTROLE	43
4.1	Classement des établissements en fonction de leur taille en ce qui concerne l'autocontrôle	44
4.2	Mise en œuvre de l'autocontrôle en fonction du classement par taille des établissements	46
4.2.1	Etablissement de catégorie A (grand)	46
4.2.2	Etablissement de catégorie B (moyen)	49
4.2.3	Etablissement de catégorie C (petit)	51
4.2.4	Etablissement de catégorie D (très petit)	53
4.3	Vérification de la méthode HACCP dans le cadre de l'autocontrôle	55
4.3.1	Objectif de la vérification	55
4.3.2	Vérification générale	55
4.3.3	Analyses microbiologiques	55
4.3.4	Vérification établissement de catégorie A (grand)	56
4.3.5	Vérification établissement de catégorie B (moyen)	56
4.3.6	Vérification établissement de catégorie C (petit)	56
4.3.7	Vérification établissement de catégorie D (très petit)	56
5	COLLABORER DE MANIERE COMPETENTE AVEC L'AUTORITE D'EXECUTION	57
5.1	Droits et devoirs des organes de contrôle	58
5.2	Résultats, mesures, sanctions	59
5.3	Droits et devoirs du propriétaire de l'établissement	59
5.4	Importance et évolution du guide BPHR	59
6	ANNEXE	61
6.1	Bases juridiques	62
6.2	Températures maximales pour les denrées alimentaires	63
6.3	Durées de conservation maximales recommandées pour la réfrigération	64
6.4	Durées de conservation maximales recommandées pour la congélation	64
6.5	Prescriptions d'étiquetage conformément à la législation sur les denrées alimentaires	65

0 INTRODUCTION



0.1 Les bonnes pratiques définies par la législation sur les denrées alimentaires

Depuis toujours, les « bonnes pratiques d'hygiène », les « bonnes pratiques de fabrication » et les « bonnes pratiques » font partie des aspirations de l'hôtellerie et de la restauration. Mais en quoi consistent-elles exactement ?

Les exigences minimales sont ancrées dans 3 lois, dans plus de 30 ordonnances, dans les lignes directrices HACCP et dans d'autres publications, et elles sont complétées par des normes ISO et d'autres règles. Il n'est pas aisé de garder une vue d'ensemble des principales directives et de les mettre en œuvre, car toutes ces dispositions sont adaptées en permanence aux exigences du moment.

L'art. 52 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) offre la possibilité d'élaborer un guide des « bonnes pratiques » et de le soumettre à l'approbation de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP). Ce guide est destiné à la mise en œuvre des directives juridiques suivantes :

- accomplissement des tâches par la personne responsable, notamment en ce qui concerne la protection de la santé, la protection contre la tromperie et aussi la manipulation des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène
- mise en œuvre des procédés basés sur les principes de la méthode HACCP
- garantie de la protection contre la tromperie et donc de la traçabilité des aliments
- garantie de la protection de la santé, y compris le rappel des marchandises en cas de remise de denrées alimentaires ou d'objets usuels présentant un danger pour la santé
- réalisation et documentation de l'autocontrôle

De plus, les prescriptions prévoient l'obligation de tenir compte des codes de conduite correspondants du Codex Alimentarius et stipulent que le contenu des guides fasse l'objet d'une concertation avec les milieux concernés.

0.2 But du guide BPHR

Pour garantir de bonnes pratiques, il est impératif de définir clairement l'organisation ainsi que les responsabilités, et de déterminer la formation exigée du personnel afin de mettre en œuvre ces bonnes pratiques. De plus, les bases légales doivent être connues et présentes pour qu'elles puissent être respectées.

La méthode HACCP prévoit d'identifier les principaux dangers, de les surveiller et de ramener à un niveau acceptable le risque lié à ces dangers. Enfin, il s'agit de s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, de l'efficacité des mesures et de collaborer de façon constructive avec les autorités d'exécution.

Le guide BPHR doit permettre d'atteindre les objectifs suivants :

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

En raison de sa validation par l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), le présente guide prend un caractère obligatoire pour les établissements et l'exécution. Pour que ce guide soit également valable à l'avenir, les BPHR sont actualisées en fonction de la mise à jour de la législation. Cette validation doit permettre à l'avenir d'accroître la sécurité juridique, et la mise à jour uniforme a pour but d'alléger le travail lié au suivi de l'évolution des prescriptions légales.

0.3 Bases juridiques prises en compte dans le guide BPHR

L'art. 23 de la Loi sur les denrées alimentaires (LDAI) stipule que quiconque fabrique, traite, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires, des additifs et des objets usuels, doit veiller, dans le cadre de ses activités, à ce que les marchandises soient conformes aux conditions légales. Il est tenu de les analyser ou de les faire analyser, selon les règles de la bonne pratique de fabrication. Par conséquent, le présent guide respecte la LDAI et ses ordonnances d'exécution, notamment l'ODAIU, l'Ordonnance sur l'hygiène (OHyg), l'Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA) ainsi que le règlement d'exécution. Le guide inclut également certaines dispositions de la Loi sur l'agriculture (LAgr) telles les dispositions spécifiques relatives à la déclaration ainsi que les prescriptions de la Loi fédérale sur la métrologie (LMétr) concernant l'indication des prix et des quantités. Les dispositions correspondantes de la législation sur les produits chimiques, à savoir les ordonnances d'exécution de l'ordonnance sur la réduction des risques liés aux produits chimiques, ont été intégrées dans le présent guide pour satisfaire aux exigences professionnelles applicables au domaine du bien-être ainsi que pour la lutte antiparasitaire. Concernant le management et l'organisation, le guide se limite aux prescriptions définies par la législation sur les denrées alimentaires. En cas de besoin, celles-ci peuvent être complétées par les définitions de la norme ISO 22 000:2005, Sécurité alimentaire. Néanmoins, cela ne constitue pas une condition pour qu'un établissement soit conforme aux prescriptions légales. Le champ d'application de la législation sur les denrées alimentaires ne s'applique pas encore, ou uniquement sous conditions, aux exigences relatives à l'eau de baignade ainsi qu'aux installations et chambres d'hôtel dans lesquelles aucun repas n'est servi. Les dispositions mentionnées dans le guide se réfèrent par conséquent aux dispositions cantonales, aux règlements de branche et à d'autres normes. Elles reflètent le standard défini par les fédérations participantes et ne font pas l'objet de l'autorisation donnée par l'OFSP. Un aperçu des bases juridiques est fourni à l'annexe 6.1.

0.4 Les 5 étapes des bonnes pratiques

Les bonnes pratiques peuvent être introduites selon les étapes suivantes compte tenu des bases déjà existantes :

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

La description d'un établissement offre un aperçu de l'entreprise, de sa catégorie par rapport à l'étendue de l'autocontrôle, et de l'obligation d'annoncer et de requérir une autorisation. La structure organisationnelle dépend aussi de la taille de l'établissement, sachant que les compétences et les responsabilités sont définies dans un organigramme et dans les descriptions de fonctions ou dans d'autres accords. Une personne responsable est désignée pour assumer l'entière responsabilité de l'établissement. La formation et la qualification du personnel dépendent des risques liés au travail. Le savoir de base requis pour l'ensemble du personnel consiste en les 5 clefs essentielles relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

2^e étape : saisir la portée des prescriptions juridiques et les respecter

Le respect des prescriptions juridiques présuppose qu'on les connaisse. Il y a donc lieu d'avoir une vue d'ensemble des dispositions applicables à l'offre de l'établissement concerné. Par contre, on peut exclure les prescriptions applicables aux domaines spécifiques tels que le service traiteur, le bien-être, etc., lorsque ces prestations ne sont pas proposées.

3^e étape : identifier les dangers, les contrôler et les maîtriser (HACCP)

Les dangers et les infractions à la législation sur les denrées alimentaires liées à ceux-ci doivent être identifiés au sein de l'établissement. Des mesures adaptées doivent permettre de ramener à un niveau acceptable les risques qui s'y rapportent. Sur la base de l'analyse des risques, il faut définir les mesures de contrôle permettant de les maîtriser. Pour les dangers et les risques très importants pour la santé, il faut prévoir des points critiques de contrôle (CCP) avec des contrôles réguliers, et les documenter. Pour les dangers et les risques faibles et moyens, il est nécessaire de déterminer les points de maîtrise (PM) et les conditions à respecter. Leur surveillance s'effectue de façon ponctuelle et sur la base de l'expérience professionnelle des responsables.

Pour le cas où les valeurs définies ne pourraient être respectées, il faut prendre ou prévoir des mesures. Celles-ci peuvent par exemple comprendre l'adaptation de la durée de conservation, de la recette, l'élimination des aliments avariés, l'information des autorités, des actions de rappel, etc.

4^e étape : accroître la sécurité par l'autocontrôle

Chaque établissement est tenu de veiller lui-même au respect de toutes les prescriptions légales relatives aux denrées alimentaires et applicables à l'établissement ainsi qu'à l'observation des mesures définies dans la procédure HACCP et de garantir cela au moyen de l'autocontrôle. L'étendue et la documentation de l'autocontrôle dépendent de la taille de l'établissement (fréquence, nombre de collaborateurs régulièrement présents). La responsabilité globale de la mise en œuvre de la méthode HACCP et du bon fonctionnement de l'autocontrôle incombent à la personne responsable qui peut déléguer des parts de responsabilité au personnel. Cela demande un contrôle systématique régulier et étendu, et une mise en œuvre des connaissances ainsi obtenues.

5^e étape : collaborer de façon compétente avec l'autorité d'exécution

Le service de contrôle des denrées alimentaires vérifie en premier lieu l'autocontrôle et le respect du reste de la législation sur les denrées alimentaires au sein de l'établissement. La législation sur les denrées alimentaires en général et le présent guide en particulier en sont le fondement. Les connaissances sur les droits et les devoirs lors du contrôle des denrées alimentaires ainsi qu'une mise en œuvre systématique des bonnes pratiques constituent une base solide pour une collaboration compétente avec l'autorité d'exécution.

0.5 Travailler avec le guide

Introduction du guide

L'introduction du guide peut se faire dans l'ordre des chapitres.

Le **chapitre 1** récapitule les points essentiels relatifs à la description, à la catégorie de l'établissement par rapport au travail que représente l'autocontrôle ainsi que par rapport à l'obligation d'annoncer et à la procédure d'autorisation. La clé de voûte de toutes les autres étapes consiste en la désignation de la personne responsable, de son cahier des charges et de ses qualifications. La qualification des collaborateurs, laquelle présuppose le respect des exigences générales et spécifiques en matière de formation,

revêt également une importance capitale. Les exigences générales englobent principalement les 5 clefs principales de l'hygiène des denrées alimentaires, ces points étant fondés sur les 5 clefs de l'OMS pour la sécurité alimentaire. Ces principes peuvent être consultés sur internet à l'adresse <http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys/en/> dans 68 langues différentes. En outre, les responsables doivent savoir gérer les dangers spécifiques liés à leur activité. Des informations correspondantes sont fournies sous le point 3.3, liste des dangers HACCP.

Le **chapitre 2** offre un aperçu des prescriptions juridiques. Le classement dépend, indépendamment des bases juridiques respectives, de l'organisation

- du personnel (hygiène du personnel, droit d'accès, etc.)
- de l'infrastructure (bâtiments, installations, véhicules)
- de la production (orientée processus, de la livraison à la remise et à l'élimination et/ou utilisation des restes en passant par le stockage et la production)
- de la protection contre la tromperie et de l'étiquetage

Cette structure facilite le respect des prescriptions selon les différents thèmes pratiques ou la vérification et la garantie des compétences.

Le **chapitre 3** énumère les principaux dangers comme base d'une méthode HACCP qui doit être adaptée à l'établissement respectif. La description est effectuée le long des principales phases de processus. La liste des dangers est quant à elle organisée en différentes étapes de travail si bien que celles-ci peuvent être facilement utilisées pour traiter n'importe quelle autre séquence de travail. Le travail et la fréquence des contrôles ainsi que les mesures prévues doivent dépendre de l'importance des risques. A chaque étape de travail, des indications détaillées relatives à la température et à la durée de conservation sont fournies. Ces indications reposent sur la base des prescriptions d'hygiène correspondantes ainsi que sur les recommandations des comités reconnus tels que l'EFSA.¹

En plus des dangers directs relatifs à l'hygiène, ce chapitre présente les dangers liés à d'autres domaines comme la protection contre la tromperie, l'organisation, etc. Ceux-ci ne concernent certes pas l'hygiène au sens strict mais revêtent également une importance pour le respect des dispositions de la législation sur les denrées alimentaires en termes de protection de la santé et de protection contre la tromperie.

Le **chapitre 4** indique, en fonction de la taille des établissements, comment mettre en œuvre l'autocontrôle.

L'étendue de ce dernier dépend exclusivement des possibilités administratives et de la forme d'organisation des établissements étant donné que la planification des mesures en fonction du risque a déjà été définie au chapitre 3.

Le **chapitre 5** présente l'étendue des contrôles officiels ainsi que les droits et devoirs des participants. Cela doit jeter les bases d'un dialogue constructif.

Contrôle régulier des secteurs

Pour la mise à jour des BPHR, il est recommandé d'élaborer une planification subséquente avec des contrôles correspondants (p. ex. contrôle annuel de l'état des bâtiments). Dans ce cadre, il est possible de se servir de manière ciblée des domaines thématiques correspondants.

0.6 Outils pour la mise en œuvre

Le présent guide offre un aperçu des dangers, des mesures de contrôle et d'autres mesures, de l'obligation de documenter en fonction de la taille de l'établissement et des prescriptions juridiques. Les listes et les tableaux de contrôle, les notices détaillées ne sont pas l'objet du présent guide, mais sont mis à disposition par les fédérations participantes comme GastroSuisse, hotelleriesuisse et CafetierSuisse individuellement pour leurs membres en fonction des besoins spécifiques, et ils font l'objet d'une mise à jour continue. Pour plus d'informations, renseignez-vous auprès de votre fédération.

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurich
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
3001 Berne
www.hotelleriesuisse.ch

CafetierSuisse
Bleicherweg 54
8002 Zurich
www.cafetier.ch

¹Autorité européenne de sécurité des aliments

1 ORGANISER L'ETABLISSEMENT, DEFINIR LES RESPONSABILITES, GARANTIR LA FORMATION



Objectif :

- Une description fournit des renseignements sur l'établissement, son offre, son organisation, ses compétences et sa taille ;
- la personne responsable est désignée, ses attributions et ses qualifications sont définies ;
- Une formation adaptée au niveau ainsi qu'une formation initiale du personnel sont assurées.

1.1 Etablir un aperçu de l'établissement

1.1.1 Description de l'établissement

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

- nom et adresse de l'établissement
- téléphone, fax, e-mail
- propriétaire, gérant/locataire, personne responsable, suppléant (art. 3 ODAIOUs)
- nature et taille de l'établissement, étendue de l'établissement (succursales comprises)
- offre, spécialités (p. ex. service traiteur, technologies de production particulières, propres produits, remise de denrées alimentaires préemballées, gestion d'établissements occasionnels, etc.)
- nombre de collaborateurs, de cadres, d'apprentis (à temps plein et à temps partiel)

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

Catégorie	Fréquence / jour	Collaborateurs	Exemples
A grand	> 1000 repas	> 50	Grand établissement hôtelier ou de restauration, hôpitaux cantonaux, centres de cure et de rééducation
B moyen	250 – 1000 repas	16 – 50	Etablissement hôtelier ou de restauration de taille moyenne, maisons de retraite, cantines scolaires, services de banquets
C petit	50 – 250 repas	6 – 15	Petite auberge ou établissement de restauration
D très petit	< 50 repas, et/ou offre simple	< 5	Bar, café / salon de thé, auberge de ferme, buvette, snack, établissement de vente à l'emporter

Si la fréquence par jour et le nombre de collaborateurs ne correspondent pas à la même catégorie, l'établissement entre alors dans la catégorie supérieure correspondante. Ce classement détermine l'organisation et l'étendue de la documentation de l'autocontrôle sous les points 4.2.1 à 4.2.4.

1.1.3 Obligation d'annoncer

Quiconque fabrique, transforme, traite, stocke, transporte, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires, doit informer les autorités d'exécution cantonales compétentes (chimiste cantonal, inspection des denrées alimentaires) de son activité et des modifications essentielles de l'établissement. En outre, l'obligation d'annoncer en cas de maladies (point 2.1.2) et celle applicable en cas de remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé (point 2.3.10) doivent être respectées.

1.1.4 Autorisations

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

1.2 Organisation, responsabilité des fonctions de direction

1.2.1 Etendue du règlement d'organisation

Dans la mesure où la responsabilité de l'établissement est assumée par plusieurs services (par. ex. achats, cuisine, service, succursale, bien-être, intendance), il est nécessaire d'établir un organigramme et de définir les responsabilités. En tous les cas il faut indiquer qui est la personne responsable conformément à l'art. 3 ODAI0Us pour la sécurité des produits. Il y a en outre lieu d'indiquer comment sont accomplies les tâches y relatives, mentionnées notamment dans l'OHyg (y compris autocontrôle).

1.2.2 Personne responsable, attributions, qualification Désignation, attributions

Pour chaque établissement du secteur alimentaire, il faut désigner une personne responsable du respect des directives légales portant sur les denrées alimentaires, et la faire figurer dans la description de l'établissement. La personne responsable doit accomplir les tâches suivantes :

Respect des prescriptions légales, autocontrôle documenté

- Mise en œuvre des directives fixées dans ce guide portant sur la gestion d'un établissement
- Garantie d'un autocontrôle documenté et efficace
- Vérification de la qualité des produits par la documentation et, en fonction du type d'établissement, prélèvement et analyses d'échantillons
- Demande et renouvellement des autorisations nécessaires à l'établissement

Manipulation de denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène

- Respect des prescriptions d'hygiène et devoir de diligence lors de la production et de la remise des denrées alimentaires selon les principes de la méthode HACCP
- Entretien et nettoyage des locaux, des installations de transport et des appareils servant à la production de denrées alimentaires
- Mise en œuvre et contrôle de l'hygiène personnelle

Traçabilité, protection contre la tromperie et déclaration

- Documenter la provenance et la remise des denrées alimentaires
- Eviter la tromperie des consommateurs en fournissant une déclaration orale et écrite
- Informations sur les propriétés particulières des aliments, par exemple composants allergènes

Organisation

- Définition des responsabilités du personnel, formation adaptée à cette définition
- Collaboration avec les autorités, notamment aussi soutien lors de l'inspection
- Respect de l'obligation d'annoncer aux autorités en cas de constatation
 - d'une maladie transmissible chez plusieurs personnes au sein de l'établissement (voir point 2.1.2)
 - de tout aliment mettant la santé en danger, remis à un nombre indéterminé de consommateurs (voir point 2.3.10)
- Règlement du droit d'accès aux locaux et de la détention d'animaux

Qualification de la personne responsable

La personne responsable doit justifier de ses connaissances relatives à la législation sur l'hygiène et sur les denrées alimentaires sous la forme d'un examen s'y rapportant, ou d'une gestion d'un établissement pendant deux ans avec succès. L'étendue des connaissances doit garantir l'accomplissement des tâches mentionnées au point 1.2.2. Différents cantons connaissent des dispositions supplémentaires, qu'il convient de respecter, concernant la formation et l'examen.

1.3 Exigences générales et spécifiques pour la formation du personnel

1.3.1 Qualification de tous les collaborateurs

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

1.3.2 Exigences générales relatives à la formation

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

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

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

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

1.3.4 Exigences spécifiques relatives à la formation, production

- Principaux facteurs de risques et leur maîtrise lors de la production
- Séparation du flux de marchandises lors de la production (y compris l'empêchement de toute contamination par des microorganismes via les appareils)
- Plages de température à respecter, notamment pour les produits aux exigences particulières

- Points de contrôle et de maîtrise et/ou consignes au moyen de recettes
- Entretien et nettoyage des locaux, des installations et du matériel
- Gestion et élimination des déchets

1.3.5 Exigences spécifiques relatives à la formation, service et transport

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

1.3.6 Qualification du personnel de l'espace bien-être

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

Les connaissances suivantes sont notamment requises :

- les bases de la toxicologie et de l'écologie
- la législation sur la protection des travailleurs, de la santé et de l'environnement
- les mesures de protection de l'environnement et de la santé
- l'utilisation et l'élimination en bonne et due forme des désinfectants
- le maniement des appareils²

1.3.7 Qualification des spécialistes externes et des collaborateurs avec permis professionnel pour l'emploi de pesticides

Les exigences se conforment à l'Ordonnance du DFI relative au permis pour l'emploi des pesticides en général (Oper-P), 814.812.32. Les connaissances suivantes sont notamment requises :

- les bases de la toxicologie et de l'écologie
- la législation sur la protection des travailleurs, de la santé et de l'environnement
- les mesures de protection de l'environnement et de la santé
- l'utilisation et l'élimination en bonne et due forme des désinfectants
- le maniement des appareils

² Connaissances de la norme SIA 385/1 « Eau et installations de régénération de l'eau dans les piscines publiques » dans les cantons ayant déclaré le caractère obligatoire de cette norme.

2 SAISIR LA PORTEE DES PRESCRIPTIONS JURIDIQUES ET LES RESPECTER



Objectif :

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

2.1 Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès

2.1.1 Hygiène personnelle

Quiconque manipule des denrées alimentaires :

- veille à avoir un haut degré d'hygiène, se lave régulièrement les mains et les cheveux, se douche et a une bonne hygiène bucco-dentaire ;
- se lave minutieusement les mains avec un savon liquide désinfectant, avant de travailler et à chaque interruption de travail, après avoir effectué des opérations de nettoyage, touché des objets souillés, avant de passer à une autre activité, après avoir préparé du poisson, de la viande, de la volaille, des œufs crus et des aliments crus d'origine végétale, après avoir porté des gants à usage unique, après avoir été aux toilettes ou en contact avec des zones corporelles à risque (nez, oreilles, cheveux, région intime) ;
- utilise les nettoyeurs pour les mains conformément au mode d'emploi du fabricant ;
- utilise pour se sécher les mains du papier essuie-mains en rouleaux, des serviettes en papier jetables ou un ventilateur haute pression ;
- dans les zones à risque élevé, se désinfecte les mains après les avoir lavées.

Quiconque travaille dans l'espace de production :

- relève ses cheveux longs ou les attache ou les couvre ;
- est parcimonieux avec l'après-rasage et le parfum ;
- a des ongles courts et propres ;
- n'utilise ni vernis à ongles, ni ongles artificiels ;
- ne porte pas ses vêtements et chaussures de ville
- porte des vêtements et des chaussures de travail propres et, si nécessaire, un équipement de protection ;
- ne porte pas de bijoux (à l'exception de l'alliance), pas de montres, de boucles d'oreilles ni autres piercings visibles.

Règles de conduite

- Lorsque l'on porte des gants à usage unique, il convient de les utiliser de manière ciblée et de les changer souvent, notamment après interruption d'une activité.
- Ne jamais éternuer ou tousser sur des aliments.
- Ne pas mettre les doigts dans le nez ou gratter d'autres parties du corps, éviter d'essuyer ses mains sur les vêtements de travail.
- Toucher les aliments uniquement avec les mains propres et seulement si cela s'avère absolument nécessaire.
- La dégustation s'effectue uniquement avec des couverts propres et en évitant toute contamination des denrées alimentaires.
- Il est généralement interdit de fumer dans les locaux de production et de stockage de denrées alimentaires.

2.1.2 Santé

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

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

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

2.2 Infrastructure

2.2.1 Exigences en matière de construction

- Les établissements du secteur alimentaire disposent, en plus de la cuisine et des espaces réservés aux clients, des installations et/ou des locaux suivants, pour autant que la place disponible le permette :
 - un espace approprié pour la réception des marchandises ;
 - une quantité suffisante de locaux de stockage dans de parfaites conditions d'hygiène (séparation, températures, aération, etc.) ;
 - des toilettes avec chasse d'eau et raccordement aux canalisations. Les toilettes ne doivent pas donner directement dans les pièces où l'on manipule des aliments ;
 - un nombre suffisant de lavabos avec eau chaude et eau froide ;
 - des vestiaires et des sanitaires pour le personnel ;
 - des locaux de stockage destinés aux déchets, aux produits d'entretien et aux outils de travail.
- Tous les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont livrées, stockées, préparées et transformées, doivent être conçus et aménagés de manière à garantir l'hygiène alimentaire et à éviter toute contamination.
- Les locaux et les installations des établissements du secteur alimentaire doivent être propres et toujours maintenus en état.
- Les murs, plafonds, portes, plans de travail et meubles doivent être faciles à nettoyer.
- Les fenêtres pouvant s'ouvrir vers l'extérieur, situées dans des pièces où sont transformées des denrées alimentaires, doivent être efficacement protégées pour éviter toute pénétration de nuisibles.
- Les écoulements au sol doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les trous d'évacuation doivent être construits de manière à empêcher toute pénétration d'odeurs ou de vermine dans les locaux.
- Les pièces où sont transformées des denrées alimentaires disposent d'un nombre suffisant de lavabos avec eau chaude et eau froide, distributeur de savon liquide, papier essuie-mains en rouleaux, serviettes en papier jetables ou ventilateur haute pression.
- En cas d'utilisation de systèmes de ventilation, ceux-ci doivent être en nombre suffisant et faciles d'entretien.
- Les éléments de finitions des sols et des murs ainsi que les plinthes doivent être soit pourvus d'un mastic intact et complet, soit de joints en silicone.

2.2.2 Alimentation en eau

- L'eau présente la qualité d'une eau potable à l'exception de l'eau industrielle servant à la lutte contre l'incendie, au refroidissement ou à des fins similaires. Cette eau industrielle circule dans des systèmes séparés et est signalisée en tant que telle.
- Les machines à glace sont directement raccordées à l'eau du robinet (eau potable), nettoyées et entretenues régulièrement (y compris ustensiles de puisage).
- La température du chauffe-eau s'élève à au moins 60°C et empêche la contamination du circuit d'eau chaude (legionella) par chauffage et rinçage périodiques temporaires. Là où cela s'avère nécessaire, il faut procéder à une désinfection chimique de l'eau contre les dépôts.³

2.2.3 Objets et matériaux, installations et appareils

Objets et matériaux

- Les objets et matériaux sont conformes aux exigences de l'Ordonnance sur les objets usuels. Seuls sont utilisés les matériaux autorisés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et qui excluent notamment les dangers suivants :
 - Métal : contamination des denrées alimentaires par des métaux lourds
 - Films plastiques et cellophanes : passage de plastifiants et de monomères, altération olfactive
 - Céramique, verre et matériaux similaires : éviter toute contamination des aliments par le plomb et le cadmium au-delà des valeurs limites admissibles
 - Papier et carton : altération de la denrée alimentaire par des résidus de papier ou de carton à la surface, contamination en raison d'une mauvaise qualité du papier (par ex. vieux papiers)
 - Matériaux actifs et intelligents : modifications entraînant de quelque manière la non-conformité de l'aliment par rapport aux dispositions de la Loi sur les denrées alimentaires.
 - Paraffine, cires, colorants : passage de substances cancérigènes, de colorants dangereux sûrs et d'autres composants non admis dans l'OAdd ou dans l'Ordonnance sur les objets et matériaux.
 - Encres d'emballage : contamination par des colorants non autorisés

³ Plus de détails sur le site internet de l'OFSP : <http://www.bag.admin.ch/themen/medizin/00682/00684/01084/index.html?lang=fr>

Installations et appareils

- Les appareils et les ustensiles (récipients, poêles, planches à découper, vaisselle, couverts, appareils, machines, etc.), qui entrent en contact avec des denrées alimentaires, sont fabriqués dans une matière résistante à la corrosion et facile à nettoyer. Le nettoyage et, si nécessaire, la désinfection sont réalisés régulièrement et de façon minutieuse.
- Les appareils et machines sont installés de manière à garantir un nettoyage minutieux et à éviter tout angle mort (intervalle entre sol/mur).
- L'état de la vaisselle est impeccable et sans défaut/sité/fissure.
- Les machines, appareils, récipients, ustensiles, couverts et la vaisselle sont en parfait état.
- Les appareils et les meubles dans la cuisine sont mastiqués de part en part, là où cela est nécessaire.

2.2.4 Instruments de mesure et de contrôle

- Les appareils de mesure (balances, thermomètres) sont utilisés, conservés, étalonnés et entretenus conformément au mode d'emploi du fabricant. Ils sont protégés contre toute altération de la qualité et contre tout mauvais usage.
- Le bon fonctionnement de chaque appareil de mesure est vérifié dans le cadre de l'autocontrôle conformément aux indications du fabricant, notamment en ce qui concerne l'exactitude de l'affichage et l'état général (propreté, câblage, piles, etc.)
- Les instruments de mesure servant à la détermination du prix final lors de la vente en libre-service, sont conformes aux exigences de l'Ordonnance sur les instruments de mesure (941.210). L'exactitude de l'affichage est vérifiée au moins une fois par an à l'aide d'un appareil de mesure de référence étalonné (avec certificat de contrôle).
- Les contrôles sont documentés par écrit.
- Pour les verres, les doseurs, etc. il faut respecter les consignes mentionnées au point 2.4.2.

2.2.5 Nettoyage, désinfection

Consignes générales

- Les locaux, installations, objets, appareils, machines et équipements sont nettoyés régulièrement et désinfectés le cas échéant.
- Les plans de nettoyage sont établis pour l'ensemble des secteurs et ils sont surveillés ainsi que contrôlés par le supérieur hiérarchique.

- Des formations sont dispensées pour les opérations de nettoyage.
- Les modes d'emploi et les mesures de protection des fabricants sont respectés.
- Les différentes opérations de travail sont réalisées à l'aide d'outils différents.
- Les ustensiles de nettoyage (notamment les chiffons et les brosses) sont propres et changés régulièrement.

Désinfection

- La désinfection a pour objectif de détruire les microorganismes afin que les surfaces et les objets traités n'engendrent aucun risque d'hygiène.
- La désinfection est réalisée au moyen de la chaleur ou de désinfectants admis pour le secteur alimentaire.
- Un nettoyage à fond doit être effectué avant chaque désinfection.

Types de nettoyage pour les chambres d'hôtel

Les **nettoyages d'entretien** sont les nettoyages quotidiens, qui sont effectués régulièrement, par ex. après une opération de travail, le nettoyage des toilettes réalisé en journée, le nettoyage des chambres dans lesquelles l'hôte reste (le client séjourne).

Les **nettoyages intermédiaires** sont des nettoyages plus minutieux, par ex. le nettoyage matinal des toilettes publiques, le nettoyage des chambres que l'hôte quitte définitivement (le client s'en va).

Les **nettoyages à fond** sont des nettoyages de fond en comble effectués à intervalles espacés, par ex. le nettoyage saisonnier effectué à fond, etc.

2.2.6 Nuisibles

- Toutes les ouvertures vers l'extérieur sont protégées efficacement pour éviter toute pénétration de nuisibles.
- La présence de nuisibles est contrôlée à la réception des marchandises qui, le cas échéant, sont refusées.
- La présence éventuelle de nuisibles est vérifiée par des contrôles permanents.
- En présence de nuisibles, des mesures de lutte immédiates sont prises. Dans ce cadre, seuls sont utilisés les produits vérifiés par les collaborateurs ayant suivi une formation professionnelle ou les spécialistes officiels de la lutte contre les parasites.
- Le risque de contamination des denrées alimentaires est pris en considération lors de la mise en œuvre des mesures de lutte contre les nuisibles.

2.2.7 Réception des marchandises

- La zone de réception des marchandises est appropriée pour le contrôle des aliments et le reconditionnement de la marchandise dans les récipients de conservation à partir de conteneurs de transport.
- Le lieu de réception des marchandises est aménagé de manière à pouvoir réaliser un contrôle complet à l'arrivée des marchandises (thermomètre pour mesurer la température superficielle, balance, éclairage suffisant). Si les marchandises ne peuvent pas être réceptionnées et stockées immédiatement, il faut prévoir un dispositif de réfrigération séparé.
- Les voies de transport des denrées alimentaires sont clairement définies et connues des fournisseurs.
- Les transports à travers la cuisine sont évités.
- Les dépôts d'ordures et d'emballages vides sont séparés dans l'espace de la zone de réception des marchandises.
- La chaîne du froid est maintenue, si nécessaire par un dispositif de réfrigération supplémentaire.

2.2.8 Locaux de stockage

- Les locaux de stockage sont aménagés avec des étagères appropriées, faciles à nettoyer.
- Les locaux de stockage des denrées alimentaires qui ne sont pas soumises à des prescriptions de températures, sont propres, exempts d'humidité et de nuisibles, à l'abri de la lumière et bien aérés.
- Les chambres froides disposent des dispositifs de réfrigération et des appareils de mesure de température nécessaires pour garantir et contrôler le bon respect des températures maximales prescrites.
- Les locaux de stockage de la cuisine sont aménagés de

telle sorte qu'il n'est pas nécessaire de passer par les locaux de production pour livrer les marchandises.

2.2.9 Production, cuisine, office, cuisines satellites

- Les locaux sont équipés d'un bon système d'aération / d'aspiration
- Les filtres des hottes d'aspiration sont faciles d'accès et d'entretien.
- La cuisine est bien éclairée.
- Les cuisines et les cuisines satellites sont agencées pour que les aliments déjà préparés puissent être entreposés dans des conditions optimales.
- La zone propre et la zone sale sont séparées soit dans le temps soit dans l'espace.
- L'accessibilité des machines installées de manière permanente est garantie.
- Les lavabos avec savon liquide et serviettes jetables sont séparés des éviers servant au rinçage préalable de la vaisselle et de ceux destinés aux légumes et à la salade.

2.2.10 Points de vente, points de distribution

- Les buffets en libre-service comprenant des plats présentés à la vente en vrac doivent être équipés d'un dispositif approprié de protection contre les expectorations et être bien nettoyés.
- Les locaux réservés aux clients disposent également, en plus d'un éclairage d'ambiance, d'un éclairage plus clair pour le nettoyage.
- Les vitrines de vente sont fabriquées dans un matériau approprié et sont faciles à nettoyer.
- Des installations sont disponibles pour le maintien au chaud et/ou la réfrigération.
- Dans la mesure où des aliments facilement périssables sont proposés dans ces équipements, la vitrine doit être équipée d'un dispositif de réfrigération ainsi que d'un thermomètre permettant le contrôle de la température.
- Les aliments présentés à la vente en vrac à l'extérieur doivent être protégés des insectes, des nuisibles et de toute autre forme de contamination au moyen de conteneurs/couvercles appropriés.
- Lorsque des denrées alimentaires facilement périssables sont conservées à l'extérieur, des dispositifs adéquats de maintien et de contrôle de la température doivent être installés.

2.2.11 Service traiteur, établissements occasionnels

- Les stands de marché, les chapiteaux de vente, etc. doivent être conçus pour pouvoir être maintenus en état de propreté et être facilement entretenus.
- Des installations sanitaires et des lavabos doivent être disponibles.
- Il y a un raccordement d'eau potable.
- Les aliments sont conservés et présentés pour éviter toute influence néfaste (protection à l'aide d'un toit ou d'un auvent, dispositif de protection contre les expectorations pour les denrées alimentaires fragiles présentées à la vente en vrac).
- Pour les aliments facilement périssables, la présence des équipements ou installations nécessaires au maintien et au contrôle des bonnes conditions de température est indispensable.
- Les déchets sont stockés à part des denrées alimentaires jusqu'à leur élimination.
- Les déchets sont transportés séparément des aliments.

2.2.12 Stations d'élimination

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

2.2.13 Véhicules de transport, conteneurs

- Les véhicules de transport et les conteneurs sont conçus pour être facilement nettoyés et, si nécessaire, désinfectés.
- Les véhicules de transport et les conteneurs sont nettoyés et, au besoin, désinfectés. Pour garantir un transport dans de bonnes conditions d'hygiène il faut, avant de transporter des aliments, notamment nettoyer les moyens de transport qui servent de façon alternée aux denrées alimentaires et à d'autres marchandises.
- Les véhicules de transport et les conteneurs servant à transporter des denrées alimentaires qui doivent être

maintenues à une certaine température (produits congelés/chariots pour la distribution de plats) sont conçus pour conserver une température constante et permettre une surveillance.

2.2.14 Installations de débit entretien, étalonnage

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

Installations postmix

- L'eau potable gazéifiée est déclarée de telle sorte qu'on ne peut pas la confondre avec de l'eau minérale.

Installations premix

- Lorsqu'on utilise, pour préparer une boisson, une eau minérale naturelle en lieu et place de l'eau potable, la boisson obtenue peut être appelée « eau de table ». L'origine de l'eau minérale est mentionnée.

Tirage de la bière

- Pour le tirage de la bière en fût, seuls sont autorisés des appareils à pression fonctionnant avec du dioxyde de carbone comprimé ou de l'azote.
- Le raccordement du tuyau de gaz au siphon ou à la tête de tirage doit être pourvu d'une soupape destinée à empêcher le refoulement.
- Aucune autre boisson ne doit être servie via les robinets de tirage destinés à la bière.

Distributeur d'eau : (bidon de 10 l. et plus)

- Les distributeurs d'eau sont nettoyés régulièrement par un spécialiste du fabricant.
- Le nettoyage/la maintenance par le fabricant est documentée
- Les distributeurs d'eau sont mis en service uniquement si la fréquence est suffisamment élevée pour que les bidons soient vidés dans un délai qui, selon le fabricant, garantit à tout instant une qualité irréprochable de l'eau potable.
- Les distributeurs d'eau chaude sont détartrés régulièrement.

2.2.15 Locaux réservés au personnel et vestiaires

- Pour l'hygiène personnelle des collaborateurs, des vestiaires et des sanitaires sont disponibles (si les locaux le permettent, armoires séparées, une pour les vêtements de ville et une autre pour les vêtements de travail, ainsi que douches).
- Lorsque des salles de pause ou de repas sont mises à disposition, celles-ci sont suffisamment grandes et équipées de chaises et, si possible, de fenêtres.
- En l'absence de fenêtres, la salle de repas est munie d'un bon système de ventilation.
- Les locaux sont nettoyés quotidiennement.

2.2.16 Toilettes

- Les installations sanitaires et les toilettes sont séparées des locaux de stockage alimentaire et disposent d'un système d'aération/de ventilation naturel ou mécanique.
- Les portes des vestiaires et des toilettes ne donnent pas directement dans les pièces où sont manipulées les denrées alimentaires.
- Les toilettes sont équipées de serviettes en papier, d'es-
suiе-mains en rouleaux ou de séchoirs, de savon liquide, de désinfectant, de sachets hygiéniques et de poubelles.
- Elles sont nettoyées tous les jours.

2.2.17 Chambres des clients, étage

- Les chambres, y compris cabinet de toilette, offrent de bonnes conditions d'hygiène et sentent le frais. Elles sont maintenues en état de propreté par des nettoyages d'entretien, des nettoyages intermédiaires et des nettoyages à fond.
- Les corridors, les cages d'escalier, les ascenseurs ainsi que les toilettes et douches publiques à l'étage sont toujours maintenus en état de propreté grâce à des nettoyages d'entretien, intermédiaires et à fond.
- L'office à l'étage, les locaux de stockage, les armoires et les espaces de rangement pour le matériel sont régulièrement maintenus en état de propreté par des nettoyages d'entretien, des nettoyages intermédiaires et des nettoyages à fond.
- Murs, portes, fenêtres, rideaux, équipements, meubles, matelas, minibars, aérations, climatisations et revêtements de sol font l'objet de nettoyages intermédiaires et de nettoyages à fond réguliers.
- Les joints en silicone et le carrelage sont exempts de fissures ou de moisissures.

2.2.18 Espace bien-être, spa

- Les mesures pour garantir le respect des directives cantonales sont consignées dans un plan de nettoyage.⁴
- Pendant les jours de baignade, la qualité de l'eau (notamment le pH) et la concentration des désinfectants sont contrôlés deux fois dans la journée.
- Le bon fonctionnement de l'installation de traitement est contrôlé quotidiennement et documenté par écrit. Toutes les installations techniques et les machines font l'objet d'un contrôle régulier et d'une maintenance conformément aux consignes du fabricant.
- L'espace bien-être et spa, y compris toilettes, douches, vestiaires, bains de soleil et salle de repos présente en permanence de parfaites conditions d'hygiène.
- Les clients sont invités à l'oral ou au moyen de panneaux écrits à ne pas entrer dans cet espace avec leurs chaussures de ville et à se doucher avant d'y accéder.
- L'alimentation en eau de baignade propre est définie et documentée. La qualité de l'eau est garantie par des mesures de contrôle appropriées, en général conformément aux directives cantonales.
- Des produits nettoyants à l'alcool et du papier pour nettoyer les appareils de remise en forme et les solariums sont mis à la disposition des clients en libre-service.
- L'eau potable mise à la disposition des clients est changée tous les jours.
- Les verres sont propres.
- Un contrôle approprié et un plan de mesures sont garantis en ce qui concerne les risques de noyade et les autres risques liés à la baignade.

⁴ Différents cantons ont déclaré le caractère obligatoire de la norme SIA 385/9 et notamment des critères de qualité qui y sont mentionnés

2.3 Hygiène de la production

2.3.1 Dispositions générales

- Les dispositions visant au respect de l'hygiène sont consignées sous une forme appropriée à la taille respective de l'établissement (recette, instructions de travail, affiches, formulaires de contrôle, etc.).
- Les personnes travaillant avec des denrées alimentaires sont informées des prescriptions qui s'appliquent à l'établissement et disposent du savoir technique requis pour les mettre en œuvre.
- Les opérations de travail sont définies et le contrôle de leur bon respect est garanti. Un devoir de diligence particulier est de mise dans les locaux de production dans lesquels sont préparés des aliments présentant des risques élevés (en plus des aliments crus).
- Les températures prescrites par la loi sont respectées.
- La traçabilité est garantie par la documentation et l'étiquetage.
- Ne sont transformés que les produits finis, semi-produits et matières premières impeccables.
- A l'exception des établissements de très petite taille, les fournisseurs sont régulièrement invités par écrit à respecter les prescriptions concernant la qualité, définies par le destinataire et la législation sur les denrées alimentaires.
- La contamination croisée (transmission de souillures) est évitée grâce à l'utilisation ciblée des objets et des matériaux.
- Les objets usuels tels que fouets, spatules en caoutchouc, couteaux et autres ustensiles de cuisine ne sont utilisés que s'ils sont parfaitement propres.
- Les aliments sont préparés rapidement et sont soit refroidis promptement (cellule de refroidissement rapide) soit servis.
- Tous les aliments qui ne sont pas remis dans les 24 h doivent être datés.
- Selon la méthode de production conventionnelle, on ne produit que les quantités qui correspondent aux besoins quotidiens.
- On ne mélange pas les denrées alimentaires transformées et préparées qui sont issues de lots différents.
- Les températures mentionnées au point 6.2 sont respectées, la surveillance et la documentation sont garanties.
- La chaîne du froid n'est jamais interrompue.

2.3.2 Livraison, obligation de déclarer du fournisseur, traçabilité

- La fraîcheur des denrées alimentaires, les défauts d'hygiène, le datage et la déclaration sont contrôlés à

chaque livraison.

- La chaîne du froid est respectée, les longs temps de trajet et de stationnement sont évités.
- Seules les livraisons dans des véhicules et des contenants propres sont acceptées, au cours du contrôle les produits réputés bons sont reconditionnés dans les propres contenants de l'établissement.
- Les denrées alimentaires qui ne sont pas impeccables sont refusées. Les fournisseurs doivent les reprendre et établir un bon de retour.
- Les documents de livraison doivent mentionner le nom et l'adresse du fournisseur, le pays de production, la date de durée de conservation minimale et/ou la date limite de consommation et d'autres données significatives pour le respect des prescriptions liées à la déclaration et à la traçabilité.
- Les documents de livraison ou tout document interne correspondant servant au contrôle sont conservés au moins 1 an ou jusqu'au prochain contrôle officiel ou bien les données sont enregistrées d'une autre manière afin de garantir leur traçabilité et le recours à celles-ci en cas d'éventuelles contestations ultérieures.
- Les dispositions valables pour les fournisseurs s'appliquent aussi aux aliments que l'on enlève et que l'on transporte chez le producteur, le grossiste ou le magasin. Si nécessaire, des consignes particulières peuvent être fixées par écrit à l'adresse des propres chauffeurs et fournisseurs.

2.3.3 Stockage

Généralités

- Seules les denrées alimentaires contrôlées sont emmagasinées dans les locaux de stockage.
- Les aliments facilement périssables sont réfrigérés ou congelés.
- Les denrées alimentaires crues, qui ne sont pas prêtes à la consommation, sont conservées à part des denrées alimentaires prêtes à la consommation.
- Les matières premières et les ingrédients sont conservés de manière à empêcher toute altération susceptible de mettre la santé en danger, et à garantir une protection contre la contamination.
- Les caisses prévues pour être stockées au sol (parexharasses pour boissons) ne sont pas posées sur les plans de travail de la production.

Températures (voir point 6.2.)

- Les indications et prescriptions de température définies

par la législation sur les denrées alimentaires et par les producteurs sont suivies et respectées.

- Le respect des températures est contrôlé et documenté régulièrement.

Emballage

- Les denrées alimentaires sont conservées uniquement dans des emballages appropriés, propres et intacts. Dans le cas des emballages susceptibles d'entrer directement en contact avec des aliments, on utilise exclusivement des matériaux destinés à des fins alimentaires.
- Seuls les conteneurs propres sont conservés dans les locaux de stockage.

Étiquetage, datage

- Les aliments reconditionnés ou mis dans des emballages appartenant à l'établissement sont étiquetés avec les informations suivantes : date de conditionnement, de fabrication ou limite de consommation, fournisseur et autres données nécessaires à une déclaration parfaite.
- Les marchandises préemballées portant une date limite de consommation sont utilisées avant la péremption de celle-ci.
- Dans le cas d'une date de durée de conservation minimale des denrées alimentaires préemballées, le producteur garantit une qualité irréprochable jusqu'à la date indiquée, pour autant que les conditions de conservation éventuellement prescrites soient respectées. Les marchandises peuvent être utilisées au-delà de cette date dans la mesure où la protection de la santé et une qualité irréprochable sont garanties. La responsabilité, la marche à suivre et la documentation pour de telles prolongations doivent être clairement définies.
- Les marchandises portant une date limite de consommation sont utilisées dans le délai prescrit ou éliminées.
- Lorsque des marchandises conditionnées dans des emballages individuels sont prélevées dans des conteneurs de grande dimension (par ex. carton de 12 boîtes), il convient de contrôler si le datage et la déclaration sont imprimés et figurent aussi sur les emballages individuels.
- Dans le cas des denrées alimentaires congelées, l'emballage doit porter la date de congélation, la date de durée de conservation minimale et la dénomination spécifique.

Séparation

- Les aliments crus et préparés (« sales »/« propres ») sont conservés à part ou, si cela n'est pas possible, stockés de façon séparée à l'intérieur de la réserve (par ex. les « propres » en haut, les « sales » en bas).

- Les aliments susceptibles d'avoir une influence réciproque négative sont conservés séparément.
- Dans les locaux destinés aux denrées alimentaires, on ne stocke ni produits d'entretien, ni produits chimiques.

Ordre

- Les nouvelles marchandises sont placées derrière celles qui sont moins récentes (first in – first out)
- Les groupes de produits alimentaires sont stockés ensemble.
- Les quantités commandées sont adaptées aux capacités de stockage.
- Les denrées alimentaires ne sont pas mises par terre.
- Les emballages sont empilés de façon ordonnée et, au besoin, triés. L'étiquetage se trouve devant et est bien reconnaissable.
- Les emballages entamés doivent être toujours bien refermés.

2.3.4 Production, préparation et transformation de denrées alimentaires

Gestion de la température

- La gestion de la température (températures de cuisson, temps de cuisson et de refroidissement) est définie et respectée.
- La réfrigération d'aliments préparés à l'aide d'appareils appropriés est garantie.
- La volaille et le poisson sont décongelés dans la chambre froide à couvert sur une grille d'égouttage munie d'un bac collecteur.
- Si l'on décongèle rapidement à des fins de consommation immédiate, cette opération doit être effectuée sous un filet d'eau froide ou au four à micro-ondes (muni d'une fonction décongélation). Le liquide égoutté doit être éliminé.
- Pour faire frire des aliments, il ne faut pas dépasser la température maximale de 175 °C.
- Pour la cuisson sous vide, les prescriptions d'hygiène, les points de contrôle et les recettes sont exactement prédéfinis. Un prompt refroidissement dans un bain de glace ou dans la cellule de refroidissement rapide est garanti.
- Pour la cuisson à basse température, les températures extérieures et internes ainsi que d'autres grandeurs significatives sont définies précisément dans les recettes et elles sont respectées. La sonde de température interne est propre et désinfectée.
- Les produits surgelés décongelés portent la date de décongélation et la date limite de consommation.

Autres dispositions

- La transformation d'aliments crus est séparée dans la mesure du possible de la préparation de produits finis et de semi-produits.
- On n'utilise pas les mêmes planches à découper pour les différents groupes de produits alimentaires.
- Lors de la cuisson au gril, pas une goutte de graisse ne doit brûler.
- Lorsque les aliments sont emballés, il faut veiller à la propreté et utiliser uniquement du matériel adéquat.
- L'huile de friture est contrôlée régulièrement et renouvelée en cas de besoin.

2.3.5 Manipulation des aliments spéciaux et risques

- Les recettes incluant des aliments spéciaux et les points de contrôle de celles-ci sont décrits en détail, notamment en ce qui concerne :
 - la gestion de la température
 - les instructions de préparation et celles relatives à un éventuel stockage intermédiaire
 - le temps de préparation
 - les prescriptions spéciales applicables au maniement des outils de travail et des appareils
 - les autres mesures de précaution particulières.

Viande hachée

- Livraison à une température < 4 °C, après la livraison soit stocker immédiatement la viande hachée dans la chambre froide (veiller à la présence d'un dispositif pour recueillir l'exsudat), soit la transformer immédiatement
- En principe, il convient de la transformer sans stockage intermédiaire
- Transformation sur des surfaces spécialement nettoyées (eau chaude, produit d'entretien) et avec les mains propres (éventuellement gants à usage unique)
- Les prescriptions pour la gestion de la température mentionnées au point 3.3.7 sont respectées.

Volaille

- La volaille crue est rapidement transformée.
- Les objets servant à la transformation sont nettoyés et désinfectés après usage.
- Des planches à découper spéciales sont utilisées.
- Pour la transformation, le port de gants à usage unique est nécessaire.
- La transmission de germes de la volaille crue à la volaille cuite est empêché par l'utilisation de différents supports et objets.

- Les prescriptions relatives à la gestion de la température mentionnées au point 3.3.7 sont respectées.

Poisson, coquillages, etc.

- Les crustacés et mollusques crus sont transformés vivants ou congelés.
- Les coquillages vivants ne sont plus immergés dans l'eau.
- La contamination par l'eau de fonte des produits de la pêche réfrigérés, non emballés est évitée.
- Les produits de la pêche à consommer crus et les poissons fumés à froid sont congelés pendant 24 heures à -20 °C afin de détruire les parasites.
- Les prescriptions relatives à la gestion de la température mentionnées au point 3.3.7 sont respectées.

Œufs

- Les œufs sont conservés à une température constante. Une fois réfrigérés et à partir du 20^e jour suivant la date de ponte, la température de conservation admissible est de 4 °C max.
- Le contact entre les œufs cassés et la coquille est évité.
- Les œufs durs refroidis dans l'eau sont conservés pendant 3 jours max.
- Les prescriptions relatives à la gestion de la température mentionnées au point 3.3.7 sont respectées.

Lait, crème du lait, crèmes pour fourrage ou entremets

- Il est interdit de remettre directement du lait cru et de la crème crue et ces deux produits ne doivent pas servir à la fabrication de mets froids.
- La crème fouettée doit être élaborée dans un récipient propre et spécialement adapté, juste avant d'être distribuée. Les siphons à crème remplis doivent être conservés au frais et nettoyés et/ou désinfectés après chaque vidage.

2.3.6 Transports à l'intérieur

- La température de transport > 65 °C et/ou < 5 °C ainsi que les températures spécialement prescrites aux points 3.3.8 et 6.2 sont respectées.
- La durée du transport doit être la plus courte possible.
- Les denrées alimentaires sont transportées uniquement dans des récipients appropriés, fermés par un couvercle.

2.3.7 Transports à l'extérieur

- La température de transport > 65 °C et/ou < 5 °C ainsi que les températures spécialement prescrites aux points 3.3.8 et 6.2 sont respectées.

- Les températures sont contrôlées et documentées à l'arrivée sur le lieu de transformation ou de restauration.
- La durée du transport doit être la plus courte possible.
- Les denrées alimentaires sont transportées uniquement dans des récipients appropriés, fermés par un couvercle.
- Demander au client de confirmer l'état parfait de la livraison.

2.3.8 Vente, service

- Pour le dressage on utilise des plats de petite taille que l'on change régulièrement.
- Les buffets font l'objet d'un contrôle régulier.
- Les buffets sont munis de dispositifs de protection contre les expectorations.
- Pour le libre-service, des ustensiles de service appropriés et, au besoin, des matériaux d'emballage sont mis à disposition.
- Pour faire des portions, on utilise des ustensiles propres.
- Maintien au chaud des plats pendant 3 heures maximum à une température constante d'au moins 65°C°.
- Les aliments facilement périssables sont présentés réfrigérés à la température de la glace et/ou consommés rapidement (en général dans les 2 heures).

2.3.9 Surproduction, utilisation des restes, élimination

- Réduire au minimum la quantité de restes et de déchets
- Les restes qui se prêtent à une revalorisation sont conservés à bonne température et dans des récipients appropriés.
- Lors de l'utilisation des restes, leur qualité irréprochable et leur traçabilité sont garanties. Les restes ne sont pas mélangés aux produits frais. La déclaration des allergènes, etc. est également garantie après utilisation des restes.
- Les restes qui proviennent des tables et du buffet et dont on ne peut garantir l'état hygiénique, sont éliminés.
- Les déchets alimentaires et les autres détritiques générés dans les locaux de l'établissement sont collectés dans des conteneurs fermant hermétiquement dans des endroits prévus à cet effet.
- Les poubelles recevant les déchets alimentaires sont vidées régulièrement et toujours après fermeture de l'établissement.
- Les déchets sont triés et éliminés dans le respect de l'environnement. De l'entreposage à l'élimination, une manipulation dans de bonnes conditions d'hygiène est garantie (température, séparation de la zone de production, protection contre la vermine).

- Après avoir manipulé des déchets et avant de passer à la production, on attache une importance toute particulière à l'hygiène personnelle (vêtements de travail, lavage des mains, etc.).
- Les déchets alimentaires d'origine animale ne peuvent pas être utilisés pour la fabrication d'aliments pour animaux.

2.3.10 Marche à suivre après constatation d'une remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé

Si la personne responsable constate ou a lieu de penser que des denrées alimentaires importées, fabriquées, transformées, traitées ou distribuées par l'établissement ont mis la santé en danger ou sont susceptibles de le faire, et si les aliments concernés ne sont plus sous le contrôle direct de l'établissement, il faut immédiatement :

- qu'elle informe l'autorité d'exécution cantonale ;
- qu'elle prenne les mesures nécessaires pour retirer les produits concernés du marché ;

et dans le cas où les produits pourraient déjà être parvenus jusqu'au consommateur :

- effectuer un rappel des produits et donner au consommateur la raison précise et réelle du rappel.

Si la personne responsable a connaissance ou a lieu de supposer que des intoxications alimentaires peuvent avoir un lien avec leur établissement, elle doit tâcher de :

- conserver des échantillons des aliments suspects ou des souches de germes pathogènes isolés ;
- mettre, si nécessaire, ces échantillons à la disposition des autorités d'exécution ;
- collaborer avec les autorités d'exécution.

2.4 Protection contre la tromperie, étiquetage

2.4.1 Protection contre la tromperie

Afin de garantir la protection contre la tromperie, il convient de respecter les points suivants :

- La qualité prônée ainsi que toutes les autres indications sur une denrée alimentaire sont conformes à la réalité.
- La publicité, la présentation et l'emballage des denrées alimentaires ne doivent pas tromper le consommateur.
- Sont notamment réputées trompeuses les indications et présentations propres à susciter chez le consommateur de fausses idées sur la fabrication, la composition, la nature, le mode de production, la conservabilité, la provenance, les effets spéciaux et la valeur de la denrée alimentaire.
- Les denrées alimentaires ne doivent pas être imitées à des fins de tromperie, ni fabriquées, traitées, distribuées, désignées ou prônées de manière à induire en erreur.
- Les marchandises qui ne sont pas des denrées alimentaires ne doivent pas être stockées, distribuées, désignées ou présentées de manière à pouvoir être confondues avec des denrées alimentaires.
- La protection contre la tromperie doit être garantie tant par des indications écrites sur les cartes des mets et des boissons que par des recommandations orales données par le personnel.

2.4.2 Etiquetage

Indications concernant les aliments présentés à la vente en vrac et les denrées alimentaires préemballées

Un aperçu de toutes les informations devant être mises à la disposition du consommateur est donné au point 6.5. Ces indications sont fournies par écrit lorsque les denrées alimentaires sont préemballées. En cas de remise d'aliments présentés à la vente en vrac, il est possible de renoncer à une information écrite des points mentionnés en annexe pour autant que les informations correspondantes soient assurées d'une autre manière (verbalement, cartes des mets, affiches). Les informations suivantes doivent toujours être fournies par écrit, sur des affiches ou sur la carte des mets ou des boissons :

- les indications concernant l'utilisation de rayonnements ionisants et de produits OGM ;
- le pays de production de la viande et des produits à base de viande ;
- les dispositions relatives à l'âge minimum pour la remise d'alcool aux jeunes.

Cartes des mets et des boissons et/ou affiches bien visibles

Les informations suivantes figurent bien en vue sur les **cartes correctes de mets et de boissons** ou sur des affiches bien visibles :

- dénomination spécifique : nom de la denrée alimentaire, désignation consacrée par les usages commerciaux
- quantité lors du débit en vrac de boissons prêtes à boire
- prix
- pourcentage volumique de l'alcool pour les boissons spiritueuses

Informations particulières en matière de déclaration

- Viande, préparations de viande et produits à base de viande : indication de l'espèce animale et du pays de production, origine des matières premières ;
- viande et ses préparations (produits de salaison, articles à base de viande hachée, sauf produits tels que les pâtés) : mention « peut avoir été produit avec des hormones comme stimulateurs de performance » et/ou « peut avoir été produit avec des antibiotiques et/ou autres stimulateurs de performance », pour autant que la viande provienne d'un pays, dans lequel ces méthodes sont admises ;
- denrées alimentaires génétiquement modifiées : mention « produit à partir de (dénomination spécifique) génétiquement modifié » ;
- denrées alimentaires irradiées : mention « traité aux rayonnements ionisants » ou « irradié » ;
- œufs de consommation et leur préparation : espèce animale d'où provient l'œuf pour autant qu'il ne s'agisse pas d'œufs de poule ;
- pour les œufs sur le plat, œufs durs et les œufs de traiteur (sauf produits tels que pâtes alimentaires, tresse aux œufs et œufs en barre) : mention « issus d'un élevage en batterie non autorisé en Suisse », pour autant que les œufs proviennent d'un pays correspondant ;
- boissons spiritueuses : indication de la teneur en alcool exprimée en pourcentage volumique. L'indication n'est pas nécessaire pour les cocktails, élaborés dans l'établissement ;
- vin : indication du pays de production pour autant qu'il ne soit pas identifiable d'après la dénomination spécifique ;
- les denrées alimentaires rediluées doivent être étiquetées en tant que telles.

- Autres indications figurant sur la carte des mets, indications relatives aux allergènes :
les indications spontanées sur les cartes des mets doivent être correctes et ne donner lieu à aucune tromperie. L'indication des allergènes est vivement souhaitée et utile en soi. Pour satisfaire à cette exigence, la déclaration doit être systématique et exacte. Sinon une mention indiquant aux personnes allergiques de s'adresser au personnel pour lui communiquer leurs besoins particuliers est plus franche et plus utile.

Indication des quantités, gradation du contenu

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

Doseur, verre mesureur

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

Indication des prix

- Conformément à l'Ordonnance sur l'indication des prix, les prix sont indiqués de manière à pouvoir être comparés, pour le consommateur final (client) le prix unitaire doit être indiqué dans le cas des marchandises mesurables et dans le cas des marchandises préemballées il faut mentionner le prix de détail ainsi que le prix unitaire.
- L'indication du prix des boissons, quel que soit le type de boisson, doit mettre en évidence la quantité à laquelle le prix se rapporte.
- Dans les hôtels, le prix de la nuitée avec ou sans petit-déjeuner, pour la pension complète ou la demi-pension doit être communiqué au client soit verbalement, soit par écrit, lors de son arrivée.

2.4.3

Dispositions concernant la remise d'alcool aux jeunes

- Une affiche doit mettre clairement en évidence l'âge de 16 ans minimum pour la remise de bière, de vin et de vin de fruits, et de 18 ans pour la remise de boissons spiritueuses, d'apéritifs et d'alcopops.

Le personnel est formé à cet effet et demande en cas de doute un justificatif qui atteste l'âge.

3 IDENTIFIER, CONTROLER ET MAITRISER LES DANGERS (HACCP)



Objectif :

- Il existe une vue d'ensemble des dangers présents dans l'établissement, susceptibles de mettre la santé en danger ou de contrevenir au droit.
- La surveillance et la maîtrise des dangers sont garanties.
- Les mesures nécessaires en cas de dépassement sont disponibles.

la personne compétente peut, de par son expérience, maintenir dans une plage sûre. Les dangers et les infractions à la législation sur les denrées alimentaires, liées à ceux-ci, doivent être reconnus au sein de l'établissement, et des mesures appropriées doivent permettre de ramener à un niveau acceptable le risque qui s'y rapporte. Les dangers les plus importants sont listés en fonction des secteurs et des phases de processus sous le point 3.3. Ces dangers doivent être complétés et précisés en fonction de l'établissement.

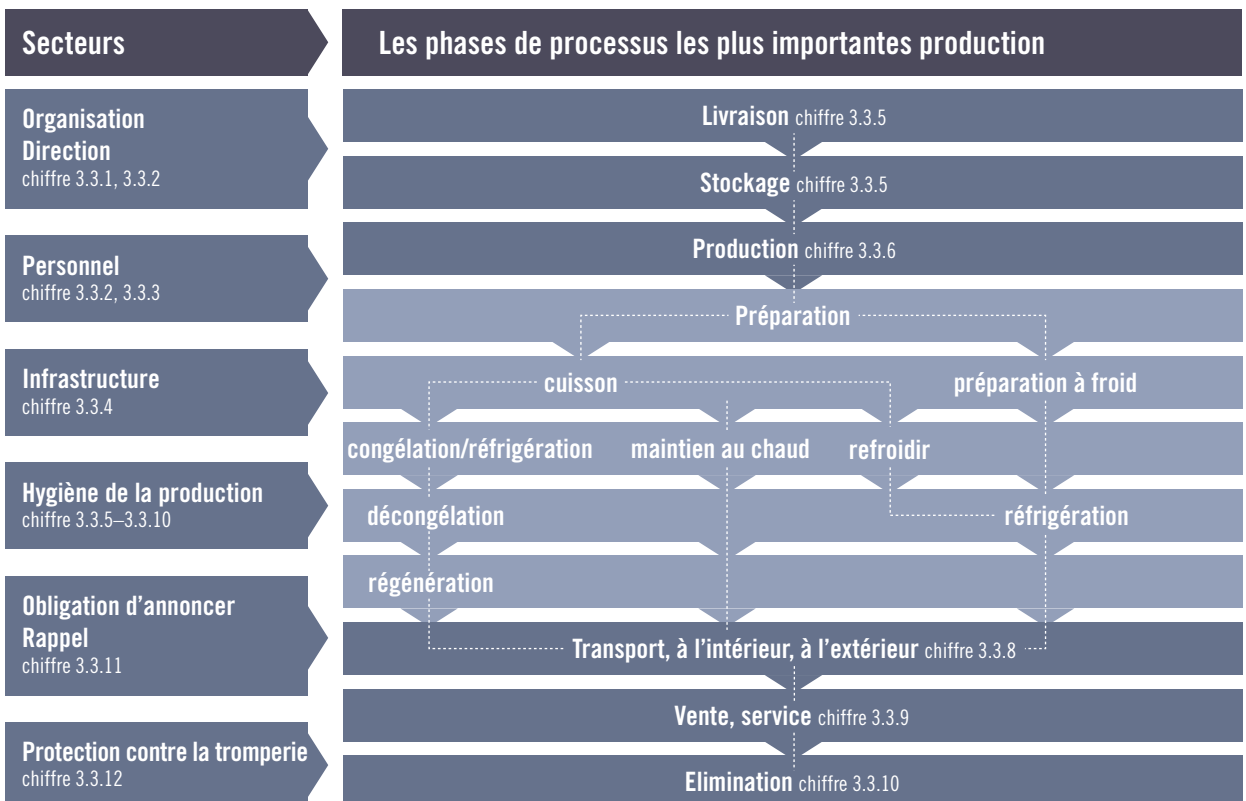
3.1 Notion et méthode HACCP

HACCP est l'abréviation de « Hazard Analysis and Critical Control Points » (analyse des dangers et détermination des points critiques). Quiconque transforme, traite, stocke, transporte ou distribue des denrées alimentaires doit développer un ou plusieurs procédés pour maîtriser les dangers chimiques, physiques, biologiques et microbiologiques. Chaque établissement est tenu d'identifier les dangers, de les affecter aux séquences de travail, de déterminer leur surveillance, de planifier des mesures correctives et d'autres mesures et de mettre à disposition la documentation requise dans le cadre de l'autocontrôle. En lieu et place des points de contrôle effectifs qui doivent être vérifiés et documentés à intervalles définis, il apparaît souvent dans les établissements des points de maîtrise que

3.2 Application de la méthode HACCP

3.2.1 Identifier les dangers des secteurs et des phases de processus

Lors de la mise en œuvre de la méthode HACCP, il faut d'une part analyser les dangers qui peuvent, dans différents secteurs, induire des risques pour l'entière chaîne de production. En font partie l'organisation, la formation et l'hygiène du personnel, l'infrastructure et les risques spéciaux que représentent les denrées alimentaires fragiles, la mauvaise mise en œuvre de l'obligation d'annoncer et, plus largement, la protection contre la



tromperie. D'autre part il y a lieu d'identifier les dangers le long de la chaîne de fabrication et de prendre les mesures qui s'imposent. On distingue pour l'essentiel les processus suivants :

le schéma précédent offre un aperçu des principaux secteurs et phases de processus avec les chiffres correspondants des listes de dangers HACCP.

3.2.2 Déterminer les points de contrôle et de maîtrise

L'évaluation des risques doit servir à déterminer les mesures de contrôle qui permettent de les maîtriser. Pour les points de contrôle critiques (CCP) décisifs pour la protection de la santé, il faut prévoir des contrôles réguliers et les documenter. Dans le cas des points de maîtrise (PM) moins déterminants, il y a lieu de définir les conditions à respecter. Le point 3.3 offre un aperçu des principaux points de maîtrise et des valeurs à respecter, notamment en ce qui concerne les conditions de température et les durées de conservation.

Les températures mentionnées sous le point 3.3, en lien avec les prescriptions temporelles, doivent être considérées comme des points de maîtrise, c.-à-d. elles doivent être contrôlées et documentées au moins une fois par semaine. Pour les aliments présentant des dangers particuliers, les prescriptions applicables aux établissements qui présentent un risque élevé sont considérées comme des points critiques de contrôle à surveiller et à documenter en permanence. Cela s'applique aux établissements de taille moyenne et de très grande taille, lesquels distribuent des produits alimentaires en majorité à des groupes de population fragiles (personnes âgées, personnes immunodéficientes, femmes enceintes, enfants et nourrissons).

3.2.3 Déterminer la surveillance

Pour chaque point de contrôle, il convient de déterminer qui contrôle quoi et à quelle fréquence, et comment enregistrer les résultats.

3.2.4 Prévoir des mesures correctives

Pour le cas où les valeurs définies ne pourraient être respectées, il faut prendre ou prévoir des mesures. Celles-ci peuvent par exemple comprendre l'adaptation de la durée de conservation, de la recette, l'élimination des aliments avariés, l'information des autorités, des actions de rappel, etc.

3.2.5 Assurer un contrôle systématique

La responsabilité pour le bon fonctionnement de la méthode HACCP et l'autocontrôle incombe à la personne responsable. Cela demande un contrôle systématique régulier et la mise en œuvre des connaissances obtenues dans ce cadre. Les informations nécessaires sont obtenues à partir des résultats de l'autocontrôle, des indications fournies par les clients et le personnel, du contrôle officiel et, en fonction de la taille de l'établissement, à partir des analyses.

Plus de détails sous le point 4.3.

3.3 Liste des dangers HACCP

3.3.1 Dangers liés à une mauvaise vue d'ensemble de l'établissement

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
1.1	Mauvaise vue d'ensemble des données de l'établissement, de sa catégorie et des autorisations	Description de l'établissement y compris catégorie autocontrôle, respect de l'obligation d'annoncer et procédure d'autorisation	Constitution et vérification périodique du dossier de l'établissement

3.3.2 Dangers liés à une mauvaise organisation, un manque de formation et de qualification

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
1.5	Erreur en raison d'un manque de clarté au niveau des règlements et des responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> Organisation actuelle Liste des tâches de la personne responsable Définition des responsabilités 	Désignation de la personne responsable, élaboration et adaptation périodique du règlement d'organisation
1.6	Mauvais comportement du personnel en raison d'un manque de formation	Connaissances du personnel concernant : <ul style="list-style-type: none"> les 5 clés pour des aliments plus sûrs les risques particuliers sur le lieu de travail 	Formation et évaluation des collaborateurs

3.3.3 Dangers liés à un manque d'hygiène personnelle, à l'absence d'un règlement d'accès ou au non-respect de celui-ci

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.1.1 2.1.2	Altération des denrées alimentaires en raison d'un manque d'hygiène personnelle, contamination des clients par le personnel	<ul style="list-style-type: none"> Mise en œuvre des règles d'hygiène Etat des vêtements, des cheveux, etc. Mise à disposition de vestiaires, de toilettes, de vêtements de travail Obligation d'annoncer en cas de maladie 	Application des règles d'hygiène Respect de l'obligation d'annoncer
2.1.3	Contamination des denrées alimentaires et des locaux par des personnes non autorisées	<ul style="list-style-type: none"> Règlement d'accès, droit de séjour des personnes 	Mise en application des règlements d'accès, éventuellement au moyen de consignes, d'affiches concernant l'interdiction d'accès, de plans de fermeture et d'autres mesures appropriées

3.3.4 Dangers liés à une infrastructure défectueuse

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.2.1	Altération en raison de locaux et d'installations mal entretenus	<ul style="list-style-type: none"> Etat des locaux et des installations Etat des sols, des plans de travail, des appareils Angles et interstices où peut s'incruster la saleté 	Entretien des locaux au besoin et/ou selon calendrier d'entretien rénovations globales, annuelles et permanentes
2.2.1	Contaminations croisées des aliments entre eux ou par des déchets en raison d'une mauvaise séparation dans le temps ou l'espace	<ul style="list-style-type: none"> Plan des locaux avec élimination des zones correspondantes Eventuellement séparation dans le temps de la manipulation, nettoyage intermédiaire 	Adaptation du plan des locaux Adaptation de l'organisation du travail par rapport à l'utilisation des locaux et des installations
2.2.2	Utilisation d'eau potable souillée, remise de boissons souillées contamination de l'installation d'eau chaude due à une mauvaise gestion de la température	<ul style="list-style-type: none"> Etat et qualité de l'alimentation en eau en général Etat des installations de traitement, des machines à glace, etc. Etat des installations de débit et des bidons de distribution Recommandations relatives à la légionellose 	Rinçage des canalisations, retrait des tronçons de conduite non alimentés, assainissement des prises d'eau propres à l'établissement, entretien des adoucisseurs d'eau et des machines à glace Entretien des installations de débit et des points de distribution d'eau, température de 60 °C
2.2.3	Altération en raison d'installations, d'objets usuels, d'appareils, de véhicules de transport, de points de distribution inappropriés ou mal entretenus	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation d'objets usuels et de matériaux excluant tout contamination des denrées alimentaires. Consignes d'entretien des appareils du fabricant Etat et aménagement des dispositifs de distribution et des véhicules de transport Utilisation de produits auxiliaires admis (par ex. lubrifiant pour machines et appareils) 	Acquisition d'objets usuels dont l'usage est prévu pour les denrées alimentaires (cf. 2.2.3). Mise en œuvre des instructions d'entretien conformément aux consignes écrites des fabricants Mise en œuvre des mesures d'hygiène qui s'imposent
2.2.4	Tromperie du consommateur, mesures erronées de la température en raison d'instruments de mesure inexacts	<ul style="list-style-type: none"> Affichage correct des instruments de mesure (thermomètres, balances pour la vente au poids) à l'aide de thermomètres et de poids étalons 	Réglage ou remplacement des appareils
2.2.5	Contamination des aliments par la saleté ou des résidus de produits d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> Propreté des installations Utilisation appropriée des produits d'entretien 	Etablissement et mise en œuvre d'un calendrier de nettoyage
2.2.5	Confusion entre denrées alimentaires et produits chimiques	<ul style="list-style-type: none"> Produits chimiques uniquement dans les emballages d'origine, jamais dans des bouteilles de boissons, etc. Séparation systématique lors du stockage d'aliments et de produits chimiques 	Marquage du lieu de stockage des produits chimiques Contrôle périodique du respect de la séparation des lieux de stockage
2.2.6	Contamination des denrées alimentaires par des parasites, contamination par des pesticides	<ul style="list-style-type: none"> Etat des mesures architecturales (grille, etc.) pour lutter contre l'invasion de nuisibles Apparition et traces de nuisibles Consignes d'utilisation des pesticides 	Mise en place de mesures architecturales pour lutter contre les nuisibles, au besoin par des spécialistes
2.2.7 – 2.2.18	Contamination et altération des aliments en raison d'installations spéciales manquantes ou défectueuses	Exigences spécifiques en matière de construction et exigences relatives aux installations	Adaptation offre – installations

3.3.5 Réception des marchandises et stockage

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.2	Livraison de marchandises de mauvaise qualité ou en quantités incorrectes Interruption de la chaîne du froid Contamination par des souillures et des nuisibles via les emballages	Contrôle à l'arrivée concernant <ul style="list-style-type: none"> la qualité l'hygiène (test sensoriel) la quantité la température la propreté des emballages 	Refus des marchandises Livraison supplémentaire Refus des marchandises Contestation auprès des fournisseurs défaillants
2.3.3	Altération pendant le stockage	<ul style="list-style-type: none"> Température et propreté des locaux de stockage et des dispositifs de réfrigération Datage et contrôle des délais de consommation Respect du principe FIFO (First in – First out) Utilisation de conteneurs et d'emballages appropriés 	Garantie de parfaites conditions d'hygiène durant le stockage Élimination des aliments périmés ou avariés (cf. point 2.3.4) Remise en ordre Utilisation exclusive d'objets et de matériaux destinés aux denrées alimentaires
2.3.3	Altération de produits congelés due à <ul style="list-style-type: none"> une utilisation d'aliments inappropriés une trop longue conservation une mauvaise gestion de la température 	<ul style="list-style-type: none"> Garantie d'une qualité irréprochable et de matières premières appropriées Respect de la chaîne du froid Taille des portions et leur datage Gestion de la température pendant le refroidissement, la conservation et la congélation 	Élimination des denrées alimentaires inappropriées Élimination des produits conservés trop longtemps Correction de la température

3.3.6 Dangers liés à la production Mise en place

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Denrées alimentaires trop longtemps conservées ou altérées d'une autre manière	<ul style="list-style-type: none"> Datage Analyse sensorielle 	Utilisation immédiate, élimination éventuelle des aliments
2.3.4	Contamination / contamination croisée produits de base crus/préparés et via les déchets	<ul style="list-style-type: none"> Séparation denrées alimentaires « propres / sales » et déchets 	Répartition des zones dans l'espace/dans le temps
2.3.4	Contamination par des appareillages Transfert de souillures depuis la surface jusqu'à l'intérieur des aliments	<ul style="list-style-type: none"> Propreté des appareils Nettoyage de la surface avant découpe et réduction en morceaux 	Nettoyage des appareils conformément au plan, code de couleur des appareils selon le type d'utilisation Contrôle visuel de la surface des aliments
2.3.4	Multiplication des microorganismes sur les aliments réduits en morceaux	<ul style="list-style-type: none"> Préparation au plus tôt 2 heures avant la cuisson Entreposage à la température prescrite, généralement < 4 °C Préparation des produits fragiles tels que les biftecks ou le tartare juste avant leur consommation 	Réfrigération intermédiaire Élimination du surplus

Production, préparation à chaud

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Multiplication de microorganismes en raison de températures trop basses ou d'une cuisson trop brève	<ul style="list-style-type: none"> Porter la température interne des plats à cuire (même lors du réchauffage) à au moins 70 °C pendant deux minutes. Conserver la viande destinée à une cuisson rapide à une température < 4 °C jusqu'au moment de la préparer 	Contrôle et correction des températures Bien faire cuire la viande
2.3.4	Altération des aliments en raison de températures trop élevées	<ul style="list-style-type: none"> « Faire dorer » les mets à base de pommes de terre, etc. au lieu de les « carboniser » Utiliser les friteuses à une température < 175 °C 	Garantie par des contrôles visuels, sinon élimination, contrôle de la température, contrôler régulièrement l'huile et la renouveler si nécessaire
2.3.4	Intoxication due aux composants végétaux par manque de cuisson ou par cuisson trop courte	<ul style="list-style-type: none"> Haricots, pommes de terre 	Garantir une cuisson suffisante, jeter l'eau

Production, maintien au chaud

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Recontamination et multiplication des microorganismes des denrées alimentaires après la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Protection des aliments contre les souillures Recontamination par contact corporel 	Utiliser des couvercles adaptés Dégustation avec couverts, ne pas toucher les aliments
2.3.4	Multiplication de microorganismes par conservation dans des plages de température critiques	<ul style="list-style-type: none"> Maintenir la température (y compris température à cœur) à au moins 65 °C, consommer dans les 3 heures Consommer les plats sans maintien au chaud/ au frais dans les 2 heures 	Contrôle de température Ecoulement rapide grâce à des portions appropriées, élimination des restes

Production, réfrigération

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Contamination du produit après la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Propreté de l'environnement de travail, des outils de travail Hygiène personnelle Dégustation dans de bonnes conditions d'hygiène 	En cas de besoin, couvrir les aliments, les emballer ou les protéger de toute autre manière contre les contaminations Eviter le contact avec les denrées alimentaires
2.3.4	Multiplication des microorganismes pendant le refroidissement, à savoir pour les produits devant être réfrigérés	<ul style="list-style-type: none"> Dépasser aussi rapidement que possible la plage de température critique comprise entre 5°C et 65°C, sachant qu'il faut respecter les durées maximales suivantes pour les températures internes : <ul style="list-style-type: none"> 55°C – 26°C 5 heures 26°C – 4°C 5 heures Puis conservation conformément aux prescriptions de température appropriées. 	Utiliser un fluide de refroidissement approprié Adapter la taille des portions à la capacité de réfrigération Mesures spéciales pour les aliments présentant des risques particuliers conformément au point 3.3.7.
2.3.4	Contamination du produit par le fluide de refroidissement (eau, eau glacée)	<ul style="list-style-type: none"> Qualité irréprochable de la glace et de l'eau glacée 	Protéger les aliments du contact direct, au besoin, en les emballant, éliminer l'eau de fonte

Production, préparation à froid

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Contamination des produits lors de la préparation	<ul style="list-style-type: none"> Mêmes points que pour « Production, préparation » 	
2.3.4	Multiplication de microorganismes entre la préparation et la consommation	<ul style="list-style-type: none"> Durée maximale entre la production et la remise Réfrigération jusqu'à la consommation 	Définir le délai de consommation et éventuellement le noter Garantir la chaîne du froid

Production, réfrigération

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Dépassement des températures maximales selon le tableau en annexe	<ul style="list-style-type: none"> Garantie des températures à respecter 	Marquage et surveillance périodique des températures, y compris documentation écrite
2.3.4	Dépassement de la température maximale dans les dispositifs de réfrigération	<ul style="list-style-type: none"> Eviter de réchauffer la marchandise déjà mise au frais lors du stockage de nouveaux produits à réfrigérer (taille et température des lots, ouverture du dispositif de réfrigération, etc.) 	Refroidissement avant le stockage dans la chambre froide, adaptation de la taille du lot, formation du personnel, contrôle de la température
2.3.4	Pertes de qualité et d'hygiène en raison d'une trop longue durée de conservation	<ul style="list-style-type: none"> Respect des recommandations pour les durées de conservation : voir aussi annexe point 6.3 Prescriptions de l'OHyg et des propres critères BPF 	Datage ou autres mesures pour le respect des durées de conservation, contrôles visuels et autres analyses sensorielles pour contrôler la qualité du produit Elimination des marchandise avariées
2.3.4	Interruption de la chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> Maintenir au frais les produits lors des transports internes et externes ou les transporter sans délai d'une chambre froide à une autre 	Formation du personnel, conteneurs de transport appropriés

Production, congélation

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Conservation conjointe de souillures et de microorganismes	<ul style="list-style-type: none"> N'utiliser que des produits irréprochables, respecter les préparations aux points 4.1 et 4.2 Surgeler les produits chauffés immédiatement après leur refroidissement à une température < 10 °C, et/ou à l'aide de la cellule de refroidissement rapide 	Contrôle de la qualité des produits congelés et/ou des denrées alimentaires à congeler
2.3.4	Perte de qualité et d'hygiène en raison d'un refroidissement trop lent à une température < -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> Petites pièces comme steaks, etc. < 1 h Pièces de taille moyenne telles que rôti 2–6 h Très grosses pièces de viande < 12 h 	Garantir la capacité du dispositif de refroidissement, contrôle de la température, prendre aussi en compte la température à cœur
2.3.4	Pertes de qualité et d'hygiène en raison d'une trop longue conservation	Respecter les durées de conservation maximales : voir aussi annexe point 6.4	Datage des aliments, définir un délai de consommation, contrôler régulièrement les produits les consommer et/ou les jeter
2.3.4	Pertes de qualité et d'hygiène en raison de variations et de dépassement de température	<ul style="list-style-type: none"> Eviter le réchauffement lors du stockage de nouveaux produits à surgeler Ouvrir les dispositifs de congélation uniquement aussi longtemps que strictement nécessaire 	Contrôle périodique de la température y compris documentation

Production, décongélation et régénération

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.4	Multiplication de microorganismes pendant la décongélation	<p>Réduire autant que possible la durée de la plage de température critique 5 – 65 °C :</p> <ul style="list-style-type: none"> décongélation par réchauffage ou à l'aide du four à micro-ondes décongélation à une température < 4 °C contamination par l'eau de fonte 	Contrôle de la température Garantir l'égouttage de l'eau de fonte, du jus, etc.
2.3.4	Multiplication de microorganismes après la décongélation	<ul style="list-style-type: none"> Plus grande altérabilité des produits après la décongélation Garantir un délai de consommation dans les 48 heures 	Les produits ne peuvent plus être utilisés pour une longue conservation. Recongélation à la rigueur après cuisson et pour quelques jours seulement. La recongélation des produits avec des appareils spécifiques n'est pas admise
2.3.4	Pertes de qualité pendant la congélation	Vérifier l'état des denrées alimentaires après leur décongélation en effectuant des analyses sensorielles	Eliminer les produits avariés

3.3.7 Production, aliments spéciaux et risques

Les aliments mentionnés ci-après sont particulièrement sensibles à l'altération microbiologique. Les points à observer mentionnés doivent être rigoureusement respectés, sans quoi les denrées alimentaires concernées et celles éventuellement contaminées ne répondront pas aux prescriptions légales. Les aliments doivent être soit suffisamment cuits, soit éliminés.

Les établissements qui remettent des denrées alimentaires pour l'essentiel à des groupes de population fragiles, doivent contrôler et documenter les directives indiquées ci-après en tant que CCP.

Point PM/CCP	Danger	Points à observer
2.3.5	Viande hachée : facilement périssable en raison de sa grande surface	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Température de livraison < 4 °C ▪ Transformation sur des surfaces spécialement nettoyées (eau chaude, produits d'entretien) et avec des mains propres (ou éventuellement gantées) ▪ Transformation en principe sans entreposage à température ambiante ▪ Température à cœur de 80 °C pendant au moins 3 minutes ou comprise entre 70 °C–75 °C pendant 10 minutes, refroidir dans les 90 minutes à moins de 5 °C
2.3.5	Volaille : risque fréquent de transmission de <i>Campylobacter</i> et de salmonelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Température de livraison < 4 °C ▪ Après livraison conserver immédiatement en chambre froide (protection contre les gouttes) ou la transformer ▪ Transformation sur des surfaces spécialement nettoyées (eau chaude, produits d'entretien) et avec des mains propres (ou éventuellement gantées) ▪ Séparation stricte des plans de travail et des appareils pour éviter la contamination des autres denrées alimentaires ▪ Température à cœur de 80 °C lors de la cuisson pendant au moins 3 minutes ou de 70 °C pendant au moins 10 minutes ▪ Refroidir dans les 90 minutes à une température inférieure à 5 °C
2.3.5	Poisson, coquillages : risques pour la santé en raison des microorganismes présents en surface, des nématodes à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Livraison et conservation à 2 °C ▪ Les poissons à consommer crus doivent être surgelés pendant 24 h à -20 °C afin de détruire les parasites. Si cette mesure est réalisée avant la livraison, il faut la documenter. ▪ Éviter le contact avec l'eau de fonte et l'égoutture, même lors de la réfrigération ▪ Séparation de la préparation des autres matières premières ▪ Nettoyage minutieux des mains et des appareils de travail ▪ Chauffage pendant au moins 3 minutes à 70 °C, éventuel refroidissement dans les 90 minutes à une température < 5 °C ▪ Les mets aux œufs chauffés (p. ex. sabayon) doivent être consommés en l'espace de 2 heures.
2.3.5	Œufs : risques pour la santé liés aux salmonelles et à d'autres microorganismes présents en surface ou à l'intérieur de l'œuf	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser autant que possible des produits pasteurisés ▪ Conserver les œufs à température constante entre 5 et 8 °C ▪ Séparer la transformation dans l'espace des autres préparations, éviter le contact des œufs cassés avec les coquilles ▪ Éliminer immédiatement les coquilles et les emballages ▪ Nettoyer soigneusement les mains, les appareils de travail et les surfaces ▪ Chauffage des mets aux œufs à au moins 72 °C puis conservation à 4 °C ou consommation immédiate après préparation ▪ Les mets aux œufs chauffés (p. ex. sabayon) doivent être consommés en l'espace de 2 heures.

Point PM/CCP	Danger	Points à observer
2.3.5	Lait, crème du lait, crèmes pour fourrage ou entremets Risques pour la santé par multiplication rapide des bactéries	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser autant que possible des produits pasteurisés, la remise de lait cru et de crème crue n'est pas permise, sinon il faut les porter à une température de 70 °C minimum avant de les consommer. Elaborer la crème fouettée juste avant de la consommer. Conserver les siphons à crème au frais et les nettoyer et/ou désinfecter conformément aux consignes des fabricants Conservation de la crème et de la crème fouettée à une température < 5 °C

3.3.8 Transport

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.6 2.3.7	Contamination des aliments par les installations et les conteneurs de transport	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage régulier Contrôle visuel Protection des denrées alimentaires par des récipients, des emballages appropriés, etc. 	Contrôle visuel, nettoyage
2.3.6 2.3.7	Aliments souillés par contamination croisée	<ul style="list-style-type: none"> Séparation aliments propres / souillés / déchets 	Emballages appropriés ou véhicules de transport séparés
2.3.6 2.3.7	Contamination des denrées alimentaires via le transport /le personnel de service	<ul style="list-style-type: none"> Hygiène personnelle 	Formation et surveillance conformément au point 1.3
2.3.6 2.3.7	Altération due à un transport dans une plage de température critique 5°C – 65 °C	<ul style="list-style-type: none"> Garantie du maintien au frais et/ou au chaud nécessaire 	Transport dans des conteneurs permettant le maintien au frais/au chaud, et/ou la réfrigération/ le maintien au chaud pendant le transport
2.3.6 2.3.7	Altération des aliments par interruption de la chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> Prescriptions de température conformément à l'annexe 9a Transbordement rapide à la livraison 	Contrôle de la température Concertation date de livraison, garantie réception – transfert dans dispositif de réfrigération Des dépassements sont admis si les aliments sont consommés dans les 2 heures qui suivent.

3.3.9 Vente, service

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.8	Altération des aliments par des souillures provenant de l'environnement, lors de buffets en libre-service, dans les établissements occasionnels, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Installations adaptées pour la protection contre les facteurs extérieurs, protection contre les expectorations, etc. Adaptation de l'offre aux moyens existants Surveillance de la remise par des collaborateurs formés 	Acquisition ou location d'installations adéquates
2.3.8	Altération des aliments par interruption de la chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> Garantie de la température de conservation et de remise (par ex. > 65 °C 3 h max.) Adaptation de la taille des portions aux conditions existantes 	Mettre à disposition une quantité suffisante de dispositifs de réfrigération et de maintien au chaud Eviter les durées d'exposition longues dans la plage de température critique et les contaminations croisées en choisissant des plats, des saladiers, etc. de taille appropriée
2.3.8	Altération des aliments due aux restes et aux déchets	<ul style="list-style-type: none"> Élimination des déchets dans les temps Séparation claire des aliments proposés et des déchets 	Mettre des poubelles à disposition, contrôles visuels, formation du personnel
2.3.8	Altération des aliments via le personnel de service	<ul style="list-style-type: none"> Hygiène personnelle 	Formation et surveillance conformément au point 1.3

3.3.10 Elimination, utilisation des restes

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.9	Altération des aliments due aux restes et aux déchets	<ul style="list-style-type: none"> • Séparation et élimination des déchets en temps et en heure • « Contrôle à l'arrivée » des restes, qui sont réutilisés • Hygiène personnelle 	Mise en œuvre <ul style="list-style-type: none"> • Elimination séparée des déchets, si besoin avec réfrigération • Elimination des restes non hygiéniques • Hygiène personnelle (lavage des mains après contact avec des déchets)

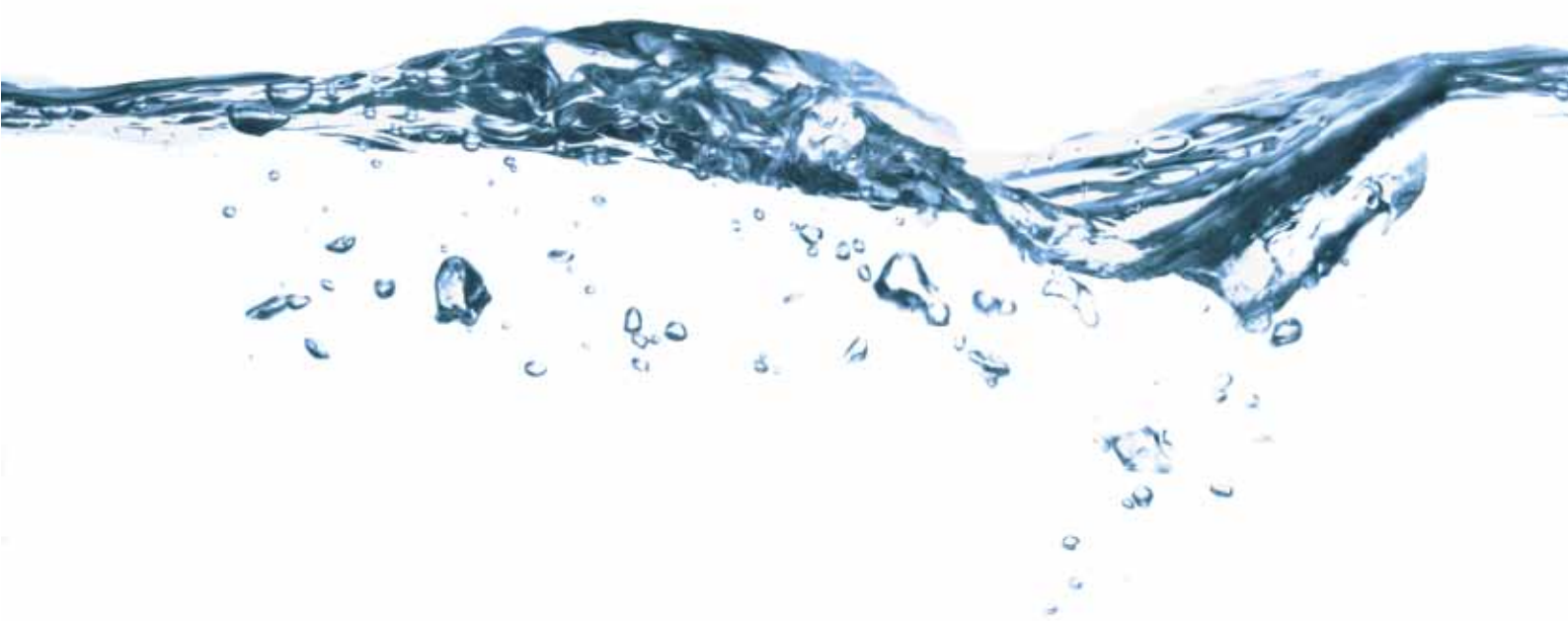
3.3.11 Marche à suivre après constatation d'une remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.3.10	Mise en danger des consommateurs par propagation et remise d'aliments présentant un danger pour la santé après constatation d'un défaut	<ul style="list-style-type: none"> • Obligation d'annoncer après constatation de la remise de produits alimentaires présentant un danger pour la santé 	Mesures d'annonce Formation des collaborateurs

3.3.12 Protection contre la tromperie, étiquetage

Point PM/CCP	Danger	Points à observer	Mesures correctives et autres mesures
2.4.1 2.4.2	Indications et présentations de produits propres à susciter chez le consommateur de fausses idées sur la fabrication, la composition, la nature, le mode de production, la conservabilité, la provenance, les effets spéciaux et la valeur de la denrée alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Garantie de la traçabilité et déclaration avec conservation des documents nécessaires (bons de livraison, emballages, etc). • Mise à disposition des informations nécessaires au personnel de service 	Obtention des informations éventuellement manquantes auprès des fournisseurs Formation du personnel
2.4.1 2.4.2	Indications manquantes ou erronées sur la carte des mets	<ul style="list-style-type: none"> • Indications générales et indications particulières de la déclaration conformément au point 6.2 	Contrôle et rectification des indications
2.4.1 2.4.2	Danger lié à des indications erronées concernant les allergènes	<ul style="list-style-type: none"> • Liste des substances allergènes 	Formation des collaborateurs Souvent, la solution la plus simple consiste à ce que les personnes concernées indiquent ce qu'elles peuvent manger
2.4.1 2.4.2	Indications manquantes concernant la remise d'alcool Tromperie du personnel sur l'âge des consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> • Obligation d'indiquer sur un panneau en écrivant de façon très lisible les dispositions relatives à la limite d'âge pour la remise • Imposer les limites d'âge, faire usage du droit de contrôler les identités 	Mettre des panneaux si ce n'est pas déjà fait Formation des collaborateurs, contrôle du respect des prescriptions relatives à la remise
2.4.1 2.4.2	Indication erronée des quantités en raison d'informations manquantes, de récipients et de balances inadaptées	<ul style="list-style-type: none"> • En règle générale, récipients étalonnés pour le débit en vrac • Balances étalonnées lorsque le prix d'un plat est déterminé en fonction de son poids 	Utilisation de récipients étalonnés Etalonnage des balances utilisées
2.4.1 2.4.2	Pas d'indications de prix ou indications trompeuses	<ul style="list-style-type: none"> • Demande de comparabilité des indications (indication du volume) 	Conception de la carte des mets et d'autres affiches de prix conformément aux prescriptions

4 ACCROITRE LA SECURITE PAR L'AUTOCONTROLE



Objectif :

- La prescription légale d'un autocontrôle documenté est respectée
- La charge administrative tient compte des possibilités de l'établissement
- L'autocontrôle permet une surveillance et, si nécessaire, une optimisation en temps et en heure de la méthode HACCP.

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

Chaque établissement est tenu de veiller lui-même au respect de toutes les prescriptions légales concernant les denrées alimentaires et applicables à l'établissement, ainsi qu'à l'observation des mesures définies dans la procédure HACCP et de garantir cela au moyen de l'autocontrôle. L'étendue et la documentation de l'autocontrôle dépendent de la taille de l'établissement (fréquence, nombre de collaborateurs régulièrement présents).

Catégorie	Fréquence / jour	Collaborateurs	Exemples
A grand	> 1000 repas	> 50	Grand établissement hôtelier ou de restauration, hôpitaux cantonaux, centres de cure et de rééducation
B moyen	250 - 1000 repas	16 – 50	Etablissement hôtelier ou de restauration de taille moyenne, maisons de retraite, cantines scolaires, services de banquets
C petit	50 - 250 repas	6 – 15	Petite auberge ou établissement de restauration
D très petit	< 50 repas, et/ou offre simple	< 5	Bar, café / salon de thé, auberge de ferme, buvette, snack, établissement de vente à l'emporter (take-away)

Si la fréquence par jour et le nombre de collaborateurs ne correspondent pas à la même catégorie, l'établissement entre dans la catégorie supérieure correspondante. Ce classement détermine l'organisation et l'étendue de la documentation de l'autocontrôle sous les points 4.2.1 à 4.2.4.

Etablissement de catégorie A (grand)

L'autocontrôle est défini par la personne responsable avec description des tâches pour les différents domaines de compétence (par ex. service domestique, direction de l'espace bien-être, production, service), et il est mis en œuvre par secteur. Les points et les procédures de contrôle, y compris la surveillance analytique, sont précisés par écrit. La personne responsable dispose des instruments de contrôle nécessaires pour vérifier la mise en œuvre dans les différents secteurs.

Etablissement de catégorie B (moyen)

L'autocontrôle est réalisé en partie par la personne responsable et en partie par les responsables des différents secteurs. Les procédures et les points de contrôle sont fixés par écrit. Pour les établissements qui remettent des produits alimentaires en majorité à des groupes de population particulièrement fragiles, l'examen analytique est défini. En règle générale, la personne responsable contrôle personnellement la mise en œuvre dans tous les secteurs.

Etablissement de catégorie C (petit)

L'autocontrôle est principalement effectué par la personne responsable et délégué dans certains cas.

Les principaux points de contrôle et les procédures sont fixés par écrit.

Etablissement de catégorie D (très petit)

L'autocontrôle est mis en œuvre par la personne responsable. La documentation écrite des points de contrôle et des procédures se limite au minimum.

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE A (GRAND)

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

4.2.1 Etablissement de catégorie A (grand)

Point du guide	Objet du contrôle	Justificatif / Mise en œuvre / Instrument autocontrôle
1	Organiser l'établissement, définir les responsabilités	
1.1.1	Description de l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> Manuel d'organisation, éventuellement avec système AQ Organigramme, liste du personnel, prospectus, carte des mets et des boissons
1.1.3	Obligation d'annoncer	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement de l'établissement auprès de l'autorité de contrôle compétente
1.1.4	Autorisations	<ul style="list-style-type: none"> Dossier avec les autorisations nécessaires à l'établissement
1.2.1	Etendue du règlement d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> Manuel d'organisation, organigramme, description des postes et/ou cahier des charges Accords écrits
1.2.2	Personne responsable	<ul style="list-style-type: none"> Accomplissement des tâches Qualification minimale hygiène ou gestion d'un établissement avec succès pendant au moins deux ans conformément au point 1.2.2
1.3	Exigences de formation pour le personnel	<ul style="list-style-type: none"> Certificat professionnel pour les collaborateurs ayant suivi une formation correspondante Programme de formation avec définition des responsabilités des cadres par rapport à la formation et vérification du niveau de formation Attestations de formation Preuve des connaissances en cas d'interrogation
2.1	Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès	
2.1.1	Hygiène personnelle, santé	<ul style="list-style-type: none"> Mise à disposition de vestiaires et de sanitaires Affiches, instructions de travail orales, contrôles visuels Contrôle du respect du règlement intérieur, règlement destiné aux nouveaux collaborateurs Instruction sur l'obligation d'annoncer, vérification et documentation des connaissances conformément au programme de formation Preuve des connaissances par interrogation
2.1.2		
2.1.3	Règlements d'accès	<ul style="list-style-type: none"> Séparation architecturale zone accessible au public – zone d'activité Accès à la piscine équipé d'un système de fermeture Plan de fermeture pour toutes les zones ainsi que règles orales et écrites, avec affiches si nécessaire
2.2	Infrastructure	
2.2.1	Exigences en matière de construction	<ul style="list-style-type: none"> Etat des lieux annuel pour la planification des investissements et de l'entretien, éventuellement avec propriétaire Définition des responsabilités du service technique et d'entretien Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.2	Alimentation en eau	<ul style="list-style-type: none"> En cas de raccordement au réseau public : publication rapport d'inspection du service des eaux En cas de propre captage : résultats des analyses périodiques de l'eau (généralement quatre fois par an)
2.2.3	Objets et matériaux, installations et appareils	<ul style="list-style-type: none"> Définition de la responsabilité dans les différents champs de compétences Contrats de service après-vente avec les fabricants Fichier d'entretien Disponibilité et mise en œuvre des consignes d'entretien par fabricant Contrôles visuels, remplacement du matériel défectueux (vaisselle, verres, etc.)
2.2.4	Instruments de mesure et de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle en fonction des indications fournies par le fabricant Vérification et documentation avec des instruments d'étalonnage (thermomètres et poids étalons, pour autant que la vente se fasse au poids)
2.2.5	Nettoyage, désinfection	<ul style="list-style-type: none"> Définition des responsabilités dans les descriptions de poste Matériel de nettoyage avec identification claire du type d'usage, de l'application et du dosage des produits Calendrier de nettoyage, éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage
2.2.6	Nuisibles	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel régulier de la personne responsable des différents secteurs Règlement concernant le recours à des spécialistes externes Règlement du service d'entretien pour l'entretien des constructions à des fins de lutte antiparasitaire
2.2.7	Réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Zone de réception spéciale, protégée pour les marchandises « propres » et « sales » (par ex. légumes) à l'extérieur des cuisines Possibilité d'empilement pour les conteneurs vides propres et sales Thermomètre pour contrôler la température à la livraison Balance pour le contrôle du poids Contrôle de la température espace de stockage provisoire, pour autant qu'il y en ait un

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE A (GRAND)

Point du guide	Objet du contrôle	Justificatif / Mise en œuvre / Instrument autocontrôle
2.2.8	Locaux de stockage	<ul style="list-style-type: none"> Mise à disposition de l'espace de stockage nécessaire avec des étagères conformément aux prescriptions de l'OHyg Contrôle régulier de la propreté et de la température Contrat de service après-vente pour le dispositif de refroidissement, si existant Stockage approprié des déchets, à part, et si nécessaire avec réfrigération, éventuellement contrat d'enlèvement avec entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets
2.2.9	Production, cuisine, office, cuisines satellites	<ul style="list-style-type: none"> Aménagement des installations conformément au point 2.2.9
2.2.10	Points de vente, points de distribution	<ul style="list-style-type: none"> Installations appropriées pour le respect des prescriptions d'hygiène conformément au point 2.2.10
2.2.11	Service traiteur, établissements occasionnels	<ul style="list-style-type: none"> Matériel adéquat et/ou contrat avec une entreprise pour la location ou la mise à disposition de son matériel Vérification du caractère approprié des installations pour le respect des prescriptions d'hygiène lors de leur utilisation
2.2.12	Stations d'élimination	<ul style="list-style-type: none"> Stockage approprié, à part, et si nécessaire avec réfrigération, conteneurs adéquats Contrôle du stockage et de l'élimination en temps et en heure par rapport à la séparation, à l'hygiène, à la température Définition des responsabilités, éventuellement conclusion et mise en œuvre d'un contrat d'enlèvement avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets
2.2.13	Véhicules de transport, conteneurs	<ul style="list-style-type: none"> Aménagement parfaitement hygiénique avec possibilités de réfrigération conformes aux besoins, en application du point 2.2.13 Instructions de nettoyage et documentation de leur mise en œuvre
2.2.14	Installations de débit	<ul style="list-style-type: none"> Contrat de service après-vente avec l'entreprise chargée de la livraison, contrôle visuel de la propreté du dispositif de tirage
2.2.15	Locaux réservés au personnel	<ul style="list-style-type: none"> Définition des responsabilités pour l'ordre et la propreté Calendrier de nettoyage Éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage Contrôles visuels réguliers avec visa
2.2.16	Toilettes	<ul style="list-style-type: none"> Définition des responsabilités pour l'ordre et la propreté
2.2.17	Chambres des clients, étage	<ul style="list-style-type: none"> Calendrier de nettoyage Éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage Contrôles visuels réguliers avec visa
2.2.18	Espace bien-être, spa	<ul style="list-style-type: none"> Diplôme professionnel de la personne en charge de l'espace bien-être Règlement intérieur et affiches correspondantes pour l'utilisation de cet espace Journal de bord avec données mesurées concernant la qualité de l'eau, mesures de désinfection, alimentation en eau propre et autres paramètres de service déterminants Surveillance adéquate et plan de mesures au regard des risques de noyade et des autres risques liés à la baignade
2.3	Hygiène de la production	
2.3.2	Livraison, obligation de déclarer du fournisseur, traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Accord écrit avec les fournisseurs concernant le respect des prescriptions légales, à savoir l'OHyg, l'OSEC, la traçabilité et d'autres prescriptions importantes Contrôle intégral conformément à la liste de contrôle, documentation des livraisons défectueuses Enregistrement des données pour la déclaration et la traçabilité (par ex. étiquettes, bons de livraison, archivage électronique, etc.) Contrôle de température des denrées alimentaires soumises à des prescriptions de réfrigération conformément au point 6.2, y compris documentation de la température à la livraison (par ex. cachet) Une fois le contrôle à l'arrivée effectué (y compris de la température), celui-ci est confirmé par une signature, éventuellement accompagnée d'un cachet d'arrivée, sur le bon de livraison.
2.3.3	Stockage	<ul style="list-style-type: none"> Définition par écrit des responsabilités entretien / gestion des stocks Inventaire périodique documenté y compris contrôle des délais de consommation, dates de durée de conservation minimale Contrôles visuels réguliers, séparation des marchandises, étiquetage, dates de consommation Mesure de la température avec contrôle visuel quotidien, documentation écrite 1 fois par semaine et aussi en cas d'écarts

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE A (GRAND)

Point du guide	Objet du contrôle	Justificatif / Mise en œuvre / Instrument autocontrôle
2.3.4 2.3.5	Production, préparation et transformation de denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Définition par écrit des responsabilités dans la zone de production • Consignes de fabrication au moyen de recettes, contrôles visuels • Séparation du flux de marchandises dans l'espace, documents de travail de différentes couleurs, etc. • Contrôles visuels réguliers par la personne responsable • Contrôles visuels réguliers de la propreté et du respect des prescriptions d'hygiène par la personne responsable • Contrôle des durées de conservation et des températures conformément au point 6.2 • Formation et contrôle périodiques des connaissances du personnel en matière d'hygiène • Prélèvements d'échantillons à des fins d'analyse d'hygiène, échantillons, documentation et analyse périodique des résultats de l'autocontrôle
2.3.6 2.3.7	Transport à l'intérieur / à l'extérieur	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle visuel des conteneurs et des véhicules de transport • Contrôle de la température conformément au point 6.2, y compris documentation
2.3.8	Vente, service	<ul style="list-style-type: none"> • Définition des responsabilités (chef de service, etc.) • Contrôle visuel des installations, respect de l'hygiène personnelle • Couverts appropriés pour les cuisines satellites ou les buffets à l'extérieur • Formation et contrôle périodiques des connaissances du personnel en matière d'hygiène
2.3.9	Surproduction, utilisation des restes, élimination	<ul style="list-style-type: none"> • Définition par écrit des responsabilités • Contrôle visuel séparation denrées alimentaires – déchets • Contrôle de la température déchets – stockage provisoire • Contrôle du respect d'un éventuel contrat conclu avec une société d'enlèvement
2.3.10	Marche à suivre après constatation d'une remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé	<ul style="list-style-type: none"> • Réglementation écrite • Contrôle des connaissances relatives à l'obligation d'annoncer (objet, destinataires) • Réglementation éventuelle des prélèvements d'échantillons
2.4	Protection contre la tromperie, étiquetage	
2.4.1 2.4.2	Protection contre la tromperie Étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> • Définition des responsabilités liées au respect des prescriptions en matière de déclaration • Cartes des mets et des boissons • Justificatif attestant l'exactitude des indications (bons de livraison, etc.) • Règlement concernant l'information relative aux composants allergènes

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE B (MOYEN)

4.2.2 Etablissement de catégorie B (moyen)

Point du guide	Objet du contrôle	Justificatif / Mise en œuvre / Instrument autocontrôle
1	Organiser l'établissement, définir les responsabilités	
1.1.1	Description de l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> Manuel d'organisation Organigramme, liste du personnel Prospectus, carte des mets et des boissons
1.1.3	Obligation d'annoncer	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement de l'établissement auprès de l'autorité de contrôle compétente
1.1.4	Autorisations	<ul style="list-style-type: none"> Dossier avec les autorisations nécessaires à l'établissement
1.2.1	Etendue du règlement d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> Manuel d'organisation, organigramme, description des postes et/ou cahier des charges Accords écrits ou oraux
1.2.2	Personne responsable	<ul style="list-style-type: none"> Accomplissement des tâches Qualification minimale hygiène ou gestion d'un établissement avec succès pendant au moins deux ans conformément au point 1.2.2
1.3	Exigences de formation pour le personnel	<ul style="list-style-type: none"> Certificat professionnel pour les collaborateurs ayant suivi une formation correspondante Attestation de formations internes régulières relatives au poste de travail et formation continue externe au besoin Preuve des connaissances en cas d'interrogation
2.1	Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès	
2.1.1	Hygiène personnelle, santé	<ul style="list-style-type: none"> Mise à disposition de vestiaires et de sanitaires Affiches, instructions de travail orales, contrôles visuels Instruction sur l'obligation d'annoncer, vérification et documentation des connaissances conformément au programme de formation Preuve des connaissances par interrogation
2.1.2		
2.1.3	Règlements d'accès	<ul style="list-style-type: none"> Séparation architecturale zone accessible au public – zone d'activité Accès à la piscine équipé d'un système de fermeture Réglementation orale par la personne responsable ou son suppléant, au besoin par des affiches
2.2	Infrastructure	
2.2.1	Exigences en matière de construction	<ul style="list-style-type: none"> Etat des lieux annuel pour la planification des investissements et de l'entretien, éventuellement avec propriétaire Contrôle visuel permanent et système de notification pour réparation des dommages
2.2.2	Alimentation en eau	<ul style="list-style-type: none"> En cas de raccordement au réseau public : publication rapport d'inspection du service des eaux En cas de propre captage : résultats des analyses périodiques de l'eau (généralement quatre fois par an)
2.2.3	Objets et matériaux Installations et appareils	<ul style="list-style-type: none"> Contrats de service après-vente avec les fabricants Justificatifs des rapports de service après-vente Mise à disposition et mise en œuvre de consignes d'entretien par fabricant Contrôles visuels, remplacement du matériel défectueux (vaisselle, verres, etc.)
2.2.4	Instruments de mesure et de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle en fonction des indications fournies par le fabricant Vérification et documentation avec des instruments d'étalonnage (thermomètres et poids étalons, pour autant que la vente se fasse au poids)
2.2.5	Nettoyage, désinfection	<ul style="list-style-type: none"> Calendriers de nettoyage pour les différents secteurs Matériel de nettoyage avec identification claire du type d'usage, de l'application et du dosage des produits Calendrier de nettoyage, éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage
2.2.6	Nuisibles	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel régulier et entretien des constructions à des fins de lutte antiparasitaire En cas de risque accru, contrat d'entretien avec un professionnel spécialisé externe
2.2.7	Réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> Zone de réception spéciale pour les marchandises « sales » (par ex. légumes) à l'extérieur des cuisines Thermomètre pour contrôler la température à la livraison Contrôle de la température espace de stockage provisoire, pour autant qu'il y en ait un
2.2.8	Locaux de stockage	<ul style="list-style-type: none"> Mise à disposition de l'espace de stockage nécessaire avec des étagères conformément aux prescriptions de l'OHyg Contrôle régulier de la propreté et de la température Contrat de service après-vente pour le dispositif de refroidissement, si existant Stockage approprié des déchets, à part, et si nécessaire avec réfrigération, éventuellement contrat d'enlèvement avec entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets
2.2.9	Production, cuisine, office, cuisines satellites	<ul style="list-style-type: none"> Aménagement des installations conformément au guide BPHR
2.2.10	Points de vente, points de distribution	<ul style="list-style-type: none"> Installations appropriées pour le respect des prescriptions d'hygiène conformément au point 2.2.10

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE B (MOYEN)

Point du guide	Objet du contrôle	Justificatif / Mise en œuvre / Instrument autocontrôle
2.2.11	Service traiteur, établissements occasionnels	<ul style="list-style-type: none"> Matériel adéquat et/ou contrat avec une entreprise pour la location ou la mise à disposition de son matériel Vérification du caractère approprié des installations pour le respect des prescriptions d'hygiène lors de leur utilisation
2.2.12	Stations d'élimination	<ul style="list-style-type: none"> Stockage approprié, à part et si nécessaire avec réfrigération, conteneurs adéquats Contrôle du stockage et de l'élimination en temps et en heure par rapport à la séparation, à l'hygiène, à la température Définition des responsabilités, éventuellement conclusion et mise en œuvre d'un contrat d'enlèvement avec une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets
2.2.13	Véhicules de transport, conteneurs	<ul style="list-style-type: none"> Aménagement parfaitement hygiénique avec possibilités de réfrigération conformes aux besoins, en application du point 2.2.13 Instructions orales et contrôles visuels par les supérieurs hiérarchiques
2.2.14	Installations de débit	<ul style="list-style-type: none"> Contrat de service après-vente avec l'entreprise chargée de la livraison, contrôle visuel de la propreté du dispositif de tirage
2.2.15	Locaux réservés au personnel	<ul style="list-style-type: none"> Définition des responsabilités pour l'ordre et la propreté Calendrier de nettoyage Éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage Contrôles visuels réguliers avec visa
2.2.16	Toilettes	<ul style="list-style-type: none"> Définition des responsabilités pour l'ordre et la propreté Calendrier de nettoyage Éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage Contrôles visuels réguliers avec visa
2.2.17	Chambres des clients, étage	
2.2.18	Espace bien-être, spa	<ul style="list-style-type: none"> Diplôme professionnel de la personne en charge de l'espace bien-être Règlement intérieur et affiches correspondantes pour l'utilisation de cet espace Journal de bord avec données mesurées concernant la qualité de l'eau, mesures de désinfection, alimentation en eau propre et autres paramètres de service déterminants Surveillance adéquate et plan de mesures au regard des risques de noyade et des autres risques liés à la baignade
2.3	Hygiène de la production	
2.3.2	Livraison, obligation de déclarer du fournisseur, traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Accord écrit avec les fournisseurs concernant le respect des prescriptions légales, à savoir l'OHyg, l'OSEC, la traçabilité et d'autres prescriptions importantes Contrôle intégral conformément à la liste de contrôle par une personne compétente, enregistrement des livraisons défectueuses dans un procès-verbal Enregistrement des données pour la déclaration et la traçabilité (par ex. étiquettes, bons de livraison, archivage électronique, etc.) Contrôle de température des denrées alimentaires soumises à des prescriptions de réfrigération conformément au point 6.2, y compris documentation de la température à la livraison (par ex. cachet) Une fois le contrôle à l'arrivée effectué (y compris de la température), celui-ci est confirmé par une signature, éventuellement accompagnée d'un cachet d'arrivée, sur le bon de livraison.
2.3.3	Stockage	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels réguliers, séparation des marchandises, étiquetage, dates de consommation Mesure de la température avec contrôle visuel quotidien, documentation écrite 1 fois par semaine et aussi en cas d'écarts
2.3.4	Production, préparation et transformation de denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> Consignes de fabrication au moyen de recettes, contrôles visuels par supérieurs hiérarchiques Séparation du flux de marchandises dans l'espace, documents de travail de différentes couleurs, etc. Contrôles visuels réguliers de la propreté et du respect des prescriptions d'hygiène par la personne responsable Contrôle des durées de conservation et des températures conformément au point 6.2 Contrôles visuels réguliers des mesures applicables aux aliments spéciaux
2.3.5		
2.3.6	Transport à l'intérieur / à l'extérieur	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des conteneurs et des véhicules de transport Contrôle de la température conformément au point 6.2, y compris documentation
2.3.7		
2.3.8	Vente, service	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des installations, respect de l'hygiène personnelle Couvercles appropriés pour les cuisines satellites ou les buffets à l'extérieur
2.3.9	Surproduction, utilisation des restes, élimination	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel séparation denrées alimentaires – déchets Contrôle de la température déchets – stockage provisoire Contrôle du respect d'un éventuel contrat conclu avec une société d'enlèvement
2.3.10	Marche à suivre après constatation d'une remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé	<ul style="list-style-type: none"> Notice explicative Preuve des connaissances relatives à l'obligation d'annoncer (objet, destinataires) Réglementation éventuelle des prélèvements d'échantillons
2.4	Protection contre la tromperie, étiquetage	
2.4.1	Protection contre la tromperie Étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration globale dans la carte des mets et des boissons Justificatif attestant l'exactitude des indications (bons de livraison, etc.) Règlement des informations relatives aux composants allergènes
2.4.2		

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE C (PETIT)

4.2.3 Etablissement de catégorie C (petit)

Point du guide	Objet du contrôle	Justificatif / Mise en œuvre / Instrument autocontrôle
1	Organiser l'établissement, définir les responsabilités	
1.1.1	Description de l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> • Carte des mets et des boissons • Eventuellement prospectus • Liste du personnel et annuaire
1.1.3	Obligation d'annoncer	<ul style="list-style-type: none"> • Enregistrement de l'établissement auprès de l'autorité de contrôle compétente
1.1.4	Autorisations	<ul style="list-style-type: none"> • Dossier avec les autorisations nécessaires à l'établissement
1.2.1	Etendue du règlement d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> • Règlement oral, pour autant que le propriétaire assure la fonction de personne responsable • Eventuellement organigramme
1.2.2	Personne responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Accomplissement des tâches • Qualification minimale hygiène ou gestion d'un établissement avec succès pendant au moins deux ans conformément au point 1.2.2
1.3	Exigences de formation pour le personnel	<ul style="list-style-type: none"> • Certificat professionnel pour les collaborateurs ayant suivi une formation correspondante • Instruction orale y compris justificatif écrit • Preuve des connaissances en cas d'interrogation
2.1	Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès	
2.1.1	Hygiène personnelle, santé	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à disposition de vestiaires et de sanitaires • Affiches, instructions de travail orales, contrôles visuels • Instruction relative à l'obligation d'annoncer • Preuve des connaissances en cas d'interrogation
2.1.2		
2.1.3	Règlements d'accès	<ul style="list-style-type: none"> • Séparation architecturale zone accessible au public – zone d'activité • Accès à la piscine équipé d'un système de fermeture • Règlement oral par la personne responsable, éventuellement affiches
2.2	Infrastructure	
2.2.1	Exigences en matière de construction	<ul style="list-style-type: none"> • Etat des lieux annuel pour la planification de l'entretien, éventuellement avec propriétaire • Contrôle visuel permanent et réparation des dommages
2.2.2	Alimentation en eau	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de raccordement au réseau public : publication rapport d'inspection du service des eaux • En cas de propre captage : résultats des analyses périodiques de l'eau (généralement quatre fois par an)
2.2.3	Objets et matériaux Installations et appareils	<ul style="list-style-type: none"> • Contrats de service après-vente avec les fabricants • Mise à disposition et mise en œuvre des consignes d'entretien par fabricant • Contrôles visuels, remplacement du matériel défectueux (vaisselle, verres, etc.)
2.2.4	Instruments de mesure et de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle en fonction des indications fournies par le fabricant • Vérification et documentation avec des instruments d'étalonnage (thermomètres et poids étalons, pour autant que la vente se fasse au poids)
2.2.5	Nettoyage, désinfection	<ul style="list-style-type: none"> • Calendrier de nettoyage, éventuellement sous forme d'affiches • Matériel de nettoyage avec identification claire du type d'usage, de l'application et du dosage des produits • Calendrier de nettoyage, éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage
2.2.6	Nuisibles	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle visuel régulier et entretien des constructions à des fins de lutte antiparasitaire • En cas de risque accru, contrat d'entretien avec un professionnel spécialisé externe
2.2.7	Réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> • Séparation dans l'espace ou dans le temps réception – production • Thermomètre pour contrôler la température à la livraison • Contrôle de la température espace de stockage provisoire, pour autant qu'il y en ait un
2.2.8	Locaux de stockage	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à disposition de l'espace de stockage nécessaire avec des étagères conformément aux prescriptions de l'OHyg • Contrôle régulier de la propreté et de la température • Contrat de service après-vente pour le dispositif de refroidissement, si existant • Justificatif d'une gestion et d'une élimination des déchets respectueuses de l'environnement
2.2.9	Production, cuisine, office, cuisines satellites	<ul style="list-style-type: none"> • Aménagement des installations conformément au point 2.2.9
2.2.10	Points de vente, points de distribution	<ul style="list-style-type: none"> • Installations appropriées pour le respect des prescriptions d'hygiène conformément au point 2.2.10

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE C (PETIT)

Point du guide	Objet du contrôle	Justificatif / Mise en œuvre / Instrument autocontrôle
2.2.11	Service traiteur, établissements occasionnels	<ul style="list-style-type: none"> Matériel adéquat et/ou contrat avec une entreprise pour la location ou la mise à disposition de son matériel Vérification du caractère approprié des installations pour le respect des prescriptions d'hygiène lors de leur utilisation
2.2.12	Stations d'élimination	<ul style="list-style-type: none"> Stockage séparé approprié Contrôle du stockage par rapport à la séparation, à l'hygiène, à la température Garantie d'une élimination en temps et en heure, éventuellement contrat d'enlèvement avec société spécialisée dans l'élimination des déchets
2.2.13	Véhicules de transport, conteneurs	<ul style="list-style-type: none"> Aménagement parfaitement hygiénique avec possibilités de réfrigération conformes aux besoins, en application du point 2.2.13 Instructions orales et contrôles visuels par la personne responsable
2.2.14	Installations de débit	<ul style="list-style-type: none"> Contrat de service après-vente avec l'entreprise chargée de la livraison, contrôle visuel de la propreté du dispositif de tirage
2.2.15	Locaux réservés au personnel	<ul style="list-style-type: none"> Calendrier de nettoyage Éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage Contrôles visuels réguliers
2.2.16	Toilettes	<ul style="list-style-type: none"> Calendrier de nettoyage
2.2.17	Chambres des clients, étage	<ul style="list-style-type: none"> Éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage Contrôles visuels réguliers
2.2.18	Espace bien-être, spa	<ul style="list-style-type: none"> Diplôme professionnel de la personne en charge de l'espace bien-être Règlement intérieur et affiches correspondantes pour l'utilisation de cet espace Journal de bord avec données mesurées concernant la qualité de l'eau, mesures de désinfection, alimentation en eau propre et autres paramètres de service déterminants Surveillance adéquate et plan de mesures au regard des risques de noyade et des autres risques liés à la baignade
2.3	Hygiène de la production	
2.3.1 2.3.2	Livraison, obligation de déclarer du fournisseur, traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Accord écrit avec les fournisseurs concernant le respect des prescriptions légales, à savoir l'OHyg, l'OSEC, la traçabilité et d'autres prescriptions importantes Enregistrement des données pour la déclaration et la traçabilité (par ex. étiquettes, bons de livraison, archivage électronique, etc.) Contrôle de température des denrées alimentaires soumises à des prescriptions de réfrigération conformément au point 6.2, y compris documentation de la température à la livraison (par ex. cachet) Analyse sensorielle des marchandises livrées Une fois le contrôle à l'arrivée effectué (y compris de la température), celui-ci est confirmé par une signature, éventuellement accompagnée d'un cachet d'arrivée, sur le bon de livraison.
2.3.3	Stockage	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels réguliers, séparation des marchandises, étiquetage, dates de consommation Mesure de la température avec contrôle visuel quotidien, documentation écrite 1 fois par semaine et aussi en cas d'écarts
2.3.4 2.3.5	Production, préparation et transformation de denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> Consignes de fabrication au moyen de recettes, contrôles visuels par la personne responsable Séparation du flux de marchandises dans l'espace, documents de travail de différentes couleurs, etc. Contrôles visuels réguliers de la propreté et du respect des prescriptions d'hygiène par la personne responsable Contrôle des durées de conservation et des températures conformément au point 6.2 Contrôles visuels réguliers des mesures applicables aux aliments spéciaux
2.3.6 2.3.7	Transport à l'intérieur / à l'extérieur	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des conteneurs et des véhicules de transport Contrôle de la température conformément au point 6.2, y compris documentation
2.3.8	Vente, service	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des installations, respect de l'hygiène personnelle Couvercles appropriés pour les cuisines satellites ou les buffets à l'extérieur
2.3.9	Surproduction, utilisation des restes, élimination	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel séparation denrées alimentaires – déchets Contrôle de la température déchets – stockage provisoire Contrôle du respect d'un éventuel contrat conclu avec une société d'enlèvement
2.3.10	Marche à suivre après constatation d'une remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé	<ul style="list-style-type: none"> Preuve des connaissances relatives à l'obligation d'annoncer (objet, destinataires)
2.4	Protection contre la tromperie, étiquetage	
2.4.1	Protection contre la tromperie	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration globale dans la carte des mets et des boissons
2.4.2	Étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> Justificatif attestant l'exactitude des indications (bons de livraison, etc.) Règlement concernant l'information relative aux composants allergènes

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE D (TRÈS PETIT)

4.2.4 Etablissement de catégorie D (très petit)

Point du guide	Objet du contrôle	Justificatif / Mise en œuvre / Instrument autocontrôle
1	Organiser l'établissement, définir les responsabilités	
1.1.1	Description de l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> • Carte des mets et des boissons • Eventuellement prospectus • Liste du personnel et annuaire
1.1.3	Obligation d'annoncer	<ul style="list-style-type: none"> • Enregistrement de l'établissement auprès de l'autorité de contrôle compétente
1.1.4	Autorisations	<ul style="list-style-type: none"> • Dossier avec les autorisations nécessaires à l'établissement
1.2.1	Etendue du règlement d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> • Règlement oral
1.2.2	Personne responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Accomplissement des tâches • Qualification minimale hygiène ou gestion d'un établissement avec succès pendant au moins deux ans conformément au point 1.2.2
1.3	Exigences de formation pour le personnel	<ul style="list-style-type: none"> • Certificat professionnel pour les collaborateurs ayant suivi une formation correspondante • Instruction orale y compris justificatif écrit • Preuve des connaissances en cas d'interrogation
2.1	Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès	
2.1.1	Hygiène personnelle, santé	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à disposition de vestiaires et de sanitaires • Instructions de travail orales, éventuellement affiches, contrôles visuels • Instruction relative à l'obligation d'annoncer • Preuve des connaissances en cas d'interrogation
2.1.2		
2.1.3	Règlements d'accès	<ul style="list-style-type: none"> • Séparation architecturale zone accessible au public – zone d'activité • Règlement oral par la personne responsable, éventuellement affiches
2.2	Infrastructure	
2.2.1	Exigences en matière de construction	<ul style="list-style-type: none"> • Etat des lieux annuel pour la planification de l'entretien, éventuellement avec propriétaire • Contrôle visuel permanent et réparation des dommages
2.2.2	Alimentation en eau	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de raccordement au réseau public : publication rapport d'inspection du service des eaux • En cas de propre captage : résultats des analyses périodiques de l'eau (généralement quatre fois par an)
2.2.3	Objets et matériaux Installations et appareils	<ul style="list-style-type: none"> • Contrats de service après-vente avec les fabricants • Mise à disposition et mise en œuvre des consignes d'entretien par fabricant • Contrôles visuels, remplacement du matériel défectueux (vaisselle, verres, etc.)
2.2.4	Instruments de mesure et de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle en fonction des indications fournies par le fabricant • Vérification et documentation avec des instruments d'étalonnage (thermomètres et poids étalons, pour autant que la vente se fasse au poids)
2.2.5	Nettoyage, désinfection	<ul style="list-style-type: none"> • Calendrier de nettoyage, éventuellement sous forme d'affiches • Matériel de nettoyage avec identification claire du type d'usage, de l'application et du dosage des produits • Calendrier de nettoyage, éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage
2.2.6	Nuisibles	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle visuel régulier et entretien des constructions à des fins de lutte antiparasitaire • En cas de risque accru, contrat d'entretien avec un professionnel spécialisé externe
2.2.7	Réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> • Séparation dans l'espace ou dans le temps réception – production par des accords de livraison • Thermomètre pour contrôler la température à la livraison • Contrôle de la température espace de stockage provisoire, pour autant qu'il y en ait un
2.2.8	Locaux de stockage	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à disposition de l'espace de stockage nécessaire avec des étagères conformément aux prescriptions de l'OHyg • Contrôle régulier de la propreté et de la température • Contrat de service après-vente pour le dispositif de refroidissement, si existant • Justificatif d'une gestion et d'une élimination des déchets respectueuses de l'environnement
2.2.9	Production, cuisine, office, cuisines satellites	<ul style="list-style-type: none"> • Aménagement des installations conformément au point 2.2.9
2.2.10	Points de vente, points de distribution	<ul style="list-style-type: none"> • Installations appropriées pour le respect des prescriptions d'hygiène conformément au point 2.2.10

ETABLISSEMENT DE CATÉGORIE D (TRÈS PETIT)

Point du guide	Objet du contrôle	Justificatif / Mise en œuvre / Instrument autocontrôle
2.2.11	Service traiteur, établissements occasionnels	<ul style="list-style-type: none"> Matériel adéquat et/ou contrat avec une entreprise pour la location ou la mise à disposition de son matériel Vérification du caractère approprié des installations pour le respect des prescriptions d'hygiène lors de leur utilisation
2.2.12	Stations d'élimination	<ul style="list-style-type: none"> Stockage séparé approprié Contrôle du stockage par rapport à la séparation, à l'hygiène, à la température Garantie d'une élimination en temps et en heure, éventuellement contrat d'enlèvement avec société spécialisée dans l'élimination des déchets
2.2.13	Véhicules de transport, conteneurs	<ul style="list-style-type: none"> Aménagement parfaitement hygiénique avec possibilités de réfrigération conformes aux besoins, en application du point 2.2.13 Instructions orales et contrôles visuels
2.2.14	Installations de débit	<ul style="list-style-type: none"> Contrat de service après-vente avec l'entreprise chargée de la livraison, contrôle visuel de la propreté du dispositif de tirage
2.2.15	Locaux réservés au personnel	<ul style="list-style-type: none"> Calendrier de nettoyage défini par écrit ou à l'oral, éventuellement sous forme d'affiches Éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage Contrôles visuels réguliers
2.2.16	Toilettes	<ul style="list-style-type: none"> Calendrier de nettoyage défini par écrit ou à l'oral, éventuellement sous forme d'affiches Éventuellement contrat avec entreprise de nettoyage Contrôles visuels réguliers
2.3	Hygiène de la production	
2.3.1	Livraison, obligation de déclarer du fournisseur, traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Accord écrit avec les fournisseurs concernant le respect des prescriptions légales, à savoir l'OHyg, l'OSEC, la traçabilité et d'autres prescriptions importantes Enregistrement des données pour la déclaration et la traçabilité (par ex. étiquettes, bons de livraison, archivage électronique, etc.) Contrôle de température des denrées alimentaires soumises à des prescriptions de réfrigération conformément au point 6.2, y compris documentation de la température à la livraison (par ex. cachet) Analyse sensorielle de la marchandise livrée - Une fois le contrôle à l'arrivée effectué (y compris de la température), celui-ci est confirmé par une signature, éventuellement accompagnée d'un cachet d'arrivée, sur le bon de livraison.
2.3.2		
2.3.3	Stockage	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels réguliers, séparation des marchandises, étiquetage, dates de consommation Mesure de la température avec contrôle visuel quotidien, documentation écrite 1 fois par semaine et aussi en cas d'écarts
2.3.4	Production, préparation et transformation de denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> Consignes de fabrication au moyen de recettes ou sur la base de l'expérience personnelle, contrôles visuels par la personne responsable Séparation du flux de marchandises dans l'espace ou dans le temps, documents de travail de différentes couleurs, etc. ou séparation dans le temps Contrôles visuels réguliers de la propreté et du respect des prescriptions d'hygiène par la personne responsable Contrôle des durées de conservation et des températures conformément au point 6.2 Contrôles visuels réguliers des mesures applicables aux aliments spéciaux
2.3.5		
2.3.6	Transport à l'intérieur / à l'extérieur	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des conteneurs et des véhicules de transport Contrôle de la température conformément au point 6.2, y compris documentation
2.3.7		
2.3.8	Vente, service	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel des installations, respect de l'hygiène personnelle Couvercles appropriés pour les cuisines satellites ou les buffets à l'extérieur
2.3.9	Surproduction, utilisation des restes, élimination	<ul style="list-style-type: none"> Preuve des connaissances relatives à l'obligation d'annoncer (objet, destinataires)
2.3.10	Marche à suivre après constatation d'une remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé	<ul style="list-style-type: none"> Preuve des connaissances relatives à l'obligation d'annoncer (objet, destinataires)
2.4	Protection contre la tromperie, étiquetage	
2.4.1	Protection contre la tromperie étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration globale dans la carte des mets et des boissons Justificatif attestant l'exactitude des indications (bons de livraison, etc.) Règlement concernant l'information relative aux composants allergènes
2.4.2		

4.3 Vérification de la méthode HACCP dans le cadre de l'autocontrôle

4.3.1 Objectif de la vérification de la méthode HACCP

L'efficacité de la méthode HACCP doit être régulièrement vérifiée et les connaissances obtenues dans ce cadre doivent être adaptées. Le travail consacré à cette vérification dépend de la nature et de la taille de l'établissement, des risques existants ainsi que des constatations du service officiel de contrôle des denrées alimentaires.

4.3.2 Vérification générale dans toutes les catégories d'établissement

Dans toutes les catégories d'établissement, on examine l'importance des défauts et des possibilités d'amélioration constatés par les clients, le personnel et lors du contrôle officiel et de l'autocontrôle, par rapport à la méthode HACCP et les mesures d'autocontrôle qui en résultent et cela est éventuellement pris en compte lors l'actualisation.

4.3.3 Analyses microbiologiques

Objectifs

Parmi les instruments de l'autocontrôle, le prélèvement et l'analyse des denrées alimentaires et des objets usuels jouent un rôle important.

Les analyses microbiologiques relatives à l'hygiène permettent d'atteindre les objectifs suivants :

- les résultats d'analyse de la qualité des produits de départ, intermédiaires et finis montrent dans quelle mesure les prescriptions correspondantes doivent être mises en œuvre et à quel niveau il est éventuellement nécessaire d'éliminer les points faibles ;
- en cas de contestations par les contrôles officiels, les causes sont identifiées et éliminées ;
- les efforts pour maîtriser les risques dans l'établissement sont documentés ;
- les prescriptions applicables aux domaines spécifiques (eau potable provenant de captages propres à l'établissement, piscines et installations de bien-être) sont respectées.

Nature des analyses

Les analyses qui permettent de déterminer l'hygiène de l'établissement figurent au premier plan :

- germes aérobies mésophiles
- entérobactéries
- E. Coli
- staphylocoques à coagulase positive

- listérias ; les établissements fabriquant des produits dans lesquels des listérias sont susceptibles de se développer complètent les analyses des denrées alimentaires par des échantillonnages à des fins d'analyse environnementale.

Des analyses de denrées alimentaires destinées à détecter des germes pathogènes tels que salmonelles, Campylobacter, listérias, etc. peuvent être effectuées en complément dans des cas particuliers concrets de suspicion. Il en va de même pour les échantillons prélevés par impaction.

Fréquence des analyses

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

Des analyses fréquentes sont recommandées pour les établissements de grande taille lorsqu'ils remettent des produits à risque et qu'ils distribuent des produits alimentaires à des groupes de population particulièrement fragiles. En revanche, il est possible de renoncer à pratiquer des analyses si l'offre se limite à des produits simples, par ex. café proposant des produits de boulangerie préemballés, restaurant simple qui proposent des produits à base de viande séchée, du pain et qui remettent des boissons posant peu de problèmes d'hygiène, par exemple eau minérale, vin, etc.

En cas de contestations sur l'hygiène par le contrôle officiel, les établissements de toutes les catégories effectuent les analyses requises pour prendre et contrôler les mesures nécessaires à l'assainissement.

Denrées alimentaires à analyser

L'analyse doit être effectuée en fonction du risque. Les denrées alimentaires suivantes figurent au premier plan :

- produits à risque conformément au point 2.3.5 lors de la réception, la transformation et la remise de produits
- aliments destinés à être remis pour l'essentiel à des groupes de population particulièrement fragiles
- produits intermédiaires précuits
- restes alimentaires qui doivent être réutilisés et
- denrées alimentaires suspectées d'être à l'origine de problèmes.

Mise en œuvre des prélèvements et des analyses, évaluation et documentation des résultats d'analyse

Il est recommandé de faire pratiquer des prélèvements, des analyses et de faire évaluer les résultats par des spécialistes compétents en définissant clairement les objectifs.

Un échantillon unique suffit généralement pour les analyses à titre indicatif. Les échantillons multiples s'avèrent utiles lorsque l'on souhaite également déterminer la largeur de dispersion.

Les résultats sont évalués à partir des bases suivantes :

- OHyg 817.024.1 Annexe 2
- Courrier d'information de l'OFSP sur les valeurs de référence

Peuvent être en outre utilisées à titre indicatif les publications spécialisées suivantes :

- « Richt- und Warnwerte » (valeurs de référence et d'alerte) de la Société allemande d'hygiène et de microbiologie (DGHM, www.dhgm.org)

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

4.3.4 Vérification dans les établissements de catégorie A **Vérification générale**

Dans les établissements de catégorie A, les résultats de la vérification générale sont enregistrés par un système de notification correspondant et les connaissances ainsi obtenues sont mises en œuvre par optimisation de la méthode HACCP et de l'autocontrôle y relatif.

Vérification par des analyses microbiologiques

Les établissements vérifient 4 à 12 fois par an en fonction du risque la qualité microbiologique des denrées alimentaires.

4.3.5 Vérification dans les établissements de catégorie B **Vérification générale**

Dans les établissements de catégorie B, les résultats de la vérification générale sont enregistrés par la personne responsable et les connaissances ainsi obtenues sont mises en œuvre par optimisation de la méthode HACCP et de l'autocontrôle y relatif.

Vérification par des analyses microbiologiques

Les établissements qui remettent des denrées alimentaires en majorité à des groupes de population fragiles vérifient 4 à 12 fois par an en fonction du risque la qualité microbiologique des aliments. Aux autres établissements, il est recommandé de vérifier périodiquement le respect des prescriptions d'hygiène au moyen d'analyses.

4.3.6 Vérification dans les établissements de catégorie C **Vérification générale**

Dans les établissements de catégorie C, les résultats de la vérification générale sont enregistrés par la personne responsable et les connaissances ainsi obtenues sont mises en œuvre par optimisation de la méthode HACCP et de l'autocontrôle y relatif.

Vérification par des analyses microbiologiques

Il est recommandé de procéder à des analyses microbiologiques périodiques et de les réitérer en fonction des résultats.

4.3.7 Vérification dans les établissements de catégorie D **Vérification générale**

Dans les établissements de catégorie D, la personne responsable contrôle l'établissement en ce qui concerne les défauts, et enregistre les réclamations des clients en les intégrant en permanence à la méthode HACCP et à l'autocontrôle.

Vérification par des analyses microbiologiques

Il est recommandé de procéder à des analyses microbiologiques périodiques et de les réitérer en fonction des résultats.

5 COLLABORER DE MANIERE COMPETENTE AVEC L'AUTORITE D'EXECUTION



Objectif :

- Des règles claires permettent une collaboration constructive et loyale avec l'autorité d'exécution.
- La mise en œuvre du guide BPHR permet un dialogue compétent lors de la vérification du respect de la législation en vigueur.
- Les expériences sont intégrées aux évolutions du guide BPHR, montrant ainsi la capacité d'apprendre des organisations.

5.1 Droits et devoirs des organes de contrôle

Droit de contrôle et d'accès

Les organes de contrôle ont le droit et le devoir de vérifier les denrées alimentaires, leur fabrication, les installations nécessaires à celle-ci, les véhicules, les documentations ainsi que l'hygiène personnelle et l'état de la formation sur l'hygiène. Ils peuvent accéder spontanément aux bâtiments, aux établissements et aux véhicules durant les heures habituelles d'ouverture de l'établissement. Les fabricants sont tenus d'aider gracieusement les organes de contrôle dans l'exercice de cette mission et de leur fournir les renseignements nécessaires.

Obligation d'indiquer la fonction officielle et de garder le secret

Les organes de contrôle doivent indiquer leur fonction officielle et la raison de leur inspection.

Toute personne chargée de l'exécution de la Loi sur les denrées alimentaires est soumise à l'obligation de garder le secret. Celle-ci est levée lorsque des denrées alimentaires présentant un danger pour la santé ont été remises à un nombre indéterminé de consommateurs. Dans ce cas, la protection de la santé est la première priorité.

Prélèvement d'échantillons

Les organes de contrôle peuvent prélever des échantillons. Chaque échantillon est immédiatement identifié pour éviter toute confusion et un rapport est établi.

Si ces échantillons ne donnent pas lieu à contestation, un remboursement peut être demandé, pour autant que leur valeur dépasse CHF 5.-.

Objet des contrôles

Le contrôle officiel comprend les activités suivantes :

- vérification des mesures d'autocontrôle mises en œuvre dans les établissements du secteur alimentaire et des résultats de celles-ci ;
- inspection ;

- établissements du secteur alimentaire, y compris leur environnement, leurs locaux, bureaux, installations, dispositifs, leur parc de machines et leur système de transport ;
- produits de base, ingrédients, auxiliaires technologiques et autres produits utilisés pour la préparation et la fabrication de denrées alimentaires ;
- matières premières, produits intermédiaires, semi-produits et produits finis ;
- matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- produits et procédés de nettoyage et d'entretien ainsi que moyens pour lutter contre les nuisibles et la vermine ;
- étiquetage et présentation des denrées alimentaires et des objets usuels ;
- publicité pour les denrées alimentaires et les objets usuels ;
- contrôle de l'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire ;
- contrôle des procédés dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, des bonnes pratiques d'hygiène ; les points suivants en font notamment partie :
 - contrôle des informations relatives à la chaîne alimentaire ;
 - organisation et entretien des établissements et des installations ;
 - hygiène avant, pendant et après la réalisation des activités ;
 - hygiène personnelle ;
 - initiation à l'hygiène et aux opérations de travail ;
 - lutte antiparasitaire ;
 - qualité de l'eau ;
 - contrôle de la température ;
 - contrôle des livraisons entrantes et sortantes de denrées alimentaires et des documents d'accompagnement ;
 - contrôle de la méthode HACCP et/ou des guides des bonnes pratiques fondés sur cette méthode ;
 - les denrées alimentaires doivent
 - être conformes aux critères microbiologiques définis dans l'Ordonnance sur l'hygiène du DFI du 23 novembre 2005 ;
 - être en harmonie avec les prescriptions définies dans l'Ordonnance sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires du 26 juin 1995 et ne doivent contenir aucune substance illicite ; ni

- sources physiques de danger
telles que des corps étrangers
- vérification du matériel écrit et des autres relevés probablement importants pour vérifier le bon respect de la législation sur les denrées alimentaires ;
- entretiens entre la personne responsable et ses collaborateurs ;
- lecture des valeurs enregistrées par les instruments de mesure des établissements du secteur alimentaire ;
- contrôles avec les propres appareils du contrôle officiel afin de vérifier les mesures effectuées par les établissements du secteur alimentaire ;
- contrôle :
 - du respect des prescriptions en matière de traçabilité,
 - du respect des dispositions relatives à l'apposition de la marque d'identification,
 - du niveau de formation des collaborateurs,
 - du respect de l'obligation de documenter.

Lors des contrôles officiels, les techniques suivantes peuvent être employées pour le contrôle :

- réalisation d'une série de contrôles ou de mesures conformément au plan afin d'obtenir une vue d'ensemble de l'état du respect de la législation sur les denrées alimentaires (observation) ;
- observation minutieuse d'un établissement du secteur alimentaire (surveillance).

5.2 Résultats, mesures, sanctions

Les résultats sont généralement communiqués à l'oral et confirmés par écrit. En fonction du résultat, l'évaluation se fait sans contestation ou avec contestation et émoluments. Lorsqu'un établissement ne répond pas aux conditions légales, des mesures sont prises :

- prendre des dispositions / fixer des délais
- mesure de précaution (confiscation) ;
- interdiction d'usage / fermeture de l'établissement

Toutes les mesures doivent être proportionnelles, c.-à-d. les dépenses pour restaurer l'état juridique doivent être les plus faibles possibles. Toute infraction au droit sur les denrées alimentaires sera dénoncée. Dans les cas de peu de gravité, l'organe d'exécution peut se contenter d'infliger un avertissement. La Loi sur les denrées alimentaires stipule que toute infraction ou contravention à la loi sera punie et fera l'objet de peines privatives de liberté de 5 ans maximum ou de peines pécuniaires de 180 jours-amende au plus. Sous réserve d'autres dispositions de la loi pénale.

5.3 Droits et devoirs du propriétaire de l'établissement

- En règle générale, l'inspection se fait en présence de la personne responsable de l'établissement. Lorsque celle-ci est absente, elle doit se charger de trouver un représentant.
- La personne responsable de l'établissement doit assister à titre gratuit les organes de contrôle dans l'accomplissement de leur tâche et leur communiquer tout renseignement utile.
- La personne responsable a droit à une communication écrite du résultat de l'inspection.
- Si un échantillon prélevé ne donne pas lieu à contestation, un remboursement peut être demandé, pour autant que sa valeur dépasse CHF 5.-.
- La personne responsable peut utiliser les voies de droit lui appartenant vis-à-vis d'une décision prise à son encontre, à savoir l'opposition et le recours.
- L'opposition permet de faire appel d'une décision. Le délai d'opposition est de cinq jours.
- Le recours permet de contester la deuxième décision prononcée pour la même affaire. Le délai de recours est de 10 jours.

5.4 Importance et évolution du guide BPHR

Le guide BPHR présente les bonnes pratiques tant du point de vue des autorités que de celui de la branche. Il constitue une base essentielle pour l'inspection des établissements. Les expériences acquises dans ce contexte doivent profiter à la branche dans son ensemble et donc être prises en compte pour faire évoluer le guide. Pour y arriver, tout le monde est invité à communiquer ses constats importants et ses propositions d'amélioration aux organisations de branche participantes.

6 ANNEXE



6.1 Bases juridiques

Constitution fédérale	
Art. 97, 105, 118.2, 123	Art. 31, 32, 64
Art. 31, 40	
Loi sur les denrées alimentaires (LDA) 817.0	Loi sur l'agriculture (Lagr) 910.0
Loi féd. sur la métrologie (Lmétr) 941.2	Ord. sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages 941.204
Loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAI) 817.02	Ord. conc. l'hygiène dans la prod. primaire (OhyPP) 916.020
Ord. sur l'étiquetage et la publ. des denrées alim. (OEDAI) 817.022.21	Ord. conc. l'hygiène dans la prod. primaire (OhyPP) 916.020
Ord. sur l'exécution de la législation sur les denrées alim. 817.025.21	Ord. sur les AOP et les IGP 910.12
Ord. sur l'hygiène (Ohyg) 817.024.1	Ord. sur l'agriculture biologique 910.18
Ord. sur les substances étrangères et les composants (OSEC) 817.021.23	Ord. sur les dénom. montagne et alpage (ODMA) 910.19
Ord. sur les denrées alimentaires (ODAI) 817.02	
Ord. sur les denrées alim. génétiquement modifiées (ODAIM) 817.021.51	
Ord. sur les additifs (Oadd) 817.022.31	
« Dispositions verticales » (valables pour des groupes de produits définis et les experts)	
Ord. sur les céréales, légumineuses, protéines végétales et leurs dérivés 817.022.109	Ord. agricole sur la déclaration (OagrD) 916.51
Ord. sur les fruits, légumes, confitures et produits similaires 817.022.107	Ordonnance sur les œufs (OO) 916.371
Ord. sur les champignons comest. et la levure 817.022.106	Ord. sur le contrôle du lait (OCL) 916.351.0
Ord. sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés 817.022.105	Ordonnance sur la désignation de la volaille (ODVo) 916.342
Ord. sur les aliments spéciaux 817.022.104	Ordonnance sur le vin 916.140
Ord. sur les potages, épices et le vinaigre 817.022.103	
Ord. sur l'eau potable, de source et minérale 817.022.102	
Ord. sur les sucres, denrées alim. sucrées et prod. à base de cacao 817.022.101	
« Dispositions verticales » (valables pour des groupes de produits définis et les experts)	
Ord. sur les boissons sans alcool 817.022.111	
Ord. sur les boissons alcooliques 817.022.110	
Ord. sur l'addition de substances essentielles/physiologiquement utiles aux denrées alim. 817.022.32	
Ord. sur les objets et matériaux 817.023.21	
Ord. sur les cosmétiques (OCos) 817.023.31	
Ord. sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain 817.023.41	
Ord. sur les générateurs d'aérosols 817.023.61	
Ord. sur l'agriculture biologique 817.180	
Ord. conc. l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV VSFK) 817.190	
Directives et courriers des offices fédéraux	Aides d'interprétation exécution
Manuel suisse des denrées alimentaires	BP organisations de branche
« Dispositions horizontales » (valables pour tous les produits)	

6.2 Températures maximales pour les denrées alimentaires

Conformément à l'Ordonnance sur l'hygiène, l'ensemble des matières premières, ingrédients, produits intermédiaires et aliments prêts à la consommation doivent être conservés aux températures prescrites et uniquement aussi longtemps que sont garantis la qualité irréprochable et notamment le respect des valeurs de tolérance et des valeurs limites définies dans ladite ordonnance.

En général, les denrées alimentaires doivent être refroidies le plus rapidement possible. Pour les différentes catégories, les températures maximales suivantes sont prescrites :

Viande d'ongulés domestiques, de reptiles d'élevage et de gibier (sauf oiseaux sauvages, lapins sauvages et lièvres)	7 °C
Viande de volaille domestique, de ratites, de lapins domestiques, d'oiseaux sauvages, de lapins sauvages, de lièvres, de marmottes et de ragondins	4 °C
Préparations de viande et produits à base de viande	4 °C
Sous-produits d'abattage (abats, sang) de toutes les espèces animales autorisées exceptés les grenouilles, les poissons, les mollusques, les échinodermes, etc.	3 °C
Viande hachée	2 °C
Viande proposée à la vente (sauf produits stérilisés, produits de charcuterie crus avec maturation interrompue, produits de charcuterie crus et produits crus rubéfiés arrivés à maturation, autres produits à base de viande présentant une valeur aw inférieure à 0,93)	5 °C
Produits de la pêche frais conditionnés (les produits de la pêche, qui sont fumés crus ou presque crus et/ou à moins de 65 °C, doivent être congelés à une température interne de -20 °C pendant une période d'au moins 24 heures à des fins de protection contre les parasites)	Glace fondante, 2 °C max.
Mollusques et crustacés transformés (sans autre conservation)	Glace fondante, 2 °C max.
Température de transport des poissons frais ou congelés-décongelés et des produits de la pêche, crustacés et mollusques	Glace fondante, 2 °C max.
Produits de la pêche présentés à la vente frais, non transformés ou marinés	Glace fondante, 2 °C max.
Produits de la pêche cuits, fumés à chaud ou à froid	5 °C
Cuisses de grenouille, lavées après production	inférieure à 2 °C
Lait cru, à son arrivée dans l'établissement de transformation	10 °C
Lait cru dans l'établissement de transformation (dérogations art. 48 OHyg)	6 °C
Œuf liquide, jusqu'à 48 h après cassage, ovoproduits non stabilisés	4 °C

Les températures doivent être également maintenues pendant les transports. Font exception à cette règle les transports de carcasses d'animaux venant d'être abattus, de l'abattoir au lieu de découpe, dans les deux heures suivant l'abattage.

6.3 Durées de conservation maximales recommandées pour la réfrigération

Les durées et températures indiquées ci-après sont données à titre indicatif. Il convient de juger et de décider au cas par cas (par ex. en pratiquant une analyse sensorielle) si un aliment peut encore être distribué.

Produit	Jours	°C
Viande, crue, en portions	5	2
Viande hachée	1	2
Volaille	2	2
Saucisse échaudée	8–10	3–5
Pâtes alimentaires précuites	2–3	3–5
Lait, pasteurisé	7	3–5
Beurre, margarine	ca. 30	3–5
Salade, fruits	5–10	3–5
Légumes et fruits en conserve, entamés	2–3	3–5

6.4 Durées de conservation maximales recommandées pour la congélation

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

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

Viande de bœuf	9 à 12 mois
Viande de porc	3 à 6 mois
Viande hachée	3 mois
Poulet	9 à 12 mois
Beurre	6 à 8 mois
Fruits, légumes	9 à 12 mois
Pain	1 à 2 mois

6.5 Prescriptions d'étiquetage définies par la législation sur les denrées alimentaires (état le 23 novembre 2005)

Les denrées alimentaires préemballées doivent être étiquetées avec les informations suivantes clairement lisibles :

- a. la dénomination spécifique (désignation à partir des propriétés caractéristiques) ;
- b. la liste des ingrédients (dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale. Certains ingrédients peuvent être regroupés) ;
- c. une mention sur les substances allergènes et autres substances susceptibles de provoquer des réactions indésirables ;
- d. le cas échéant, la déclaration quantitative des ingrédients ; cela est notamment nécessaire pour les ingrédients, qui sont particulièrement mis en évidence comme la teneur en jambon dans la « pizza au jambon » ;
- e. la date de durée de conservation minimale ou la date limite de consommation
(la date de durée de conservation minimale indique la durée pendant laquelle un aliment conserve sa qualité, la date limite de consommation indique la durée pendant laquelle l'aliment peut être remis au consommateur) ;
- f. le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse de la personne qui fabrique, importe, conditionne, emballe et/ou embouteille ou remet des denrées alimentaires ;
- g. le pays de production et ou la plus petite aire géographique à laquelle peut être attribuée la fabrication.
Une origine différente des matières premières doit être mentionnée à part, pour autant que leur part représente plus de la moitié du produit ;
- h. la teneur en alcool pour les boissons alcooliques en pourcentage volumique titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume ;
- j. une mention particulière « boisson sucrée alcoolisée, contient x % vol. alcool » pour les produits correspondants ;
- k. le cas échéant, la mention de l'état physique de la denrée alimentaire ou du procédé technologique appliqué (par ex. en poudre, liquide, lyophilisé, concentré, etc) ;
- l. une mention telle que « redilué » si emploi d'un tel procédé ;
- m. des mentions particulières pour les denrées alimentaires réfrigérées ou surgelées ;
- n. la mention « traité aux rayonnements ionisants » ou « irradié » lorsque la denrée alimentaire a subi un traitement de ce type ;
- o. la mention requise dans le cas des denrées alimentaires, des additifs et des auxiliaires technologiques, qui sont des organismes génétiquement modifiés (OGM), qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus (art. 7 de l'Ordonnance du DFI du 23 nov. 2005 sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées) ;
- p. le mode d'emploi, si son omission ne permet pas d'utiliser la denrée alimentaire conformément à l'usage prévu ;
- q. le lot de production concerné.
Font exception certains produits agricoles, marchandises qui sont emballées en présence du consommateur ou lorsqu'il est possible d'identifier les produits d'une autre manière en cas de rappel (par ex. date de production) ;
- r. le cas échéant, la déclaration de la valeur nutritive ; en font partie toutes les indications relatives aux nutriments et à la valeur énergétique.
La nature des indications et leur calcul sont définis dans l'OEDAI. Les allégations de santé ainsi que les indications sur la guérison et l'empêchement de maladies sont également définies de façon exhaustive ;
- s. le cas échéant, la marque d'identification pour les aliments d'origine animale issus d'un établissement soumis à autorisation. Elle sert à identifier l'établissement de production concerné en cas de contestations ;
- t. le cas échéant d'autres indications telles que :
 - végétarien, ovo-lacto-végétarien ou ovo-lacto-végétalien lorsque l'aliment en question ne contient aucun ingrédient d'origine animale ; exceptés le lait, les œufs et le miel ;
 - ovo-végétarien lorsque l'aliment en question ne contient aucun ingrédient d'origine animale, exceptés les œufs et le miel ;
 - lacto-végétarien lorsque l'aliment en question ne contient aucun ingrédient d'origine animale, exceptés le lait et le miel ;
 - vegan ou végétalien lorsque l'aliment ne contient aucun ingrédient d'origine animale.
 - teneur totale en sel comestible selon les dispositions de référence de l'OEDAI.