



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de la sécurité alimentaire
et des affaires vétérinaires SAAV
Amt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen LSWW

Inspectorat des denrées alimentaires et objets usuels
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeinspektorat

Autocontrôle dans les structures d'accueil extrascolaires et les crèches

Impasse de la Colline 4, 1762 Givisiez

T +41 26 305 80 10, F +41 26 305 80 09
www.fr.ch/saav

La loi sur les denrées alimentaires (**LDAl**) poursuit trois objectifs:

- > protéger les consommateurs contre les denrées alimentaires et les objets usuels pouvant mettre la santé en danger;
- > assurer la manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène;
- > protéger les consommateurs contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires.

Les établissements qui traitent des denrées alimentaires doivent veiller au respect de toutes les dispositions légales et, à cette fin, mettre sur pied un **système d'autocontrôle**.

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

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

Les structures d'accueil extrascolaire et les crèches où **les repas servis aux enfants sont préparés sur place** doivent baser leur système d'autocontrôle sur les exigences du guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR)¹ reconnu par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Les prescriptions et indications décrites dans ce guide représentent le niveau minimal d'exigences applicables pour ce type d'activité.

Pour les structures d'accueil extrascolaire et les crèches qui **se font livrer les repas par un organisme tiers** (traiteur, restaurant, restauration collective ou autre) et ne font que **remettre les repas aux enfants (sans préparation hormis la régénération et le dressage sur assiette)**, le Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV) a établi le présent document, qui décrit les exigences minimales applicables en la matière pour ce type d'activités.

La démarche pour mettre sur pied une documentation d'autocontrôle se déroule en trois étapes:

- a. réaliser une analyse des dangers (p. 2);
- b. élaborer et introduire des directives de travail écrites (p. 3 à 5);
- c. effectuer des contrôles et les documenter (voir les exemples en p. 6 à 8).

Bases légales et liens:

> ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels:

http://www.admin.ch/ch/f/rs/817_02/index.html

> ordonnance sur l'hygiène: http://www.admin.ch/ch/f/rs/817_024_1/index.html

> les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs (poster de l'OMS disponible en plusieurs langues):

✗ http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-hygiene/5keys-poster/en/.

¹ Ce guide peut être commandé auprès de GastroSuisse (<http://www.gastroprofessional.ch/fr/34/cuisine-cave-etage/hygiene-p413093/?#>) ou téléchargé directement sur

✗ http://www.hotelleriesuisse.ch/files/pdf4/130327LeitlinielowDefinitiv_f.pdf. Des classeurs d'aide à la mise en œuvre des exigences du guide peuvent également être commandés sur les sites web de ces associations.