

**SERVICE DE LA CONSOMMATION ET
DES AFFAIRES VÉTÉRINAIRES**

20, faubourg des Capucins
CH-2800 Delémont

t +41 32 420 52 80
f +41 32 420 52 81
secre.vet@jura.ch
secre.lab@jura.ch

Modèle-type à adapter pour l'élaboration d'un autocontrôle

Type d'établissements : Café / Petit établissement de restauration (catégorie D)

Document d'aide à l'élaboration de l'autocontrôle

Non exhaustif, non contractuel

A adapter selon l'entreprise considérée

Ce document a pour but d'aider à la conception d'un autocontrôle, ce modèle doit donc être adapté à votre établissement. Suivant vos activités, d'autres guides plus pertinents pourront vous aider (boulangeries, boucheries, etc.) afin d'affiner votre autocontrôle.

Le guide des Bonnes Pratiques dans l'Hôtellerie et la Restauration (BPHR) est la source principale d'information pour l'élaboration de ce modèle d'autocontrôle, notamment pour l'analyse des risques (BPHR chap. 3).

Table des matières

Descriptif d'établissement.....	3
Directives sur l'hygiène.....	4
Hygiène personnelle	4
Hygiène des équipements et locaux	4
Maintenance et réparation	5
Directive de travail	5
Flux du personnel, marchandises et déchets.....	7
Allergènes	7
Retrait et rappel.....	8
Annexe 1 : Plan de nettoyage.....	9
Annexe 2 : Durée de vie après ouverture d'un emballage	10
Annexe 3 : Relevé des températures.....	10

Descriptif d'établissement

- Notre établissement se classe en **catégorie D** (<50 repas par service et <9 collaborateurs) selon le guide BPHR.
- Adresse de l'établissement :
- Téléphone, e-mail :
- Site web, réseau social :
- Personne responsable selon art. 73 de l'ODAIUOs :
- Personne suppléante :
- Nombre de places : ... places à l'intérieur, ... places en terrasse
- Activités et offres :
 - ☐ Remise de boissons avec alcool
 - ☐ Remise de denrées alimentaires, exemples :
 - ☐ Denrées alimentaires sensibles (p. ex : tartares)
 - ☐ Service à l'emporter
 - ☐ Livraison à des particuliers
 - ☐ Livraison dans des établissements (p. ex : Home, UAPE), nombre de repas :
 - ☐ Service traiteur
- L'ensemble des personnes appelées à travailler dans le cadre de l'établissement disposent d'une qualification conforme à leur poste de travail et sont formées à l'autocontrôle de l'établissement, notamment aux règles des bonnes pratiques de l'hygiène.

Directives sur l'hygiène

Hygiène personnelle

Le personnel doit suivre les directives suivantes :

- Se laver minutieusement les mains :
 - a. avant de commencer à travailler et à chaque interruption de travail,
 - b. après avoir effectué des opérations de nettoyage ou touché des objets souillés,
 - c. avant de passer à une autre activité,
 - d. après avoir préparé du poisson, de la viande, de la volaille, des œufs crus ou des aliments crus d'origine végétale,
 - e. avant et après avoir porté des gants à usage unique,
 - f. après avoir été aux toilettes,
 - g. après s'être mouché,
 - h. après avoir touché ses cheveux.
- Porter une tenue propre et adéquate.
- Avoir des ongles courts, propres et ne pas porter de faux ongles.
- Ne pas porter de montre, de bracelet, de bijou visible ou autre piercing visible (à l'exception d'une alliance, d'une bague d'amitié, de boucles d'oreilles fines).
- Protéger toute blessure (pansement, gant de protection, doigtier, etc.).
- Pour toute personne souffrant de diarrhée, de vomissements ou d'autres maladies transmissibles via les aliments, ne pas accéder aux locaux où des denrées sont manipulées.
- Pour toute personne atteinte d'une maladie transmissible par des denrées alimentaires, en informer immédiatement la personne responsable de la sécurité alimentaire de l'établissement.

Pour rappel, les lave-mains des WC et celui du poste hygiène de la zone de manipulation des denrées alimentaires sont fournis en permanence avec du savon, désinfectant (ou savon bactéricide) et des essuie-mains à usage unique.

Hygiène des équipements et locaux

La personne responsable crée les plans de nettoyage et d'entretien des locaux et du matériel. Elle choisit les fréquences de nettoyage, de désinfection et d'entretien appropriés aux différentes activités. L'[Annexe 1](#) est un exemple de plan de nettoyage.

Le nettoyage et/ou la désinfection doivent être effectués pour :

- tous les locaux (cuisine, locaux de stockage, toilettes, vestiaires, etc.),
- toutes les surfaces (murs, sols, plafonds, fenêtres, etc.),
- tous les appareils (cuisinières, frigos, friteuses, hottes, etc.),
- tous les ustensiles (poêles, vaisselles, casseroles, etc.).

L'équipement utilisé pour le transport des aliments doit être adapté (ex : sac isotherme) et régulièrement lavé.

Maintenance et réparation

La maintenance et l'entretien des locaux et des équipements consiste à s'assurer :

- du bon état des locaux (carrelages abîmés, joints abîmés, trous au mur, etc.) ;
- du bon état de marche des appareils (cuisinières, frigos, friteuses, hottes, etc.) ;
- du bon état des ustensiles (revêtement des poêles, planches à découper, etc.) ;
- pour rappel, les micro-organismes peuvent sans difficulté se loger dans les fissures du carrelage ou des équipements. À ce moment, l'élimination des micro-organismes par des produits de nettoyage est difficile. Le changement, réparation de la fissure en devient la seule option ;
- les portes et fenêtres et autres ouvertures ouvrant vers l'extérieur doivent être protégées de toute pénétration d'insectes ou munies de moustiquaires.

Directive de travail

- L'application des bonnes pratiques d'hygiène et le contrôle de la qualité des produits se font à toutes les étapes : achat, transport, entreposage, réception des marchandises et préparation des repas. Si la qualité intrinsèque d'une denrée n'est plus assurée ou qu'elle pouvait présenter un risque pour la santé du consommateur, elle est éliminée immédiatement.
- En complément au guide BPHR, les points de contrôles spécifiques suivants sont mis en place et les mesures adéquates prises au sein de votre établissement :
 - Lors de la réception des marchandises, la température selon les prescriptions légales est contrôlée à l'aide d'un thermomètre. Les températures des denrées alimentaires livrées réfrigérées ou surgelées sont à relever au minimum 1 à 2 fois/semaine pour chaque fournisseur (fréquence à fixer). Les marchandises sont entreposées immédiatement selon les exigences en matière de températures (consignes du fabricant) et de manière à appliquer le principe « first in - first out ». Les bons de livraison sont archivés afin de justifier l'exactitude des indications (traçabilité). La gestion des livraisons défectueuses ou de denrées alimentaires refusées peut être définie oralement.
 - Lors de l'utilisation des produits : la date de péremption, les provenances (viandes et poissons) et la qualité des produits sont systématiquement contrôlées. Pour assurer la chaîne du froid, des boxes isothermes fournis en éléments de froid sont utilisés lors des transports assurés par nos soins.
 - Tout établissement doit veiller à ce que la traçabilité soit suffisante en amont et en aval. La traçabilité permet de garantir un renseignement fiable au consommateur. Toute personne qui fait le commerce de denrées alimentaires doit pouvoir indiquer de qui elle a reçu les produits et à qui elle les a livrés. Les documents nécessaires à cet effet doivent être conservés jusqu'à ce que le produit ait été consommé. Pour assurer la traçabilité, les tickets, factures ou bulletin de livraison sont classés et conservés au minimum une année. Les aliments emballés, produits par l'établissement lui-même ou reconditionnés sont étiquetés avec les informations suivantes : date de fabrication ou date limite de consommation si la traçabilité ne peut être garantie autrement, fabricant ou fournisseur, pays d'origine et/ou zone de pêche FAO pour la viande et le poisson, éventuellement informations sur les ingrédients allergènes.

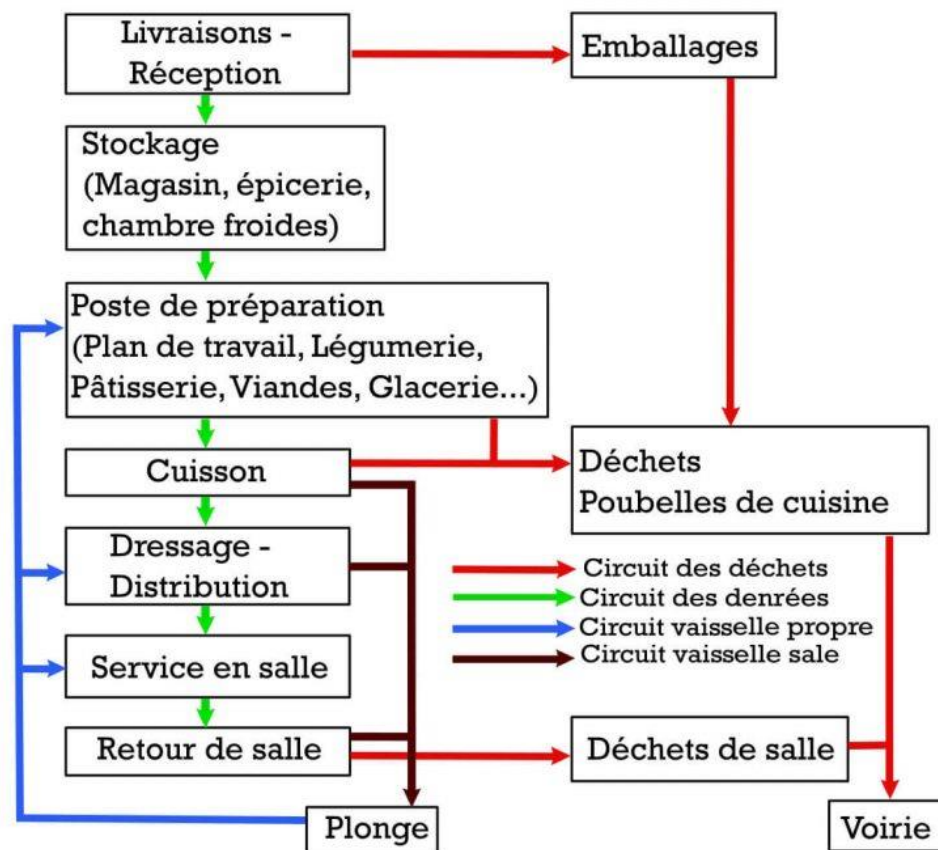
- Durabilité des denrées alimentaires : les dates limites primaires, date limite de consommation (DLC) / date de durabilité minimale (DDM) inscrites sur les emballages des produits achetés, sont respectées, ceci toujours avec le respect des consignes de températures. Selon les besoins, la durabilité d'une denrée est diminuée, notamment pour les emballages entamés ou les denrées reconditionnées. Après avoir entamé une denrée, une nouvelle date limite de consommation est notée sur l'emballage sans pour autant dépasser la DLC initiale comme suit : [Annexe 2](#).
- Entreposage sous réfrigération et congélation : le contrôle visuel des températures se fait quotidiennement. Consignes des températures, sous réserve de celles imposées par le fabricant : pour la réfrigération max. 5°C à température stabilisée et pour la congélation min. -18°C. L'[Annexe 3](#) : Relevé des températures est complété une fois par semaine. Pour rappel, les thermomètres digitaux incorporés aux installations ne doivent pas être utilisés pour surveiller les températures car ils sont imprécis, manquent de fiabilité et ne reflètent pas la température réelle car ils sont installés près de la sortie de production du froid.
- La décongélation est effectuée la veille dans le réfrigérateur à max. 5°C et les produits sont utilisés dans les 48h. Ces derniers ne peuvent plus être recongelés en l'état.
- Pour une décongélation rapide à des fins de consommation immédiate, cette opération doit être effectuée sous un filet d'eau froide ou au four à micro-ondes. Le liquide égoutté est éliminé dans tous les cas.
- Le maintien au chaud des aliments doit être conservé après leur préparation à une température égale ou supérieure à +65 °C.
- L'huile de friture est contrôlée régulièrement et renouvelée en cas de besoin. L'entreprise utilise un testeur d'huile afin de vérifier que la teneur en composés polaires n'excède pas 27%. Pour faire frire des aliments (friteuse), la température n'excède pas 175°C et les changements et filtrations d'huile sont inscrits dans l'[Annexe 3](#).

Flux du personnel, marchandises et déchets

Les différents flux (personnel, marchandises, déchets) devront être indiqués sur le plan des locaux d'exploitation afin de visualiser les éventuels croisements de flux et les risques de contamination croisée.

La zone propre et la zone sale doivent être séparées soit dans le temps soit dans l'espace.

Les déchets doivent être stockés dans une poubelle fermée et doivent être éliminés à la fin du service. Le flux et l'élimination des déchets doivent être adaptés pour éviter tout risque de contamination.



Allergènes

La gestion des allergènes doit être maîtrisée à toutes les étapes de fabrication, transformation et distribution des denrées alimentaires. La personne qui remet des denrées alimentaires doit pouvoir dire quelles matières premières ont été transformées et dans quelles denrées alimentaires elles sont présentes.

Il existe 14 types d'allergènes (OIDAL¹, annexe 6). Ces derniers et les produits dont ils sont dérivés peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables. Ils doivent donc toujours être indiqués (étiquetage, carte des mets, etc.). Dans le cas de la vente en vrac et/ou du service de mets, ces informations peuvent être fournies oralement, mais uniquement s'il est mentionné **par écrit et de manière clairement visible par les clients que ces informations peuvent être demandées au personnel**, par exemple :

« Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers. »

Le personnel qui répond aux consommateurs doit être formé aux réponses sur les allergènes.

Céréales contenant du gluten (seigle, avoine, blé, orge, kamut, épeautre)	
Œufs	
Arachides	
Lait	
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)	
Crustacés	
Poissons	

Soja	
Céleri	
Moutarde	
Lupin*	
Mollusques	
Sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites**	

* Le lupin est présent par exemple dans les plats cuisinés et les pâtisseries (farine de lupin).

** Les sulfites sont présents par exemple dans le vin, le jus de citron, les charcuteries, etc.

Références :

¹Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires, OI DAL, RS 817.022.16

Retrait et rappel

Lorsque la personne responsable d'un établissement constate ou est amenée à supposer que des denrées alimentaires ou des objets usuels importés, fabriqués, transformés, traités ou remis par son établissement ont mis ou seraient susceptibles de mettre en danger la santé humaine et que ces denrées alimentaires ou ces objets usuels ne sont plus sous le contrôle immédiat de son établissement, elle doit immédiatement :

1. Informer les autorités cantonales d'exécution compétentes (numéro de téléphone : [032 420 52 80](tel:0324205280)) ;
2. Prendre les dispositions nécessaires pour retirer du marché les produits concernés (retrait) ;
3. Rappeler les produits qui auraient déjà pu parvenir jusqu'aux consommateurs (rappel) et informer ceux-ci des motifs du rappel.

Annexe 1 : Plan de nettoyage

Les nettoyages/lavages quotidiens ne sont pas relevés. Il s'agit entre autres de la vaisselle et des ustensiles, les plans de travail, les plonges, les équipements et appareils utilisés en contact avec les denrées alimentaires, les sols et les w-c.

Mois / Année :

Jour :

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Appareil	Fréquence																															
hotte	à définir																															
friteuse 1	à définir																															
friteuse 2	à définir																															
congélateur 1	à définir																															
congélateur 2	à définir																															
congélateur 3	à définir																															
réfrigérateur 1	à définir																															
réfrigérateur 2	à définir																															
réfrigérateur 3	à définir																															
lave-vaisselle	à définir																															
four	à définir																															
four micro-ondes	à définir																															
étagères	à définir																															
murs, portes	à définir																															
...	à définir																															
...	à définir																															
...	à définir																															

Annexe 2 : Durée de vie après ouverture d'un emballage

(selon BPHR « guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration »)

Les durées précisées ci-après sont données à titre indicatif pour les températures de conservation inférieures à 5°C. Il convient de juger et décider au cas par cas (par ex. en pratiquant une analyse sensorielle) si une denrée alimentaire peut encore être distribuée.

Denrée alimentaire	Durée de conservation
Viande de boucherie crue, reptiles, gibier	3 jours max.
Volaille crue, lapin, lièvre	3 jours max.
Viande hachée crue	1 jour
Abats, sang	1 jour
Préparations de viande et produits à base de viande (par ex. charcuterie, pâtés, terrines)	2 jours max. ou selon les indications du fabricant
Produits crus rubéfiés (jambon cru, viande séchée des Grisons, etc.)	Entiers 6 mois max. ou selon les indications du fabricant, découpés date de production +1 jour
Produits de salaison cuits (jambon, côtelettes, lard)	Entiers 2 semaines max., découpés date de production +1 jour
Poissons, crustacés et mollusques crus, marinés ou fumés/cuits	3 jours max. ou selon les indications du fabricant
Lait et produits laitiers	Selon les indications du fabricant
Ovoproduits	Selon les indications du fabricant
Oeufs durs, rafraîchis sous l'eau	3 jours max.
Fruits et légumes crus	10 jours max.
Salades de légumes crus, salades de légumes avec sauce, salade de fruits	Date de production + 2 jours
Légumes cuits, produits précuits (pâtes, sauces, etc.)	Date de production + 2 jours
Sauces salade	Date de production + 6 jours
Mets facilement périssables à base d'œufs crus, de poisson ou de viande crus et entremets / desserts facilement périssables	A consommer le jour même de la production

Lorsque les emballages d'origine du fabricant sont ouverts, la durée de conservation maximale dépend des indications figurant sur l'étiquette du produit.

Annexe 3 : Relevé des températures

Les températures des denrées alimentaires stockées dans les installations réfrigérées sont à contrôler avec un thermomètre et à relever au minimum 2 fois/semaine. Si les températures sont non conformes : noter la température réelle, décrire l'action corrective menée, avertir le responsable, puis recontrôler la température 2 ou 3 heures plus tard.

Rappel des exigences légales :

(selon BPHR « guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration »)

- Poisson frais et produits de la pêche frais, 2 °C max. (Glace fondante)
- Mollusques et crustacés transformés, sans autre conservation 2 °C max. (Glace fondante)
- Viande hachée 5 °C max.
- Aliments facilement périssables 5 °C max.
- Ovoproduits ne se conservant pas à température ambiante 4 °C max.
- Surgelés -18 °C min.

Date	Appareil N° 1 T ≤°C	Appareil N° 2 T ≤°C	Appareil N° 3 T ≤°C	Appareil N° 4 T ≤°C	Visa	Action corrective Remarque
Ex.	T ≤ 2 °C 2 °C, OK	T ≤ 4 °C 4 °C, OK	T ≤ 4 °C 15 °C	T ≤ -18 °C -18 °C, OK	MD	Jeter la marchandise stockée dans l'appareil N° 3 et vérifier son bon fonctionnement
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						