

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

SCAV – 20, faubourg des Capucins, 2800 Delémont

20, faubourg des Capucins
CH-2800 Delémontt +41 32 420 52 80
f +41 32 420 52 81
secr.vet@jura.ch
secr.lab@jura.ch

Directives pour les ventes directes à la ferme

Obligation de notifier son activité

Au sens de la loi sur les denrées alimentaires et objets usuels, il est obligatoire d'annoncer l'activité de vente à la ferme auprès du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV). Vous trouverez les formulaires d'annonce sur notre site internet (www.jura.ch/des/scav). Vous devez également nous notifier les changements de responsable ou domaine d'activité.

Autocontrôle

Un concept d'autocontrôle écrit est obligatoire. Il doit contenir au minimum :

- un descriptif de votre entreprise : qui y travaille, ce que vous fabriquez/vendez/emballez, les quantités approximatives de denrées fabriquées, etc.
- une analyse des risques liés à vos activités : une liste des dangers liés à vos actions (utilisation d'œuf cru, traitement du lait, fabrication de produit carné, abattage dans un abattoir autorisé puis revente à domicile, etc.)
- des directives d'hygiène et de travail : pour chaque danger identifiés, vous devez établir une directive écrite qui correspond (par exemple, vous devez décrire comment utiliser les œufs crus dans une fabrication tout en maîtrisant le risque de contamination)
- un plan de nettoyage qui liste chaque équipement de votre cuisine et définit une fréquence de nettoyage à respecter
- des fiches des relevés de nettoyages réalisés
- des fiches de relevés de températures pour chaque meuble froid où sont stockées des denrées alimentaires
- un journal de fabrication qui liste chacune de vos fabrications avec la date de fabrication et la quantité fabriquée ainsi que la traçabilité des matières premières utilisées.

Vous pouvez vous tourner vers un organisme privé ou votre interprofession (Agridea par exemple) pour vous aider dans la mise en place de votre concept.

Hygiène de fabrication

Afin de maîtriser la qualité microbiologique de vos denrées, vous devez impérativement maîtriser l'hygiène en production :

- La qualité des matières premières doit être irréprochable (fruits et légumes lavés, œufs propres, etc.).

- Les ustensiles utilisés doivent eux-aussi être propres et nettoyés régulièrement. Les planches à découper par exemple doivent être nettoyées après chaque utilisation, même entre deux découpes.
- Les denrées doivent être conservées au frais (maximum +5°C pour les denrées fraîches et maximum -18°C pour les denrées congelées) ou au chaud (minimum +65°C). La période entre ces deux températures ne doit pas dépasser deux heures. Le poisson frais et la viande hachée doivent être conservés à +2°C maximum.
- Le cas échéant, la décongélation doit se faire dans un meuble froid ou directement en cuisson. La décongélation à température ambiante n'est pas autorisée.

Hygiène des locaux

Comme pour tout autre établissement traitant des denrées alimentaires, vos locaux de préparation doivent respecter la loi sur les denrées alimentaires.

Les revêtements des sols, murs et plafonds de ce local doivent être lisses, lavables et résistants. Ils doivent être conçus de manière à limiter l'encrassement. Les équipements présents (étagères, meubles, etc.) doivent également respecter cette prescription.

Si vous utilisez votre cuisine personnelle pour fabriquer les denrées vendues, vous devez impérativement séparer dans le temps l'utilisation professionnelle de l'utilisation privée.

Attention : en cas de découpe de viande ou de transformation de produits laitiers, l'utilisation de votre cuisine privée ne sera pas autorisée.

Le stockage des denrées professionnelles doit se faire dans un lieu différent de vos denrées privées.

Traçabilité

La traçabilité doit être assurée à tout moment de la fabrication ou « de la fourche à la fourchette ».

Pour ceci, vous devrez conserver les bulletins de livraisons et étiquettes d'origine de chacune des matières premières utilisées lors de la fabrication. Si vous utilisez des matières brutes issue de votre propre exploitation (œufs de votre ferme, lait, etc.), vous devrez indiquer un numéro de lot ou une date de fabrication sur votre matière première et relever celle-ci dans votre journal de fabrication.

Etiquetage

Chaque produit fabriqué et/ou emballé par vos soins doit être étiqueté et doit respecter l'article 3 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI). Vous trouverez après chaque mention obligatoire l'article de loi qui correspond.

Lors de leur remise au consommateur, les denrées alimentaires doivent être munies des mentions suivantes :

- la dénomination spécifique (art. 6 et 7)
- la liste des ingrédients (art. 8 et 9)
- les ingrédients pouvant provoquer des allergies (art. 10 et 11)
- le cas échéant, la déclaration quantitative des ingrédients (art. 12)
- la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation (art. 13)
- le cas échéant, les conditions particulières de conservation ou d'utilisation (art. 14)
- le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne qui fabrique, importe, conditionne, emballe, embouteille ou remet des denrées alimentaires
- le pays de production des denrées alimentaires (art. 15)

- l'origine des principaux ingrédients de la denrée alimentaire (art. 16)
- les mentions spécifiques pour les viandes bovine, porcine, ovine, caprine et la volaille ainsi que le poisson (art. 17)
- le mode d'emploi, si son omission ne permet pas d'utiliser la denrée alimentaire conformément à l'usage prévu
- la teneur en alcool pour les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol. (art. 18)
- le lot (art. 19 et 20).

Règles spécifiques pour l'étiquetage des œufs

Vendus préemballés (en boîte), les œufs doivent respecter les mêmes prescriptions que celle citées ci-dessus. Il faut aussi indiquer :

- une mention de la température de conservation, si le produit est remis au consommateur à l'état réfrigéré
- le nombre d'œufs et le poids net ou le nombre d'œufs et le poids minimum par œuf en grammes.

Chaque œuf doit être estampillé CH. Ce CH peut être apposé avec un tampon à encre ou un crayon de papier (attention pas d'encre liquide car celle-ci peut traverser la membrane de l'œuf). Cette mention est obligatoire même sur les œufs vendus en vrac, sauf si la vente directe a lieu du producteur au consommateur final.

La date de durabilité minimale selon l'art. 13, al. 1, ODAI doit être fixée à 28 jours au maximum après la ponte. En cas de vente en vrac, cette date peut figurer sur un affichage annexe visible du consommateur.

Les œufs vendus ne doivent pas être fêlés, même si la membrane n'est pas déchirée.

Bases légales

En cas de questions ou de doutes, vous pouvez vous appuyer sur les ordonnances suivantes :

- Loi sur les denrées alimentaires (LDAI, 817.0)
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU, 817.02)
- Ordonnance sur l'hygiène (OHyg, 817.024.1)
- Ordonnance sur les denrées d'origine animales (ODAIAn, 817.022.108)
- Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (ODAI, 817.022.16).

Cette directive est non exhaustive, fournie à titre informatif et comme support d'exécution.

Version du 24.09.2020