

Autocontrôle, hygiène et métrologie

Document synthétique

Mai 2019

**Lionel Gilliotte (Responsable), Nadège Koller (Conseillère),
Eliane Naef (stagiaire)**

**En collaboration avec Yann Berger (service de la
consommation et des affaires vétérinaires), Bastien Schärer
(inspecteur des poids et mesures au Service de l'économie
et de l'emploi – des arts et métiers et du travail)**

1 TABLE DES MATIÈRES

1	TABLE DES MATIÈRES	2
2	INTRODUCTION.....	3
3	AUTOCONTRÔLE	4
3.1	POINTS ESSENTIELS	4
3.2	HYGIÈNE.....	4
3.3	STOCKAGE DES DENRÉES	5
3.4	ACHAT ET CONSERVATION DES DENRÉES	5
3.5	INGRÉDIENTS ALLERGÈNES OU SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES RÉACTIONS INDÉSIRABLES	6
3.6	LOCAUX	6
3.7	PRÉPARATION DE PRODUITS ET REPAS	6
3.8	ÉTIQUETAGE.....	6
4	MÉTROLOGIE.....	7
4.1	DÉFINITIONS	7
4.2	OBLIGATION D'INDIQUER LE PRIX	7
4.3	OBLIGATION D'INDIQUER LA QUANTITÉ	7
4.4	PRÉEMBALLAGES	7
4.5	UTILISATION D'INSTRUMENTS DE MESURE	9
4.6	VENTE EN VRAC.....	9
5	BASES LÉGALES.....	10
6	ANNEXES	11

2 INTRODUCTION

Toute personne qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transpose, remet, importe ou exporte des denrées alimentaires est tenue d'annoncer son activité à l'autorité cantonale compétente (Service de la consommation et des affaires vétérinaires, SCAV) (Annexe 1). Chaque producteur connaît les bonnes pratiques en matière d'approvisionnement, transformation et stockage. Il est tenu au principe d'autocontrôle exigé par la loi sur les denrées alimentaires et objets usuels. L'autocontrôle doit être tenu par écrit et adapté au site de production.

Ce guide, destiné aux producteurs de produits régionaux, fait un inventaire des points clés en matière d'autocontrôle, d'hygiène et de métrologie (étude des mesures). Il doit être utilisé comme document récapitulatif des bonnes pratiques de transformation. Des informations plus détaillées peuvent être obtenue au sein de la FRI, du SCAV et de l'office de métrologie.

Le mode d'emploi pour la mise sur pied d'un concept d'autocontrôle peut être commandé sur le lien suivant : <https://agridea.abacuscity.ch/fr/~157>

En annexe, vous trouverez plusieurs documents à fournir et remplir :

- Annexe 1 : Annonce au SCAV
- Annexe 2 : Check liste frigo
- Annexe 3 : Journal de fabrication
- Annexe 4 : Liste fournisseurs

3 AUTOCONTRÔLE¹

3.1 POINTS ESSENTIELS

- Connaître les dangers et risques lié à la transformation et au stockage des denrées alimentaires ;
- Afficher les fiches techniques sur l'hygiène personnelle, l'ordre et la propreté, le stockage des denrées dans le local de transformation, la cuisine et le garde-manger ;
- Se conformer aux exigences et aux températures requises ;
- Contrôler à intervalle régulier les frigos et congélateurs et consigner les contrôles par écrits sur les formulaires ad hoc (Annexe 2) ;
- Elaborer des plans de nettoyage pour le local de transformation et de stockage, la cuisine, la salle à manger, le garde-manger ainsi que pour les appareils ménagers les plus importants et consigner les nettoyages réguliers sur les feuilles de contrôle ;
- Etiqueter correctement les produits ;
- Réaliser une description écrite (recette manuscrite ou photocopie) des recettes pour tous les produits transformés. La provenance des produits doit aussi être documentée ;
- Tenir un journal de fabrication avec les produits transformés (Annexe 3) ;
- Répertorier les fournisseurs dans une liste afin d'assurer la traçabilité des produits (Annexe 4) ;
- Informer toutes les personnes qui sont en contact avec les produits de la vente ou qui s'occupent de la restauration. Elles doivent connaître le concept d'autocontrôle et s'y soumettre ;
- Désigner une personne responsable de l'autocontrôle.

3.2 HYGIÈNE

3.2.1 HYGIÈNE PERSONNELLE

- Se laver les mains, éventuellement les désinfecter :
 - Avant n'importe quel travail ;
 - Après les pauses ;
 - Après chaque passage aux toilettes ;
 - Après avoir touché des objets sales (poubelle, matériel de nettoyage, etc.) ;
 - Après avoir touché de la viande crue ou des œufs ;
 - Utiliser des torchons à usage unique ;
 - Utiliser un savon destiné au lavage des mains.
- Porter des habits de travail propres et réservés à la manutention des denrées alimentaires ;
- Ne pas fumer pendant le travail ;
- Ne pas tousser ni éternuer sur les denrées alimentaires ;
- Lors de blessure ou de maladie infectieuse contagieuse, observer des mesures de précautions supplémentaires ;
 - Utiliser des pansements de couleur (facilement retrouvables) ;
 - Ne faire que des travaux qui excluent tout risque de contamination des denrées ;

¹ Selon Agridea (2010). Autocontrôle dans la vente directe et la restauration à la ferme

- Eviter le contact avec les marchandises lors d'eczéma ou de plaie ouverte ;
- Panser de manière imperméable les blessures aux mains et aux bras ;
- Les personnes ayant la diarrhée, la fièvre ou la grippe ne doivent pas préparer des produits pour la vente directe ou des repas pour des hôtes ;
- Sous certaines conditions lors de maladies infectieuses, le responsable de l'entreprise est tenu d'informer les autorités cantonales.

3.2.2 HYGIÈNE DANS LA CUISINE

L'hygiène alimentaire est l'ensemble des mesures prises afin d'éviter la contamination des aliments par des micro-organismes tels que moisissures, bactéries ou virus, lesquels peuvent présenter des dangers pour la santé humaine. Le traitement et le stockage des aliments à des températures adéquates, la propreté des plans de travail et ustensiles, l'hygiène personnelle ainsi que la séparation physique des denrées crues et cuites sont entre autres mesures assurant l'hygiène alimentaire.

3.2.3 RANGEMENT ET PROPRETÉ

- Tous les locaux et lieux où les denrées alimentaires sont préparées ou mangées doivent être propres et nettoyés régulièrement :
 - Elaborer des plans de nettoyage et remplir les feuilles de contrôle.
- Les appareils et ustensiles doivent être régulièrement et soigneusement nettoyés :
 - Elaborer des plans de nettoyage et remplir les feuilles de contrôle.
- Les linges pour la vaisselle doivent souvent être changés : après utilisation, les changer chaque jour et les laver au minimum à 60° C ;
- L'accès dans la cuisine ou dans les locaux de transformation est strictement interdit aux animaux ;
- Le couvercle des poubelles doit être fermé et ces dernières rangées dans un local séparés.

3.3 STOCKAGE DES DENRÉES

- Stockage strictement séparé des denrées alimentaires et des habits, chaussures, déchets, produits de nettoyages et toxiques ;
- Contrôler régulièrement les provisions : dates de péremption, détérioration ;
- Être attentif à la rotation et garder un ordre :
 - Ce qui a été stocké en premier doit être utilisé en premier ;
 - Entreposer les nouvelles marchandises à l'arrière et avancer les nouvelles.
- Couvrir tous les récipients au moyen d'un couvercle ou d'un film de protection et identifier les produits au moyen d'un feutre. Utiliser des matériaux d'emballages propres ;
- Séparer les matières brutes (ex : légumes du jardin) des autres produits ;
- Stocker les produits à la température qui leur convient le mieux.

3.4 ACHAT ET CONSERVATION DES DENRÉES

- Toujours contrôler la date de péremption lors de l'achat ;
- Maintenir la chaîne du froid. Sac thermique ou isolant pour le transport des produits congelés et ceux du rayon frais ;
- La date de production doit être mentionnée sur toutes les denrées alimentaires mises en conserve (transformée).

3.5 INGRÉDIENTS ALLERGÈNES OU SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES RÉACTIONS INDÉSIRABLES

- Les informations concernant la composition des produits et repas ainsi que les traces d'ingrédients présents involontairement doivent pouvoir être fournies ;
- Documenter toutes les denrées utilisées pour l'élaboration de vos produits afin de bien informer votre clientèle et également en vue d'une bonne traçabilité ;
- Plus d'infos sur : <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143397/index.html>

3.6 LOCAUX

- Les locaux doivent être entretenus, nettoyés et désinfectés convenablement ;
- Ils doivent être exempts de tout organisme nuisible et autre ravageurs (souris, mouches, oiseaux, animaux domestiques ;
- Les produits de nettoyages et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans les locaux dans lesquels les denrées alimentaires sont utilisées ;
- Éviter les contaminations croisées en séparant les aliments crus délicats (volailles crues, lait cru et produits à base de lait cru) des aliments cuits et prêts à la consommation.

3.7 PRÉPARATION DE PRODUITS ET REPAS

- La qualité des denrées utilisées doit être irréprochable ;
- Ne travailler qu'avec des ustensiles et accessoires de cuisine propres et faire attention aux planches à découper ;
- Goûter avec une cuillère et pas avec les doigts ;
- Garder les denrées périssables au frais (max. + 5°C) et les utiliser rapidement ;
- Décongeler les aliments au réfrigérateur ou au micro-onde dans un récipient fermé ;
- Portez à ébullition avant l'emploi le lait cru et la crème ;
- L'utilisation d'œufs crus dans des mets froids peut présenter des risques (salmonelles) ;
- Cuire sans délai la viande hachée. Dans les 24 heures. Transport et stockage à 2°C ;
- Cuire entièrement la volaille en raison du danger élevé de salmonelles.

3.8 ÉTIQUETAGE

Les denrées alimentaires préemballées doivent indiquer au consommateur (Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires) :

- Le nom du produit ;
- La composition (ingrédients dans ordre décroissant) ;
- Allergènes potentiels mis en évidence ;
- La date de consommation ;
- Les conditions particulières de conservation ou utilisation ;
- L'adresse du producteur ;
- La teneur en alcool pour boisson alcooliques titrant plus de 1.2% d'alcool ;
- Le numéro de lot ;
- La déclaration de quantité (voir chapitre métrologie).

L'étiquetage doit être bien visible, facile à lire et indélébile.

4 MÉTROLOGIE²

La métrologie légale (poids et mesures) est l'étude des mesures dans le domaine réglementé par la loi. Elle joue un rôle important dans la commercialisation de produits alimentaires et assure au consommateur un produit conforme à son emballage du point de vue des quantités et du prix relatif.

4.1 DÉFINITIONS

Prix de détail = Prix à payer effectivement en francs suisses, incluant les taxes publiques, les redevances de droits d'auteur, les contributions anticipées à l'élimination et les suppléments non optionnels de tous genres.

Prix unitaire = Prix par litre, kilogramme, mètre, mètre carré, mètre cube ou par multiple ou sous-multiple décimal de ces unités sur lequel se fonde le prix de détail.

Préemballages (marchandises préemballées) = Une quantité de marchandise conditionnée dans un emballage de quelque nature qu'il soit, qui est mesurée et emballée hors de la présence du consommateur, de telle sorte que la quantité de la marchandise contenue ne puisse être modifiée sans qu'il y ait ouverture ou modification décelable de l'emballage.

Quantité nominale = Quantité déclarée sur le préemballage de la marchandise contenue.

Vente en vrac = Vente d'une marchandise non préemballée.

4.2 OBLIGATION D'INDIQUER LE PRIX

- Indiquer le prix à payer pour la marchandise en francs suisse ;
- Indiquer le prix de détail et le prix unitaire des marchandises mesurables ;
- Le prix de détail et les prix unitaires doit être affiché sur la marchandise elle-même ou à proximité immédiate.

4.3 OBLIGATION D'INDIQUER LA QUANTITÉ

- La quantité doit être déclarée au moyen des unités légales selon l'ordonnance sur les unités (p. ex kg, g, l ou L, cl, m, etc.).
- La déclaration de la quantité doit être précise. Elle ne doit contenir aucune étendue de quantité ni termes comme «environ».

4.4 PRÉEMBALLAGES

- La quantité nominale à indiquer est en principe le volume nominal pour les marchandises liquides, le poids nominal pour les autres marchandises ;

² Selon institut fédéral de métrologie METAS et secrétariat d'Etat à l'économie SECO

- La valeur moyenne du contenu des préemballages ne doit pas être inférieure à la quantité nominale.

Information importantes sur la déviation maximale pour une quantité nominale définie. Ex : sirop à 500 ml par bouteille.

Tableau 1 : Tableau des écarts tolérés en moins pour les préemballages de **même quantité nominale**

Quantité nominale en g ou ml	Ecart toléré en moins	
	en % de la quant. Nom.	en g ou ml
5 à 50	9	-
50 à 100	-	4.5
100 à 200	4.5	-
200 à 300	-	9
300 à 500	3	-
500 à 1000	-	1.5
1000 à 10'000	1.5	-
10'000 à 15'000	-	1.5
15'000 à 50'000	1	-

Les exigences sont différentes si la **quantité nominale est variable**. Ex : Lard sec pré-emballé avec morceau de tailles et poids variables. Voir tableau ci-dessous.

Tableau 2 : Tableau des écarts tolérés en moins pour les préemballages de quantité nominale variable

Quantité nominale	Ecart toléré en moins
Jusqu'à < 500 g	2,0 g
≥ 500 g à < 2 kg	5,0 g
≥ 2 kg à 10 kg	10,0 g

4.5 UTILISATION D'INSTRUMENTS DE MESURE

- Les instruments de mesures tels que les balances, instruments de mesure de volume (mesure de transfert et mesures à boire) sont soumis à une réglementation légale et à des contrôles effectués par les offices cantonaux de vérification ;
- Annoncer chaque nouvel instrument de mesure pour la vente de marchandises ou pour la fabrication de préemballages à l'office de vérification compétent ;
- Les mesures de transfert et les mesures à boire (ex : verre) doivent porter le marquage de conformité européen ;
- Veiller à ce que l'instrument de mesure soit conforme aux prescriptions légales ;
- Conserver la documentation technique et la déclaration de conformité du fabricant de l'instrument de mesure.

Le Service de l'économie et de l'emploi est l'autorité de surveillance ainsi que l'office de vérification de la «Métrologie légale» pour le Canton du Jura.

4.6 VENTE EN VRAC

Dans la vente en vrac, le vendeur pèse et emballe la marchandise en présence du consommateur et y appose le prix correspondant.

- Le dispositif de tare permet de déduire le poids de l'emballage et de vendre ainsi la marchandise au poids net ;
- les sachets de protection, papiers d'emballage, récipients en matière plastique ou autre matériel d'emballage font partie de la tare et ne peuvent pas être compris dans le poids de la marchandise.

5 BASES LÉGALES

Autocontrôle

Loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (Loi sur les denrées alimentaires) (LDAI ; RS 817.0)

Ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire (OPPr ; RS 916.020)

Ordonnance du DEFR du 23 novembre 2005 concernant l'hygiène dans la production primaire (OHyPPr ; RS 916.020.1)

Ordonnance du 16 novembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (OEDAIIOUs ; RS 817.02)

Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (Ordonnance du DFI sur l'hygiène) (OHyg ; RS 817.024.1)

Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16)

Métrologie

Loi fédérale du 17 juin 2011 sur la métrologie (LMétr ; RS 941.20)

Ordonnance du 5 septembre 2012 sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages (ODqua ; RS 941.204)

Ordonnance du DFJP du 10 septembre 2012 sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages (ODqua-DFJP ; RS 941.204.1)

Ordonnance du 23 novembre 1994 sur les unités (RS 941.202)

Ordonnance du 15 février 2006 sur les instruments de mesure (RS 941.210)

Directive 76/211/CEE du Conseil, du 20 janvier 1976, concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages

Directive 2007/45/CE du Parlement européen et du Conseil du 5 septembre 2007 fixant les règles relatives aux quantités nominales des produits en préemballages, abrogeant les directives 75/106/CEE et 80/232/CEE du Conseil, et modifiant la directive 76/211/CEE du Conseil

Indication des prix

Loi fédérale du 19 décembre 1986 contre la concurrence déloyale (LCD ; RS 241)

Ordonnance du 11 décembre 1978 sur l'indication des prix (OIP ; RS 942.211)

6 ANNEXES

ANNEXE 1 : ANNONCE AU SCAV

ANNEXE 2 : CHECK LISTE FRIGO

ANNEXE 3 : JOURNAL DE FABRICATION

ANNEXE 4 : LISTE FOURNISSEUR

ANNEXE 5 : CARTE D'ANNONCE POUR INSTRUMENT DE MESURE

**SERVICE DE LA CONSOMMATION ET
DES AFFAIRES VÉTÉRINAIRES**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**Formulaire d'annonce pour les entreprises du secteur alimentaire
(autres que cafés / restaurants)****Type d'annonce**

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Nouvelle annonce (ouverture d'entreprise) | <input type="checkbox"/> Fermeture d'entreprise |
| <input type="checkbox"/> Changement d'activité-s | <input type="checkbox"/> Activité-s supplémentaires |
| <input type="checkbox"/> Changement de responsable | <input type="checkbox"/> Changement d'adresse |

Données concernant l'entreprise**Adresse physique**

Nom / Enseigne : _____

Rue, N° : _____

N° postal, localité : _____

N° de téléphone : _____

E-mail / Fax : _____

Type d'entreprise (ex. traiteur, boucherie, boulangerie, kiosque, stand, etc.) : _____

N° REE : _____

Heures d'ouverture : _____

Personne responsable

Cette personne est mandatée par la direction de l'établissement ou de l'entreprise pour répondre devant les autorités d'exécution de la sécurité des produits en tant que personne responsable selon les articles 2 et 73 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs, RS 817.02).

-
- Madame
-
- Monsieur

Nom : _____

Prénom : _____

Fonction : _____

Date de naissance : _____

Rue, N° : _____

N° postal, localité : _____

N° de téléphone : _____

E-mail / Fax : _____

Date d'entrée en fonction en tant que personne responsable : _____

Adresse de correspondance (si différente de l'adresse physique)

Entreprise : _____ N° de téléphone : _____

Rue, N° : _____ N° postal, localité : _____

Adresse de facturation (si différente de l'adresse physique)

Entreprise : _____ N° de téléphone : _____

Rue, N° : _____ N° postal, localité : _____

L'entreprise annoncée est-elle liée à une maison-mère ou un siège central ?

oui ; préciser non

L'entreprise annoncée a-t-elle des succursales, filiales, entrepôts ?

oui ; préciser : non

Type de denrées concernées

(à spécifier) _____

(à spécifier) _____

(à spécifier) _____

Activité-s de l'entreprise (plusieurs réponses possibles)

Artisanale

Industrielle

Production / Fabrication

Distribution / Vente

Importation / Exportation

Autres (à spécifier) : _____

Taille de l'entreprise

Nationale Cantonale

Régionale Communale

Remarque importante :

Toute modification de donnée de l'entreprise doit être spontanément annoncée dans un délai de 14 jours au moyen du présent formulaire d'annonce.

Remarques / Divers

Les indications données ci-dessus sont exactes et complètes.

- Directeur
- Personne responsable au sens de l'art. 73 ODAIOUs

Nom : _____ Prénom : _____
Lieu, date : _____ Signature : _____

***Ce formulaire dûment complété et signé doit être envoyé au SCAV
par courrier, fax ou e-mail :***

Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)
Fbg des Capucins 20, 2800 Delémont
T +41 32 420 52 80 / F +41 32 420 52 81
secre.lab@jura.ch ou secre.vet@jura.ch

Meldung von eichpflichtigen Messmitteln durch den Verwender
Annonce d'instruments de mesure soumis à la vérification par l'utilisateur
Annunzio dell'utilizzatore di strumenti di misurazione sottoposti all'obbligo della verifica

Aufstellungsort / Lieu d'installation / Luogo d'installazione:

Firma / Name
Entreprise / Nom
Ditta / Nome

Adresse
Indirizzo

PLZ / Ort
NPA / Localité
NPA / Località

Messmittel / Instrument de mesure / Strumento di misurazione:

Bezeichnung
Dénomination
Denominazione

Hersteller
Fabricant
Fabbricante

Typ / Modell
Type / modèle
Tipo / Modello

Seriennummer
Numéro de série
Numero di serie

Datum der Inbetriebnahme
Date de la mise en service
Data della messa in servizio

Höchstlast
Portée maximale
Portata massima

N° approbation

Datum
Date
Data

Unterschrift
Signature
Firma

.....

Eichamt / Office de vérification / Ufficio di verifica

Service de l'économie et de l'emploi
Office de vérification / métrologie légale
Rue de la Jeunesse 1
2800 Delémont