

AUTOCONTROLE CAFE/RESTAURANTS

Directives de travail

*Document d'aide à l'élaboration de l'autocontrôle
Non exhaustif, non contractuel
A adapter selon l'entreprise considérée*





DIRECTIVES DE TRAVAIL

Les directives de travail mises à disposition ci-après regroupent les mesures qu'il est indispensable de respecter pour éviter qu'un danger apparaisse dans votre établissement. Le suivi de ces directives permet de protéger la santé des consommateurs.

Nom de la directive	Code
Hygiène personnelle et santé	DIR.HYP.01
Hygiène de l'établissement	DIR.HYE.02
Réception des marchandises	DIR.REC.03
Production et préparation	DIR.PRO.04
Stockage	DIR.STO.05
Réfrigérateur et congélateur	DIR.REF.06
Nuisibles	DIR.NUI.07
Tromperie	DIR.TRO.08
Allergène	DIR.ALL.09
Livraison et transports	DIR.TRA.10

*NB : ces directives ne sont pas exhaustives.
Il appartient au responsable de la sécurité alimentaire de l'établissement
de les adapter à ses activités.*

 <p>Service de la consommation et des affaires vétérinaires</p>	<p>Directive de travail</p>	
<p>Autocontrôle</p>	<p>Hygiène personnelle et santé</p>	<p>DIR.HYP.01</p>

Toute personne qui manipule des denrées alimentaires au sein de l'établissement doit connaître les risques principaux liés à l'hygiène et à la santé. Elle doit donc disposer de connaissances élémentaires minimum en matière d'hygiène.

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.

Feuille de contrôle associée :

- Liste des personnes en cuisine et formation initiale/continue, (FCO.HYP.02).

Références :

- Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg, RS 817.024.1.
- Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), 2.1 Hygiène personnelle, santé, règlements d'accès.

 <p>Service de la consommation et des affaires vétérinaires</p>	<p>Directive de travail</p>	
<p>Autocontrôle</p>	<p>Hygiène de l'établissement</p>	<p>DIR.HYE.02</p>

Toute personne travaillant dans un établissement où des denrées alimentaires sont préparées doit prendre connaissance des plans de nettoyage et d'entretien des locaux et du matériel.

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 appropriées aux différentes activités.

L'objectif est de disposer de surfaces, de locaux ainsi que de matériels propres et en bon état. La personne responsable doit également s'assurer que ses collaborateurs respectent les modes d'emploi des produits de nettoyage et de désinfection, en particulier les temps de contact et les procédures de rinçage (TRACTS : **T**empérature de l'eau, **R**inçage, **A**ction mécanique, **C**oncentration du produit, **T**emps de contact, **S**échage) ainsi que les fiches des données de sécurité.

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.

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.).

Feuilles de contrôle associées :

- Plan de nettoyage (FCO.HYE.03).
- Contrôle des nettoyages (FCO.HYE.04).
- Contrôle des infrastructures et des appareils (FCO.HYE.05).

Références :

- Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg, RS 817.024.1.
- Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), 2.3.4. Nettoyage et désinfection.

 <p>Service de la consommation et des affaires vétérinaires</p>	<p>Directive de travail</p>	
<p>Autocontrôle</p>	<p>Réception des marchandises</p>	<p>DIR.REC.03</p>

Les aliments réceptionnés doivent être contrôlés afin de pouvoir refuser ceux qui sont détériorés ou contaminés (ex : mauvaises conditions d'hygiène lors du transport, prolifération bactérienne due à une température trop élevée lors du transport, Date Limite de Consommation (DLC) dépassée, etc.).

A la réception les principaux points à contrôler sont :

- la qualité des denrées (aspect, odeur, couleur),
- les emballages (pas ouverts, pas déchirés, pas abîmés, pas humides),
- les températures :
 - Poisson frais 2 °C max. (glace fondante)
 - Viande hachée crue 2 °C max.
 - Viande fraîche 7° C max.
 - Viande fraîche de volaille 4 °C max.
 - Préparation de viande (cordon bleu cru, rôti cru, etc.) et produits à base de viande (charcuteries, saucisses, etc.) 4 °C max.
 - Aliments facilement périssables 5 °C max.
 - Ovoproduits ne se conservant pas à température ambiante 4 °C max.
 - Surgelés (à réception uniquement) -15 °C min.
- les dates limites de consommation (DLC),
- les dates de durabilité minimale (DDM),
- l'étiquetage (pays de production, espèce de la viande et du poisson),
- les tromperies : aliments correspondent à ceux commandés par rapport aux labels (AOP, GRTA, Bio).



Les aliments réfrigérés réceptionnés doivent être replacés le plus rapidement possible dans une installation frigorifique.

Feuille de contrôle associée :

- Contrôle réception des marchandises (FCO.REC.06).

Références :

- Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg, RS 817.024.1.
- Guides des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), 2.4.2 Livraison, réception des marchandises.

 <p>Service de la consommation et des affaires vétérinaires</p>	<p>Directive de travail</p>	
<p>Autocontrôle</p>	<p>Production et préparation</p>	<p>DIR.PRO.04</p>

Lors de la production et préparation des aliments, il est indispensable de respecter certaines règles afin d'éviter le développement des bactéries.

Gestion des températures

Maintien au froid :

Les aliments qui ne sont pas consommés immédiatement après leur préparation doivent être refroidis aussi rapidement que possible. En aucun cas, ces aliments ne doivent être refroidis à température ambiante (utilisation d'une cellule de refroidissement, d'un frigo, etc.)

Maintien au chaud :

Les aliments servis chaud doivent être conservés après leur préparation à une température égale ou supérieure à +65 °C.

Congélation :

Les aliments congelés doivent être emballés, datés de la date de congélation et conservés à une température égale ou inférieure à -18 °C.

Décongélation :

Les aliments sont décongelés dans un réfrigérateur ou une chambre froide à une température égale ou inférieure à +5 °C. Il est possible de décongeler les aliments sous l'eau froide, pour autant que ces derniers soient hermétiquement emballés. La décongélation ne doit jamais se faire à température ambiante.

Manipulation des aliments

Les aliments crus ne doivent pas être préparés à proximité d'aliments prêts à la consommation. Selon les aliments (volailles, poissons, légumes, etc.) des planches à découper différentes sont utilisées, ou lavées et désinfectées entre deux opérations.

Les ustensiles utilisés pour la préparation de volailles doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Les produits de la pêche, tels que le thon, le saumon et la dorade, consommés crus (carpaccio, tartare, etc.) doivent être congelés pendant 24 heures à -20 °C ou pendant 15 heures à -35 °C afin de détruire les parasites éventuels.

Durée de vie

La durée de conservation des préparations faites dans l'établissement doit être déterminée, par la personne responsable, en fonction du type d'aliment.

Feuille de contrôle associée :

- Liste des personnes en cuisine et formation, (FCO.HYP.02).

-
- Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg, RS 817.024.1.
 - Guides des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), 2.2.4 Production de denrées alimentaire

 <p>Service de la consommation et des affaires vétérinaires</p>	<p>Directive de travail</p>	
<p>Autocontrôle</p>	<p>Stockage</p>	<p>DIR.STO.05</p>


Stockage et gestion des aliments :

Les aliments doivent être stockés en respectant des règles afin d'éviter tout risque pour le consommateur.

Il faut toujours séparer :

- les produits alimentaires et les produits non alimentaires (ex : produits de nettoyage etc.),
- les matières premières et les produits en cours de fabrication/finis,
- les produits crus et les produits cuits.

Dans les locaux de stockage (installations de réfrigération/congélation et économat) :

- ne poser aucun récipient à même le sol,
- ranger les aliments dits « sales » (légumes, fruits, œufs, etc.) en bas et les aliments dits « propres » (plat près à la consommation, viande, etc.) en haut,
- protéger ou emballer tous les aliments,
- étiqueter tous les aliments congelés par vos soins avec leur date de congélation ainsi que leur date limite d'utilisation,
- utiliser des contenants prévus spécifiquement pour les aliments.
Ces derniers portent le logo spécifique suivant : 
- étiqueter tous les aliments avec leur date de production ou de décongélation,
- appliquer le principe « First In - First Out » (FIFO), ou « premier entré - premier sorti » (PEPS).

La durée de vie des préparations faites dans l'établissement doit correspondre à la durée de vie déterminée par la personne responsable.

Le contrôle des dates de péremption doit être effectué tous les jours pour les aliments portant une date limite de consommation (DLC) afin de jeter quotidiennement les produits périmés. Il doit être effectué au minimum 1 fois par mois pour ceux portant une date de durabilité minimale (DDM).



Stockage et gestion des déchets :

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

Recommandation : en cuisine et dans les lieux de production des aliments, il est préférable d'utiliser des poubelles à commande non-manuelle.

Références :

- Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg, RS 817.024.1.
- Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), 2.2.3 Exigences spécifiques, locaux de stockage

 <p>Service de la consommation et des affaires vétérinaires</p>	<p>Directive de travail</p>	
<p>Autocontrôle</p>	<p>Réfrigérateur et congélateur</p>	<p>DIR.REF.06</p>

Toutes les installations de réfrigération / congélation telles que les frigos, les congélateurs ou les chambres froides doivent être contrôlées au minimum deux fois par semaine. En effet, une température inadaptée ne permet pas d'assurer une bonne conservation des denrées alimentaires.

Les températures doivent être relevées à l'aide d'un thermomètre externe à celui de l'équipement (thermomètre placé directement dans l'installation ou thermomètre infrarouge) et enregistrées sur un document.

NB : 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.

Si les températures ne sont pas conformes, il faut enregistrer la température observée et mener une action corrective adéquate afin de maîtriser la sécurité alimentaire.

Les températures à respecter sont les suivantes :

- | | |
|--|----------------------------|
| ➤ Poisson frais | 2 °C max. (glace fondante) |
| ➤ Viande hachée crue | 5 °C max. |
| ➤ Viande fraîche | 5 °C max. |
| ➤ Viande fraîche de volaille | 5 °C max. |
| ➤ Préparation de viande (cordon bleu cru, rôti cru, etc.) et produits à base de viande (charcuteries, saucisses, etc.) | 5 °C max. |
| ➤ Aliments facilement périssables | 5 °C max. |
| ➤ Ovoproduits ne se conservant pas à température ambiante | 4 °C max. |
| ➤ Surgelés | -18 °C min. |

Il est important de surveiller régulièrement les installations afin d'éviter l'accumulation de givre.

En cas de présence de givre, il faut dégivrer et nettoyer l'installation.


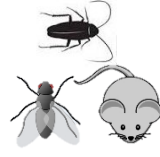
Une surcharge des installations de réfrigération / congélation entraîne des variations de température en empêchant une bonne répartition du froid. C'est pourquoi, il est important de remplir ses installations selon leur capacité sans les surcharger.

Feuille de contrôle associée :

- Contrôle des températures (FCO.REF.07).

Référence :

- Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg, RS 817.024.1.
- Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), 6.2 Températures maximales pour les denrées alimentaires.

 <p>Service de la consommation et des affaires vétérinaires</p>	<p>Directive de travail</p>	
<p>Autocontrôle</p>	<p>Nuisibles</p>	<p>DIR.NUI.07</p>

Les nuisibles (cafards, insectes, rongeurs, etc.) peuvent contaminer les denrées alimentaires en transportant des microorganismes (bactéries, virus et parasites) pouvant être dangereux pour le consommateur.

Afin d'éviter l'intrusion de nuisibles dans les pièces où sont stockés et/ou préparés les aliments, toutes les ouvertures (fenêtres, portes, etc.) donnant sur l'extérieur doivent être fermées ou équipées de moustiquaires facilement lavables.

En cas de présence avérée de nuisibles, un plan de lutte doit être mis en place (fumigation, pièges, dératisation et/ou faire appel à une entreprise spécialisée, etc.).

Toutes les mesures prises, dans le cadre du plan de lutte, doivent être enregistrées sur la feuille de contrôle « *Lutte contre les nuisibles* » (FCO.NUI.09).

Ce document doit être archivé dans le classeur « *Autocontrôle* » pendant une année.

Feuille de contrôle associée :

- Lutte contre les nuisibles (FCO.NUI.08).

Références :

- Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg, RS 817.024.1.
- Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), 2.3.5 Nuisibles.

 <p>Service de la consommation et des affaires vétérinaires</p>	<p>Directive de travail</p>	
<p>Autocontrôle</p>	<p>Tromperie</p>	<p>DIR.TRO.08</p>

Toute information se trouvant dans la carte des mets doit correspondre à la réalité. Dans le cas contraire, il s'agit d'une tromperie. Le tableau ci-dessous répertorie les tromperies les plus courantes (liste non exhaustive).

Produit acheté	Tromperie : Produit indiqué sur la carte/plat du jour	Produit acheté	Tromperie : Produit indiqué sur la carte/plat du jour
Jambon d'épaule/Jambon de dinde	Jambon	Filets de perche d'un autre lac que le lac Léman	Filets de perche du lac Léman
Produit de charcuterie	Jambon cuit	Infusion	Tisane
Jambon cru	Jambon de Parme	Loup de mer	Bar
Mozzarella	Mozzarella di Bufala Campana	Filante/fromage à gratin/fromage à pizza	Mozzarella au lait de vache
Nectar	Jus de fruits	Perches du Nil	Perches
Grana Padano/fromage râpé	Parmigiano Reggiano	Crevettes	Scampi (= langoustines)
Spiritueux	Digestif	Huile à l'arôme de truffe	Huile à la truffe
Mousseux	Champagne	Poisson d'élevage	Poisson sauvage



Les informations concernant les origines de la viande et du poisson (entier, filet ou en morceaux) doivent correspondre à la réalité. Le tableau ci-dessous rappelle les règles concernant l'indication de l'origine.

Indication de l'origine des denrées alimentaires d'origine animale*		
	Plat du jour	Carte
Pays de production par catégorie de viande : pays à spécifier, zone géographique interdite (ex: EU).	1 seul pays (ex : CH)	2 pays maximum (ex : CH, FR)
Zone de pêche du poisson	1 seule zone de pêche (ex : Mer Arctique)	2 zones de pêche maximum (ex : Océan Indien Ouest et Océan Indien Est)

* Recommandation : afficher ces informations sur une ardoise et les modifier quotidiennement si nécessaire.

Références :







- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels, ODAIOUs, RS 817.02.
- Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), 2.6.1 Protection contre la tromperie et 2.6.2 Etiquetage.





 <p>Service de la consommation et des affaires vétérinaires</p>	<p>Directive de travail</p>	
<p>Autocontrôle</p>	<p>Allergènes</p>	<p>SCAV.DIR.09</p>

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 quelle-s matière-s première-s a-ont été transformée-s et dans quelle-s denrée-s alimentaire-s elle-s est-sont présente-s.

Il existe 14 types d'allergènes (cf. tableau ci-dessous). 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. »

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.

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

Référence :

- Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.16).

 <p>Service de la consommation et des affaires vétérinaires</p>	<p>Directive de travail</p>	
<p>Autocontrôle</p>	<p>Livraison et Transport</p>	<p>DIR.TRA.10</p>

Les véhicules et les conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et entretenus. Ils doivent être conçus de manière à être facilement lavables et/ou désinfectés.

Lorsque les mêmes conteneurs sont utilisés pour transporter des denrées alimentaires, et d'autres sortes de marchandises, ils doivent être nettoyés entre deux chargements. Il est préférable d'utiliser des conteneurs réservés exclusivement au transport des denrées alimentaires.

Les denrées alimentaires doivent être protégées lors du transport et tout risque de contamination croisée doit être évité.

Les denrées alimentaires qui doivent être maintenues à une température contrôlée, doivent être transportées dans des véhicules et/ou des conteneurs permettant de respecter les prescriptions de température.

Les denrées alimentaires réfrigérées doivent être transportées le plus rapidement possible afin de respecter la chaîne du froid.

Les températures à respecter sont les suivantes :

- | | |
|--|----------------------------|
| ➤ Poisson frais | 2 °C max. (glace fondante) |
| ➤ Viande hachée crue | 2 °C max. |
| ➤ Viande fraîche | 7 °C max. |
| ➤ Viande fraîche de volaille | 4 °C max. |
| ➤ Préparation de viande (cordon bleu cru, rôti cru, etc.) et produits à base de viande (charcuteries, saucisses, etc.) | 4 °C max. |
| ➤ Aliments facilement périssables | 5 °C max. |
| ➤ Ovoproduits ne se conservant pas à température ambiante | 4 °C max. |
| ➤ Surgelés | -15 °C min. |
| ➤ Liaison froide | 5 °C max. |
| ➤ Liaison chaude | 63 °C min. |

Références :

- Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg, RS 817.024.1.
- Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), 2.6 Transport

