

TRAITEUR TRAVAILLANT
DEPUIS LEUR DOMICILE PRIVE

Exigences minimales

Production de denrées alimentaires au domicile privé



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

PRODUCTION DE DENREES ALIMENTAIRES AU DOMICILE PRIVE

Dans le canton de Genève, la production, au domicile privé, de denrées alimentaires destinées à la remise aux consommateurs n'est pas formellement interdite. Cette activité est possible sous certaines conditions sachant que tous les acteurs du domaine alimentaire sont soumis aux mêmes exigences légales. Ainsi, la protection de la santé des consommateurs, les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, l'application des règles d'étiquetage, la présence des informations obligatoires, l'absence de tromperie, etc. doivent être garanties.

Exigences minimales pour la production de denrées alimentaires au domicile privé

Dans le canton de Genève, la production de denrées alimentaires au domicile privé n'est pas formellement interdite. Cette activité est tolérée **sous certaines conditions** :

- au démarrage de l'activité et tant que cette dernière est relativement restreinte ;
- dès que l'activité atteint un certain volume, l'utilisation d'un local professionnel de production devient impératif ;
- l'activité doit avoir été annoncée au SCAV dès le 1^{er} jour d'activité ;
- toutes les exigences de la législation alimentaire doivent être appliquées ;
- une formation minimale de base en sécurité alimentaire doit avoir été suivie ;
- le stockage des matières premières et autres ingrédients utilisés dans le cadre professionnel doit être clairement séparé des denrées utilisées à titre privé ;
- dans la mesure du possible, les appareils de réfrigération (ex : frigos, congélateurs, ...) utilisés à titre professionnel doivent être différents et clairement identifiables de ceux utilisés à titre privé ;
- un autocontrôle (ex : analyse des dangers, directives de travail, plan de nettoyage et de contrôle des températures, fiches de contrôles, etc.) doit être mis en place et appliqué dès le 1^{er} jour d'activité ;
- la traçabilité des matières premières utilisées (ex : factures, bulletins de livraison, etc.) et des produits fabriqués doit être assurée ;
- les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication doivent être garanties ;
- aucun animal domestique ne doit être présent dans le logement.

Obligation d'annoncer l'activité

Chaque acteur du domaine alimentaire, c'est-à-dire toute personne qui manipule, fabrique, transforme, stocke, transporte, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires, doit s'annoncer spontanément auprès de l'autorité cantonale de surveillance et d'exécution du droit alimentaire. Dans le canton de Genève, il s'agit du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV). L'annonce de l'activité doit être effective dès le premier jour d'activité.

Un formulaire est à disposition sur le site internet du SCAV :

<https://www.ge.ch/fabriquer-importer-commercialiser-denrees-alimentaires/annoncer-mon-activite-commerce-denrees-alimentaires>.

Ce dernier doit être transmis au SCAV dûment complété, daté et signé par la personne qui prend la responsabilité de la sécurité alimentaire.

Contrôles et inspections de l'activité

Comme le prévoit la législation alimentaire, le SCAV inspecte de manière régulière et inopinée (pas de communication à l'avance) tous les acteurs du domaine alimentaire, leur manière de travailler, leurs locaux, leurs installations et équipements, y compris si ces derniers se trouvent au domicile privé.

Tout manquement ou toute infraction observés lors d'un contrôle officiel sont systématiquement notifiés et font l'objet de mesures correctives ordonnées (avec un délai fixé pour leur réalisation) afin de corriger les problèmes constatés. En fonction du nombre et de la gravité des problèmes ou des infractions relevés, des sanctions sous forme de suites administratives (des émoluments ou frais) et/ou de suites pénales (des amendes) peuvent également être appliquées.

Afin de traiter tous les acteurs du domaine alimentaire avec équité et pour respecter le principe de l'égalité de traitement, les suites données sont définies et fixées selon des règles précises et identiques pour tous les administrés.

Autocontrôle

Tout acteur du domaine alimentaire doit veiller à ce que les exigences légales soient respectées. Pour ce faire, il doit notamment mettre en place et appliquer un autocontrôle documenté dès le 1^{er} jour d'activité. Il doit être disponible en tout temps au sein de l'établissement, y compris s'il s'agit du domicile privé, appliqué correctement et être connu de toutes les personnes concernées. **Ce dernier doit permettre :**

- d'analyser les risques possibles et d'identifier les dangers (microbiologiques, chimiques, physiques, allergènes, nuisibles, tromperies) en lien avec l'activité,
- de définir les mesures à prendre pour maîtriser et/ou limiter au maximum ces risques et dangers,
- d'établir des directives décrivant les actions correctives à mener et à appliquer pour chaque problème identifié,
- et de réaliser les divers contrôles nécessaires de manière régulière en les documentant à l'aide de fiche de contrôle.

Pour aider les acteurs du domaine alimentaire à mettre en place leur autocontrôle, le SCAV propose sur son site internet un exemple de dossier-type d'autocontrôle pour café-restaurant comprenant la théorie de base avec une analyse des dangers, des exemples de directives de travail et les feuilles de contrôles associées :

<https://www.ge.ch/exploiter-restaurant-commerce-denrees-alimentaires-garantir-hygiene/autocontrôle-mon-etablissement>.

Bonnes pratiques et formation

Qu'elles soient utilisées comme ingrédients ou qu'elles correspondent aux plats destinés aux consommateurs, les denrées alimentaires ne doivent pas être abîmées et ne doivent contenir aucun microorganisme ou contaminant pouvant mettre en danger la santé des consommateurs. Pour ce faire, il est indispensable d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, les bons gestes de manipulation, de stockage, de conservation et de nettoyage / désinfection.

À savoir :

Dans le canton de Genève, la législation cantonale impose une formation minimale de base en sécurité alimentaire pour les acteurs du domaine alimentaire y compris pour les traiteurs travaillant depuis leur domicile même occasionnellement, car ils manipulent, fabriquent, transforment, stockent, transportent et distribuent des denrées considérées comme « *sensibles* » (ex : plats préparés à l'avance et prêt à la consommation). Les informations correspondantes sont à disposition sur le site internet du SCAV :

<https://www.ge.ch/fabriquer-importer-commercialiser-denrees-alimentaires/denrees-alimentaires-bases-legales>.

Exigences en matière d'étiquetage et d'information aux consommateurs

Les denrées alimentaires dites « *préemballées* » doivent être étiquetées selon les exigences légales qui sont principalement précisées dans l'ordonnance sur l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16 ; <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/158/fr>). Il est important de noter qu'il existe d'autres textes légaux présentant des exigences d'étiquetage spécifiques à certains types de produits (ex : denrées d'origine végétale, boissons, etc.).

Pour vous aider à créer un étiquetage correct, vous pouvez vous adresser à un prestataire privé spécialisé en étiquetage. Les chimistes cantonaux romands ont établi une liste des associations et entreprises susceptibles de réaliser des analyses ou des expertises dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels. Cette dernière est accessible sur le site internet du SCAV :

<https://www.ge.ch/fabriquer-importer-commercialiser-denrees-alimentaires/comment-etiqueter-ma-marchandise>.

Dans le cas de denrées alimentaires proposées en vrac (ex : plats préparés et prêts à la consommation), les informations peuvent être fournies verbalement.

Cependant, **certaines informations restent obligatoires par écrit dans tous les cas de figure :**

- le pays d'origine des viandes et poissons,
- le recours au génie génétique ou à des procédés technologiques particuliers lors de la fabrication (par ex : utilisation d'OGM, irradiation),
- les modes de production animale spécifiques (œufs et lapins) ou les modes de production de viande interdits en Suisse,
- un renseignement indiquant que les informations sur les ingrédients susceptibles de déclencher des allergies peuvent être obtenues sur simple demande.

NB : ces informations doivent donc être indiquées par écrit sur un site internet ou tout autre support de vente à distance.

