REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE
Chancellerie d'Etat
Service communication et information

Genève, le 5 octobre 2021
Aux représentantes et représentants
des médias

Communiqué du département de la sécurité, de la population et de la santé (DSPS)

Traiteur depuis son domicile, pas si facile!

Tous les acteurs du domaine alimentaire sont soumis aux mêmes exigences légales, y compris les traiteurs produisant et fabriquant des denrées depuis leur domicile privé. Or, les contrôles réalisés au premier semestre 2021 chez ces derniers ont démontré que 54% d'entre eux ne connaissent pas assez les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, ainsi que les exigences légales, leurs devoirs et leurs obligations.

Ces dernières années, et encore plus avec la fermeture des établissements de restauration en raison des mesures sanitaires pour lutter contre le coronavirus, une nouvelle forme de vente des plats prêts à la consommation s'est fortement développée. De plus en plus de particuliers se sont mis à produire des plats et d'autres denrées alimentaires dans leur cuisine privée, à leur domicile. Par facilité, la vente de ces produits préparés s'effectue via Internet, des plateformes informatiques ou des réseaux sociaux (ex: FacebookMarket, Instagram, etc.) afin de mettre en contact et en relation les fabricants et les consommateurs.

Durant le premier semestre 2021, le service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) de la direction générale de la santé, autorité de surveillance de la législation alimentaire, a procédé à des contrôles ciblant spécifiquement ces "nouveaux" traiteurs afin d'assurer la sécurité alimentaire. Des plats ont été commandés de manière "anonyme". Au moment de la récupération de la commande, le contrôleur annonçait qu'il s'agissait d'un contrôle officiel et procédait alors à l'inspection de l'activité de traiteur à son domicile. Compte-tenu du contexte particulier (contrôles réalisés dans des logements et habitations privés), la police de proximité a collaboré avec le SCAV pour garantir le bon déroulement des inspections ainsi qu'assurer la sécurité des collaborateurs.

Quelque 66 traiteurs travaillant depuis leur domicile privé ont été recensés dans le canton de Genève au début de l'année 2021. Parmi eux, 20 avaient déjà cessé leur activité au moment des contrôles et 14 ne s'étaient pas spontanément annoncés auprès du SCAV pour faire connaître leur activité comme l'exige la législation. Au final, 46 inspections ont été effectuées. 54% d'entre elles (soit 25) ont révélé un non-respect des exigences légales. Au total, 119 infractions ont été observées comme l'absence d'annonce de l'activité au SCAV, l'absence d'autocontrôle, l'absence de formation minimale de base, l'absence des informations obligatoires concernant les allergènes, ainsi que divers problèmes d'hygiène. Plus de 70% des infractions observées concernaient uniquement les 14 traiteurs qui ne s'étaient pas annoncés au SCAV et 9 d'entre eux ont reçu une interdiction de production et de commercialisation pour les denrées alimentaires.

Ces derniers démontrent que les acteurs du domaine alimentaire qui annoncent spontanément leur activité au SCAV sont mieux informés de la réglementation et mieux organisés que les administrés qui s'improvisent "marmiton".

Il est essentiel de rappeler que les traiteurs travaillant depuis leur domicile privé sont soumis aux mêmes exigences légales et aux mêmes contrôles que tous les autres acteurs du domaine alimentaire.

Au vu des constats faits durant le premier semestre 2021, le SCAV va bien évidemment poursuivre les contrôles réguliers des traiteurs travaillant depuis leur domicile privé, comme il le fait pour n'importe quel acteur du domaine alimentaire.

Afin de préciser ses exigences, un guide à l'intention des personnes souhaitant produire des denrées alimentaires depuis leur domicile privé est mis à disposition sur Internet.



Cas sans problème





Cas problématique

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 limitée;
- Dès que l'activité atteint un certain volume, l'utilisation d'un local professionnel de production devient indispensable;
- L'activité doit avoir été annoncée au SCAV dès le 1er 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, etc.) 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 1er 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.

Pour toute information complémentaire (MÉDIAS UNIQUEMENT): M. Patrick Edder, chimiste cantonal par l'intermédiaire de M. Laurent Paoliello, directeur de la communication et de la coopération, DSPS, T. 079 935 86 75.