

AUTOCONTROLE CAFE/RESTAURANTS

Théorie et analyse des dangers

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



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

THEORIE

Tout établissement actif dans le domaine des denrées alimentaires est tenu de garantir la sécurité alimentaire correspondante. Afin de protéger la santé des consommateurs, il doit notamment respecter les bonnes conditions d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication, éviter la tromperie, fournir des informations correctes (renseignements écrits/oraux) et veiller à ce que la traçabilité soit suffisante en amont et en aval (excepté en cas de remise directe aux consommateurs)¹.

Pour satisfaire à ces exigences, chaque établissement doit établir et mettre en place un système d'autocontrôle documenté et adapté aux risques liés à ses activités.

Pour vous aider dans l'élaboration de votre système d'autocontrôle, vous trouverez dans ce document :

- une liste des principaux dangers liés aux établissements de type café-restaurant ;
- une aide à l'analyse et à la maîtrise des dangers permettant :
 - a. d'identifier les différents dangers qui peuvent survenir dans votre établissement,
 - b. de déterminer les mesures essentielles (préventives ou correctives) à mettre en place pour que les dangers identifiés n'apparaissent pas et ainsi protéger la santé des consommateurs et des clients ;
- des directives de travail regroupant les mesures indispensables permettant d'éviter que les dangers identifiés n'apparaissent ;
- des exemples de feuilles de contrôle permettant d'enregistrer les relevés prescrits dans les directives, et ainsi de s'assurer que les mesures correctives sont bien effectuées.

Pour l'élaboration de votre autocontrôle, vous pouvez également vous aider du guide des Bonnes Pratiques dans l'Hôtellerie et la Restauration (BPHR). Les établissements de production de denrées alimentaires (boulangeries, boucheries, etc.) peuvent s'aider des guides de leur branche correspondante. Ces derniers ont été validés par l'OSAV et leurs dispositions sont exigibles par les autorités de contrôle des denrées alimentaires (art. 80 ODAIOUs).²

Un bon dossier d'autocontrôle et son application effective sont des éléments de preuve importants des actions mises en place pour assurer la sécurité alimentaire du consommateur. En cas de problèmes (ex: intoxication collective) l'autocontrôle est pris en compte dans l'évaluation du degré de responsabilité de l'exploitant et par conséquent des suites pénales données.

¹**Références légales :**

- Loi sur les denrées alimentaires (LDAI, RS 817.0).
- Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD, I 2 22).
- Loi d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LaLDAI, K 5 02).
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUUs, RS 817.02).
- Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.16).
- Ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg, RS 817.024.1).

²**Guide de bonnes pratiques :**

- Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR).
- Guide d'hygiène des boulangers-confiseurs suisses (BCS)
- MQ Fromarte
- Guide des bonnes pratiques de l'hygiène dans les exploitations de produits carnés
- Guide des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie

Liste des principaux dangers

Dans un établissement de manipulation et de production des denrées alimentaires, plusieurs dangers³ peuvent survenir. Ces derniers sont présentés ci-dessous.

Les dangers biologiques et microbiologiques (M)

Exemples : bactéries, champignons (levures, moisissures), parasites et virus.

Dans le domaine de la sécurité alimentaire, on différencie les bactéries indicatrices et les bactéries pathogènes.

Les **bactéries indicatrices** (ex : germes aérobies mésophiles et entérobactéries) indiquent un non-respect des règles d'hygiène (ex : absence ou mauvais lavage des mains) ou des bonnes pratiques de fabrication (rupture de la chaîne du froid, refroidissement inadéquat, etc.).

Les **bactéries pathogènes** (ex : *Salmonelle*, *Listéria*, *Campylobacter*, etc.) peuvent se retrouver en grand nombre dans les denrées alimentaires et provoquer des intoxications (liées aux bactéries) ou des toxi-infections (liées aux toxines) alimentaires.

Les dangers physiques (P)

Exemples : corps étrangers (fragments de plastique, morceaux de bois, débris de bijoux, pièces métalliques, fragments de carrelage, bris de verre provenant de bouteille, verre, néon, etc.).

La consommation d'une denrée alimentaire contenant des corps étrangers peut provoquer des lésions internes (déchirures, coupures) et des saignements.

Les dangers chimiques (C)

Exemples : produits de nettoyage et de désinfection, additifs, huile de friture dont le taux de composés polaire est supérieur à 27 % (huile dégradée), benzopyrène, etc.





La consommation d'aliments contaminés par des produits chimiques peut provoquer une intoxication ou un empoisonnement.


Les allergènes (A)

La législation définit 14 familles d'allergènes alimentaires⁴. Ces derniers sont répertoriés dans le tableau ci-après.

Références :

- ³ Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU, RS 817.02), art. 79.
- ⁴ Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.16).

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	

La consommation d'allergènes par une personne allergique peut avoir des conséquences graves (choc anaphylactique). Une mauvaise gestion de la traçabilité peut entraîner une perte d'informations importantes ne permettant plus de garantir un renseignement fiable au consommateur.

Aide à l'analyse et à la maîtrise des dangers

Afin de protéger les denrées alimentaires des différents types de dangers précités, il est nécessaire de prendre des dispositions appelées mesures préventives ou correctives.

Exemples : se laver les mains régulièrement, contrôler les températures, établir et suivre un plan de nettoyage, former le personnel, vérifier les datages, etc.

Ces mesures concernent non seulement les bonnes pratiques de fabrication (contrôle des températures, cuisson, réfrigération, équipements, etc.), mais également les bonnes conditions d'hygiène, et permettent d'éliminer et/ou de maîtriser les dangers identifiés.

Le tableau ci-après liste les dangers potentiels les plus courants liés à la transformation et à la production des denrées alimentaires. A l'aide de ce dernier, l'exploitant réalise l'analyse et la maîtrise des dangers de son établissement en évaluant si chaque danger potentiel est présent et si oui :

- met en place les mesures pour maîtriser le danger,
- remplit les feuilles de contrôle permettant de s'assurer que les mesures sont appliquées et suivies,
- Remplit la case « Mise en place » par « oui ».

FCO.DAN.00

Etape	Danger Potentiel (chose à ne pas faire)	Type de danger	Mesure pour maîtriser le danger (chose à faire)	Feuille de contrôle (document à lire et à remplir)	Mise en place
Ex.	J'utilise des aliments dont la Date Limite de Consommation (DLC) est dépassée. Cette pratique peut être dangereuse pour la santé du consommateur.	M	<ul style="list-style-type: none"> Je vérifie régulièrement les datages des aliments et je respecte les dates indiquées. J'applique la règle « First In - First Out » (FIFO), ou « premier entré - premier sorti » (PEPS) Je jette les aliments périmés sans hésiter. 	<p>J'ai pris connaissance de la directive de travail « Stockage » (DIR.STO.05)</p> <p>J'ai rempli la feuille de contrôle suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> Liste des personnes en cuisine et formation initiale/continue (FCO.HYP.02) 	oui
Hygiène personnelle	Je manipule des aliments alors que je suis blessé(e) ou que je souffre de diarrhée /vomissements. Je transmets ainsi des bactéries aux aliments.	M	<ul style="list-style-type: none"> J'apprends à soigner et protéger les blessures correctement (désinfection, sparadraps, gants, doigts, etc.). Je n'accède pas aux locaux dans les cas de maladies transmissibles par les aliments (gastro-entérite). J'ai les bons gestes lors de maladies non transmissibles par les aliments (port de masques, gants, etc.). Je donne un cours à mes collaborateurs ou je leur fais suivre une formation externe sur l'hygiène personnelle. 	<p>J'ai pris connaissance de la directive de travail « Hygiène personnelle et santé » (DIR.HYP.01)</p> <p>J'ai rempli la feuille de contrôle suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> Liste des personnes en cuisine et formation (FCO.HYP.02) 	
	Je manipule des aliments en ayant des vêtements non adaptés ou sales et je ne me lave pas et ne me désinfecte pas suffisamment les mains (après avoir touché des tiroirs, des portes, des poubelles, etc.). Je transmets ainsi des saletés, des corps étrangers et des bactéries aux aliments que je manipule.	M, P	<ul style="list-style-type: none"> J'assure la présence d'un dispositif pour le lavage et l'essuyage des mains (eau chaude, savon, essuie-main en papier jetable). Je transmets à mes collaborateurs des directives pour l'hygiène des mains et le port d'une tenue adaptée (vêtements, gants, etc.). J'organise des formations (internes/externes) ciblées sur les activités des différents collaborateurs. 		
Hygiène de l'établissement	Je ne lave pas suffisamment mes locaux (sols, plafonds, grilles d'évacuation, joints, etc.) et mes appareils/ustensiles (hottes, micro-ondes, trancheuses, poêles, etc.). Des locaux et des appareils/ustensiles sales contaminent les aliments avec des bactéries et des moisissures.	M	<ul style="list-style-type: none"> Je prévois des directives précisant les zones et le matériel à nettoyer, le moment et la fréquence des nettoyages ainsi que les produits d'entretien à utiliser. Je donne un cours à mes collaborateurs ou je leur fais suivre une formation externe sur l'hygiène de l'établissement. 	<p>J'ai pris connaissance de la directive de travail « Hygiène de l'établissement » (DIR.HYE.02)</p> <p>J'ai rempli les feuilles de contrôle suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Liste des personnes en cuisine et formation initiale/continue (FCO.HYP.02) Plan de nettoyage (FCO.HYE.03) Contrôle des nettoyages (FCO.HYE.04) 	
	Je n'entretiens pas suffisamment mes locaux (trous aux murs, carrelages, joints, peintures, etc.) et mes appareils/ustensiles (planches à découper, récipients, revêtement antiadhésif des poêles, etc.). Des locaux et des appareils/ustensiles en mauvais état contaminent les aliments avec des impuretés ou des corps étrangers.	M, P	<ul style="list-style-type: none"> Je procède à un entretien régulier des locaux et des équipements/appareils de mon établissement. Je change ou remplace les appareils/ustensiles en mauvais état. 	<p>J'ai pris connaissance de la directive de travail « Hygiène de l'établissement » (DIR.HYE.02)</p> <p>J'ai rempli les feuilles de contrôle suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle des infrastructures et des appareils (FCO.HYE.05) 	

FCO.DAN.00

Etape	Danger Potentiel (chose à ne pas faire)	Type de danger	Mesure pour maîtriser le danger (chose à faire)	Feuille de contrôle (document à lire et à remplir)	Mise en place
Réception des marchandises	Je reçois des marchandises dont le conditionnement est endommagé, percé, ouvert, etc. Des emballages et récipients percés ou entrouverts favorisent la contamination des aliments et l'introduction de saletés/nuisibles dans l'entreprise (sources de contamination des locaux et des surfaces de travail).	M, P	<ul style="list-style-type: none"> Je vérifie l'état des emballages et des récipients. Je n'accepte que les marchandises dans des conditionnements propres et intacts. Je ne pose aucun aliment ni aucun contenant à même le sol. 	J'ai pris connaissance des directives de travail suivantes : « Réception des marchandises » (DIR.REC.03) « Lutte contre les nuisibles » (DIR.NUI.07) « Tromperie » (DIR.TRO.08) « Allergène » (DIR.ALL.09) J'ai rempli les feuilles de contrôle suivantes : <ul style="list-style-type: none"> Contrôle réception des marchandises (FCO.REC.06) Lutte contre les nuisibles (FCO.NUI.08) 	
	Je reçois des marchandises de mauvaise qualité (avariées, pourries, etc.). Une marchandise de mauvaise qualité ne peut pas être conservée aussi longtemps que prévu, s'altère plus vite et risque de contaminer d'autres aliments.	M	<ul style="list-style-type: none"> Je vérifie la qualité (état, aspect, odeur, etc.) des marchandises achetées ou reçues. Je refuse les marchandises qui ne sont pas conformes à mes demandes (cahier des charges des fournisseurs) 		
	Je reçois des marchandises qui ne sont pas à la bonne température. Une réfrigération inappropriée et/ou le non-respect de la chaîne du froid, favorisent le développement des bactéries.	M	<ul style="list-style-type: none"> Je contrôle la température des marchandises réceptionnées Je refuse les marchandises qui n'ont pas été transportées correctement. 		
	Je reçois des marchandises réfrigérées que je laisse à température ambiante avant de les ranger dans une installation frigorifique. Le non-respect de la chaîne du froid favorise le développement des bactéries.		<ul style="list-style-type: none"> Les aliments réfrigérés doivent être replacés le plus rapidement possible dans une installation frigorifique. 		
	Je reçois des marchandises avec une date de péremption trop courte ou échue. Si le datage présente un délai court, les aliments ne pourront pas être conservés longtemps. Si la date limite de consommation (DLC) est dépassée, les aliments peuvent être dangereux pour la santé.	M	<ul style="list-style-type: none"> Je vérifie les datages et refuse les marchandises périmées sans hésiter. Je donne un cours à mes collaborateurs ou leur fais suivre une formation externe sur les bonnes pratiques de gestion des marchandises. 		
	Je reçois des marchandises avec des informations incomplètes. Je risque de ne pas pouvoir informer et renseigner correctement les consommateurs, en particulier les personnes allergiques.	A	<ul style="list-style-type: none"> Je m'assure que les désignations des produits sont correctes et je conserve les bulletins de livraison et/ou les factures afin d'assurer leur provenance et leur nature. 		
	Je reçois des marchandises différentes de ce que j'ai commandé : <ul style="list-style-type: none"> parmesan commandé ≠ Grana Padano reçu jambon commandé ≠ jambon d'épaule reçu filets de perche du lac commandés ≠ filets de perche d'un autre lac que le lac Léman reçus 		<ul style="list-style-type: none"> Je vérifie que les marchandises reçues sont conformes à ma commande et qu'elles ne sont pas trompeuses. 		

FCO.DAN.00

Etape	Danger Potentiel (chose à ne pas faire)	Type de danger	Mesure pour maîtriser le danger (chose à faire)	Feuille de contrôle (document à lire et à remplir)	Mise en place
Production et préparation	Je mets des aliments à décongeler à température ambiante pendant plusieurs heures. Une décongélation à température ambiante favorise le développement des bactéries.	M	<ul style="list-style-type: none"> • J'effectue la décongélation dans un réfrigérateur, une chambre froide à +5 °C maximum ou sous l'eau froide (pour autant que la marchandise soit hermétiquement emballée). • Je donne un cours à mes collaborateurs ou je leur fais suivre une formation externe sur les bonnes pratiques de fabrication. 	<p>J'ai pris connaissance de la directive de travail « Production et préparation » (DIR.PRO.04)</p> <p>J'ai rempli les feuilles de contrôle suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Liste des personnes en cuisine et formation initiale/continue (FCO.HYP.02)</i> • <i>Plan de nettoyage (FCO.HYE.03)</i> • <i>Contrôle des nettoyages (FCO.HYE.04)</i> 	
	Je ne surveille pas la température de maintien au chaud des plats en attente. Une cuisson ou une régénération inappropriée ne détruit pas les bactéries et peut entraîner la formation de toxines qui sont responsables des intoxications alimentaires.	M	<ul style="list-style-type: none"> • Je respecte et contrôle les temps et les températures de cuisson ainsi que les températures de maintien au chaud (température ≥ +65 °C). • Je donne un cours à mes collaborateurs ou je leur fais suivre une formation externe sur les bonnes pratiques de fabrication. 		
	Je refroidis les mets chauds à température ambiante pendant plusieurs heures. Une réfrigération trop lente favorise le développement des bactéries.	M	<ul style="list-style-type: none"> • Je refroidis le plus rapidement possible les aliments qui vont être conservés (utilisation d'une cellule de refroidissement, frigo, etc.). • J'interdis le refroidissement à température ambiante. • Je donne un cours à mes collaborateurs ou je leur fais suivre une formation externe sur les bonnes pratiques de fabrication. 		
	J'utilise des produits à risque (œufs crus, viande crue, volaille crue, poisson cru, lait, légumes crus, etc.). Une manipulation inappropriée de ces aliments favorise la contamination par les bactéries.	M	<ul style="list-style-type: none"> • Je manipule correctement les produits à risque (planches de couleur selon aliments, séparation du cru/cuit, etc.). • Je donne un cours à mes collaborateurs ou je leur fais suivre une formation externe sur les bonnes pratiques de fabrication. 		
	J'ai préparé une grande quantité de pâtes ou de riz à l'avance. Les aliments entreposés trop longtemps ou stockés à des températures trop élevées favorisent le développement des bactéries.	M	<ul style="list-style-type: none"> • Je ne prépare pas les aliments en trop grande quantité à l'avance. Je conserve ces derniers à des températures empêchant le développement des bactéries (frigo, chambre froide, congélateur). • Je donne un cours à mes collaborateurs ou je leur fais suivre une formation externe sur les bonnes pratiques de fabrication. 		
	Je propose des plats à base de poissons crus (carpaccio, tartare, etc.). La consommation de poissons crus, non congelés au préalable, peut contenir des parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé du consommateur.	M	<ul style="list-style-type: none"> • Je congèle les produits de la pêche qui seront consommés crus (carpaccio, tartare, etc.), tels que le thon, le saumon et la dorade, afin de tuer les parasites. Ils sont soumis au traitement de congélation pendant une durée et une température minimale de -20 °C pendant 24 heures ou -35 °C pendant 15 heures • Les produits qui ont déjà été congelés par le fournisseur ou accompagnés d'un certificat d'absence de parasites ne nécessitent aucun traitement. 		
	Les aliments peuvent être contaminés par des corps étrangers (éclats de verre, de bois, etc.) et toxiques (produits de nettoyage) lors de leur préparation dans mon établissement.	P, C	<ul style="list-style-type: none"> • Je protège les aliments avec des couvercles ou du film alimentaire. • Je prévois des mesures de protection contre les sources de dangers d'origine physique et chimique. • Je stocke les produits d'entretien dans un local séparé des denrées, etc. 		

FCO.DAN.00

Etape	Danger Potentiel (chose à ne pas faire)	Type de danger	Mesure pour maîtriser le danger (chose à faire)	Feuille de contrôle (document à lire et à remplir)	Mise en place
Production et préparation (suite)	Je ne contrôle et ne renouvèle pas assez régulièrement mon huile de friture. Une huile de friture altérée est dangereuse pour la santé.	C	<ul style="list-style-type: none"> Je contrôle la qualité de mon huile de friture (utilisation de languettes de mesure spécifiques, testeurs électroniques, etc.) La valeur des composés polaires ne doit pas dépasser 27 %). Je ne dépasse pas la température maximale de 175 °C pour faire frire mes aliments. J'utilise de l'huile de friture appropriée. 	<p>J'ai pris connaissance de la directive de travail « Production et préparation » (DIR.PRO.04)</p> <p>J'ai rempli les feuilles de contrôle suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Liste des personnes en cuisine et formation initiale/continue (FCO.HYP.02) Plan de nettoyage (FCO.HYE.03) Contrôle des nettoyages (FCO.HYE.04) 	
Stockage	Je ne stocke pas correctement mes aliments. Une mauvaise séparation des aliments (crus/cuits, emballés/nus, produits alimentaires/non alimentaires comme les produits de nettoyage) dans la zone de stockage favorise la contamination croisée.	M, P, C	<ul style="list-style-type: none"> J'applique les règles de bonnes pratiques pour éviter tout risque de contamination croisée : ne pas mettre les caisses/emballages au sol, séparer les aliments crus/cuits, emballés/en vrac, aliments/ produits de nettoyage, ranger les produits dits « propres » en haut (plat près à la consommation, viande, etc.) et ceux dits « sales » (œufs, légumes, fruits) en bas, protéger ou emballer les denrées, etc. 	<p>J'ai pris connaissance de la directive de travail « Stockage » (DIR.STO.05)</p> <p>J'ai rempli la feuille de contrôle suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> Liste des personnes en cuisine et formation initiale/continue (FCO.HYP.02) 	
	J'utilise des aliments dont la Date Limite de Consommation (DLC) est dépassée. Cette pratique peut être dangereuse pour la santé du consommateur.	M	<ul style="list-style-type: none"> Je vérifie régulièrement les datages et je respecte les dates. J'applique la règle « First In - First Out » (FIFO), ou « premier entré - premier sorti » (PEPS). Je jette les aliments périmés sans hésiter. 		
Réfrigérateur et congélateur	La température de mes installations frigorifiques (frigos, chambres froides et congélateurs) est trop élevée ce qui favorise le développement des bactéries.	M	<ul style="list-style-type: none"> Je surveille régulièrement le bon fonctionnement de mes installations de froid (frigos, chambres froides, congélateurs). Je contrôle les températures 2x/semaine minimum. Je contrôle les températures à l'aide d'un thermomètre externe à celui de l'équipement (thermomètre placé directement dans l'installation ou thermomètre infrarouge). J'appelle le frigoriste en cas de problème ou de panne. 	<p>J'ai pris connaissance de la directive de travail « Réfrigérateur et congélateur » (DIR.REF.06)</p> <p>J'ai rempli la feuille de contrôle suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle des températures (FCO.REF.07) 	

FCO.DAN.00

Etape	Danger Potentiel (chose à ne pas faire)	Type de danger	Mesure pour maîtriser le danger (chose à faire)	Feuille de contrôle (document à lire et à remplir)	Mise en place
Autre danger spécifique lié à votre établissement					

