



Septembre 2022

---

## Autocontrôle

---

### Exigences de l'autocontrôle dans les établissements

La personne responsable de la sécurité alimentaire d'un établissement de denrées alimentaires ou d'objets usuels est tenue à l'autocontrôle. Il doit être adapté à l'activité de l'entreprise afin de :

- Garantir la sécurité alimentaire et sanitaire dans l'établissement.
- Garantir la protection de la santé humaine.
- Appliquer les exigences légales à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution.
- Protéger le consommateur de la tromperie.
- Faire vérifier, si besoin, l'efficacité des mesures d'autocontrôle au moyen de prélèvements d'échantillons et d'analyses.

Le contrôle officiel ne libère pas de l'autocontrôle.

Les établissements de production de denrées alimentaires (restauration, hôtellerie, boulangeries, boucheries, commerce de détail, 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).

### Les outils de l'autocontrôle sont notamment :

- La maîtrise des procédures (bonnes pratiques d'hygiène, bonnes pratiques de fabrication).
  - Guides des bonnes pratiques : lien de [l'OSAV](#)<sup>1</sup>
  - W12 f Guide des bonnes pratiques pour la distribution d'eau potable.
  - Guide BPHR (Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration).
  - Guide des bonnes pratiques pour la boulangerie-confiserie artisanale.
  - Guide des bonnes pratiques de fabrication spécifique à la branche dans la transformation artisanale du lait.
  - Guide de la branche Alimentation pour de bonnes pratiques de fabrication dans le commerce de détail.
  - Guide des bonnes pratiques de l'hygiène dans les exploitations de produits carnés.
- Le recours à des procédures conformes aux principes de la méthode HACCP.
- La traçabilité et le prélèvement d'échantillons ainsi que l'analyse des denrées alimentaires et des objets usuels.

---

<sup>1</sup> <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/leitlinien-gute-verfahrenspraxis.html>



## Bases légales

[Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels \(ODAI\)Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires \(OIDA\)Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires \(OHyg\)](#)

[Ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels \(OPCNP\)](#)

[Loi concernant l'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels](#)

## Dossier d'autocontrôle

Exigences minimales pour le dossier :

- Le dossier d'autocontrôle doit être établi **avant** le début de l'activité et appliqué dès le début du processus de production de l'entreprise. Il doit être à jour, disponible et présenté à l'autorité lors de l'inspection.
- Une **description de votre établissement** (activités principales, la quantité et la nature des denrées manipulées, ainsi que sur le personnel (nombre, formation).
- Une **analyse des risques**, reconnaître le danger et évaluer les risques pour la santé lors des **achats** (qualité des denrées, emballages défectueux, température lors du transport, ...), du **stockage** (dates de conservation dépassées, températures trop élevées, denrées mal protégées, présence de parasites, ...), de la **manipulation** et de la **commercialisation**.
- L'ensemble des **directives internes de travail** décrivant les mesures ainsi que les **fiches de contrôles** associées pour notamment :
  - Les contrôles pour la réception des marchandises (qualité, température, tromperie, ...).
  - Les contrôles pour le stockage des marchandises (température, durée de conservation).
  - L'hygiène de l'établissement.
  - Les risques relatifs aux allergènes.
  - Les modalités du retrait ou du rappel des denrées alimentaires ou des objets usuels pouvant présenter un danger pour la santé.
  - L'ensemble de la traçabilité des marchandises et produits alimentaires reçus, fabriqués, transformés, livrés (ex. : bulletins de livraison, factures, etc.).
  - Etc.

Cette liste d'exigences minimales est non exhaustive et est à adapter à votre établissement.

## Aide à la mise en place d'un autocontrôle dans mon entreprise

Afin de vous aider dans la mise en place de votre autocontrôle, les chimistes cantonaux romands ont établi une [liste](#)<sup>2</sup> des associations et entreprises susceptibles de réaliser des analyses ou des expertises dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels.

---

<sup>2</sup> [liste des associations et entreprises susceptibles de réaliser des analyses ou des expertises dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels.pdf](#)

