Fiches pratiques

HACCP et autocontrôle

Rue de la tech - 0000 Somewhere - +41 70 000 00 00

Organisation et personnel

Les 5 clés d'une alimentation sûre	BPHR 1.3.2
Hygiène personnelle et lavage des mains [PM]	BPHR 2.1.1
Santé du personnel et obligation d'annoncer	BPHR 2.1.2
Règlement d'accès : visiteurs, livreurs, animaux	BPHR 2.1.3
Formation du personnel	BPHR 1.3
Personne responsable et dossier de l'établissement	BPHR 1.1 et 1.2

Réception et stockage

Contrôle à la réception des marchandises [CCP]	BPHR 2.3.2, 3.3.5
Températures maximales des denrées [PM]	BPHR annexe 6.2, 3.2.2
Stockage : ordre, séparation, datage [PM]	BPHR 2.3.3, 2.2.8
Durées de conservation recommandées	BPHR annexe 6.3 et 6.4

Production

Cuisson, maintien au chaud, friture [CCP]	BPHR 2.3.4, 3.3.6
Refroidissement rapide et réfrigération [CCP]	BPHR 2.3.4, 3.3.6
Congélation et décongélation	BPHR 2.3.4, 3.3.6
Aliments à risque : viande hachée et volaille [CCP]	BPHR 2.3.5, 3.3.7
Aliments à risque : poisson, coquillages, œufs, lait et crème [CCP]	BPHR 2.3.5, 3.3.7
Éviter la contamination croisée (cru / cuit) [PM]	BPHR 2.3.1, 2.3.4, 3.3.6

Service et transport

Transport à l'intérieur et à l'extérieur [PM]	BPHR 2.3.6, 2.3.7, 3.3.8
Service, buffets et libre-service [PM]	BPHR 2.3.8, 3.3.9
Restes, déchets et élimination [PM]	BPHR 2.3.9, 2.2.12, 3.3.10

Locaux et installations

Nettoyage et désinfection [PM]	BPHR 2.2.5, 3.3.4
Lutte contre les nuisibles [PM]	BPHR 2.2.6, 3.3.4
Eau, glace, légionelles, installations de débit [PM]	BPHR 2.2.2, 2.2.14, 3.3.4
Thermomètres, balances et instruments de mesure [PM]	BPHR 2.2.4, 3.3.4
Infrastructure, entretien, vestiaires et toilettes [PM]	BPHR 2.2.1, 2.2.3, 2.2.8 – 2.2.16

Information du client

Étiquetage, allergènes et protection contre la tromperie [PM]	BPHR 2.4.1, 2.4.2, 6.5
Remise d'alcool aux jeunes [PM]	BPHR 2.4.3
Danger pour la santé : marche à suivre et rappel [CCP]	BPHR 2.3.10, 3.3.11

HACCP et autocontrôle

La méthode HACCP en 5 temps	BPHR 3.1, 3.2
Autocontrôle : que documenter selon la taille	BPHR 4.1, 4.2
Vérification du système et analyses microbiologiques	BPHR 4.3
Contrôle officiel : droits et devoirs	BPHR chapitre 5

CCP = point critique de contrôle (surveillé et documenté) - PM = point de maîtrise (conditions à respecter).

Les 5 clés d'une alimentation sûre

Objectif

Tout le personnel qui manipule des denrées alimentaires connaît ces 5 principes (clés de l'OMS).

À faire, à respecter

- 1. Prendre l'habitude de la propreté.
- 2. Séparer les aliments crus des aliments cuits et des déchets.
- 3. Bien cuire les aliments et les refroidir rapidement.
- 4. Maintenir les aliments à bonne température.
- 5. Utiliser de l'eau potable propre, des matières premières et des aliments sûrs.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Reprendre le principe concerné avec la personne, noter la formation (date, qui, sujet).

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Chef de cuisine / personne responsable : rappel à chaque nouvel entrant et au moins une fois par an ; la formation est documentée.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Hygiène personnelle et lavage des mains

PM

BPHR 2.1.1

Objectif

Aucune contamination des aliments par le personnel.

À faire, à respecter

- Se laver les mains au savon liquide désinfectant : avant de travailler et à chaque interruption, après le nettoyage, après avoir touché des objets souillés, avant de changer d'activité, après poisson, viande, volaille, œufs crus et légumes crus, après les gants, après les toilettes, après contact avec nez, oreilles, cheveux, région intime.
- Se sécher avec du papier en rouleau, des serviettes jetables ou un ventilateur haute pression. En zone à risque élevé : désinfecter les mains après lavage.
- En production : cheveux longs attachés ou couverts, ongles courts et propres, ni vernis ni faux ongles, pas de bijoux (sauf alliance), ni montre, ni piercing visible.
- Vêtements et chaussures de travail propres (pas ceux de la ville), équipement de protection si nécessaire.
- Gants jetables : usage ciblé, à changer souvent et après chaque interruption.
- Ne jamais éternuer ni tousser sur les aliments ; ne pas se toucher le nez ; goûter avec des couverts propres ; interdiction de fumer en production et en stockage.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Renvoyer la personne se laver les mains / se changer immédiatement.
- Si un aliment a pu être contaminé : l'éliminer.
- Rappeler la règle, noter si c'est répété.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel quotidien par le chef de cuisine ou le responsable de salle ; affiche de lavage des mains près des lavabos.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Santé du personnel et obligation d'annoncer

Objectif

Aucune maladie transmissible par les aliments ne passe par la cuisine.

À faire, à respecter

- Diarrhée, vomissements ou autre maladie transmissible par les aliments : interdit de manipuler des denrées et d'accéder aux zones alimentaires.
- Informer immédiatement son supérieur de la maladie et des symptômes (diarrhée, fièvre).
- Plaies, infections ou lésions de la peau : travail avec les aliments seulement avec protection adaptée (pansement imperméable, gants, doigtier).
- En cas d'épidémie (plusieurs personnes malades dans l'établissement) : la personne responsable informe l'autorité de contrôle.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Écarter la personne du travail avec les aliments.
- Informer la personne responsable ; si plusieurs cas : annoncer à l'autorité cantonale (chimiste cantonal / inspection des denrées).

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Personne responsable : consigne donnée à chaque collaborateur (instruction signée) ; contrôle à chaque prise de poste.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Règlement d'accès : visiteurs, livreurs, animaux

Objectif

Pas de contamination par des personnes ou des animaux étrangers à l'établissement.

À faire, à respecter

- Hors espaces publics, l'accès aux zones où des aliments sont manipulés est interdit aux personnes étrangères à l'établissement.
- La personne responsable fixe les exceptions et leurs conditions (chaussures, veste, couvre-chef…).
- Les animaux domestiques restent à l'écart des locaux contenant des denrées. Dans les espaces publics, les chiens tenus en laisse peuvent être autorisés par la personne responsable.
- Afficher l'interdiction d'accès ; plan de fermeture des zones.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Faire sortir la personne ou l'animal ; contrôler et nettoyer la zone ; éliminer les aliments exposés si nécessaire.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel quotidien ; règle orale de la personne responsable, affiches si besoin.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Formation du personnel

Objectif

Chaque collaborateur est qualifié pour son poste ; les formations sont documentées.

À faire, à respecter

- Tous : les 5 clés (fiche 1), hygiène personnelle, accès, obligation d'annoncer une maladie, autocontrôle si la personne en est chargée.
- Réception et stockage : risques à la livraison, chaîne du froid et températures, marche à suivre du contrôle à la réception, gestion des stocks.
- Production : risques et leur maîtrise, séparation des flux, plages de température, points de contrôle, nettoyage, gestion des déchets.
- Service et transport : hygiène au service et en libre-service, températures et durées entre préparation et consommation, information orale sur la composition et les allergènes.
- Documenter chaque formation (date, sujet, personne, signature).

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Programmer une formation complémentaire et la noter.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Personne responsable : formation initiale à l'entrée, rappel au moins annuel ; preuve des connaissances en cas d'interrogation par l'inspecteur.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Personne responsable et dossier de l'établissement

BPHR 1.1 et 1.2

Objectif

L'inspecteur trouve tout de suite qui est responsable et que l'établissement est en règle.

À faire, à respecter

- Désigner une personne responsable (et un suppléant) du respect de la loi sur les denrées alimentaires ; l'inscrire dans la description de l'établissement.
- Elle justifie de ses connaissances (examen d'hygiène ou 2 ans de gestion réussie d'un établissement). Certains cantons exigent plus.
- Description de l'établissement : nom et adresse, téléphone, e-mail, propriétaire / gérant, personne responsable et suppléant, nature et taille, offre (traiteur, produits propres…), nombre de collaborateurs.
- Annoncer l'activité (et ses changements importants) à l'autorité cantonale ; demander et renouveler les autorisations nécessaires.
- Si plusieurs services (achats, cuisine, salle…) : organigramme et responsabilités écrites.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Compléter ou mettre à jour le dossier ; annoncer le changement à l'autorité.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Mise à jour du dossier au moins une fois par an et à chaque changement important.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Contrôle à la réception des marchandises

CCP

BPHR 2.3.2, 3.3.5

Objectif

Seules des marchandises irréprochables entrent ; la traçabilité est assurée.

À faire, à respecter

- Contrôler à chaque livraison : qualité et fraîcheur (test sensoriel), hygiène, quantité, datage, déclaration, propreté des emballages et du véhicule, présence de nuisibles.
- Mesurer la température des produits réfrigérés ou surgelés (thermomètre de surface ou de pénétration) et la noter.
- Livraison seulement dans des véhicules et conteneurs propres ; reconditionner les produits acceptés dans les récipients de l'établissement.
- Confirmer le contrôle par une signature (et/ou un cachet d'arrivée avec la température) sur le bon de livraison.
- Refuser les denrées non impeccables ; le fournisseur les reprend et établit un bon de retour.
- Le bon de livraison indique : nom et adresse du fournisseur, pays de production, date de durée de conservation minimale ou date limite de consommation. Le conserver au moins 1 an (ou jusqu'au prochain contrôle officiel).
- Sauf très petit établissement : inviter régulièrement les fournisseurs par écrit à respecter les prescriptions de qualité.

Valeurs à respecter

Viande hachée	**<= 2 °C**
Abats, sang	**<= 3 °C**
Volaille, préparations et produits de viande	**<= 4 °C**
Viande d'ongulés et de gibier	**<= 7 °C**
Poisson frais et crustacés	**glace fondante, 2 °C max.**
Œuf liquide / ovoproduits	**<= 4 °C**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Refuser la marchandise, faire noter le refus sur le bon de livraison et établir un bon de retour.
- Demander une livraison complémentaire.
- Contester auprès du fournisseur défaillant (Optim'easy : « Réception » > anomalie à reporter sur facture).

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

La personne qui réceptionne, à chaque livraison : température, contrôle visuel, signature du bon de livraison. Dans Optim'easy : module « Livraisons ».

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Températures maximales des denrées

PM

BPHR annexe 6.2, 3.2.2

Objectif

La chaîne du froid n'est jamais interrompue, y compris pendant les transports.

À faire, à respecter

- Les températures sont des points de maîtrise : les contrôler et les documenter au moins une fois par semaine (et en cas d'écart).
- Contrôle visuel quotidien des chambres froides, enregistrement écrit hebdomadaire.
- Réfrigérer le plus vite possible ; ne pas ouvrir inutilement les enceintes ; ne pas surcharger (une grosse quantité de produit tiède réchauffe le reste).
- Transport : > 65 °C ou < 5 °C ; dépassement admis seulement si l'aliment est consommé dans les 2 heures.

Valeurs à respecter

Viande hachée	**2 °C**
Abats, sang	**3 °C**
Volaille, lapin, gibier à plume ; préparations et produits à base de viande	**4 °C**
Viande proposée à la vente	**5 °C**
Viande d'ongulés domestiques et de gibier	**7 °C**
Poisson frais, crustacés, mollusques (non transformés)	**glace fondante, 2 °C max.**
Produits de la pêche cuits ou fumés	**5 °C**
Œuf liquide jusqu'à 48 h après cassage	**4 °C**
Œufs (dès le 20e jour après la ponte)	**4 °C max.**
Lait cru à l'arrivée	**10 °C**
Surgelés	**-18 °C**
Plats chauds maintenus	**>= 65 °C**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Corriger la température (réglage, dégivrage, appel technicien).
- Évaluer les denrées (sensoriel, durée du dépassement) : consommer immédiatement ou éliminer.
- Noter l'écart et l'action dans le relevé (Optim'easy : « Températures » > remarque « Panne, appel technicien »).

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Chef de cuisine : lecture quotidienne, relevé écrit hebdomadaire. Dans Optim'easy : module « Températures » (fiche par zone, export PDF rangé dans l'archive).

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Stockage : ordre, séparation, datage

PM

BPHR 2.3.3, 2.2.8

Objectif

Aucune altération ni contamination pendant le stockage.

À faire, à respecter

- Ne stocker que des denrées contrôlées ; périssables réfrigérés ou congelés.
- Séparer les aliments crus (non prêts à consommer) des aliments prêts à consommer ; dans la même chambre : les « propres » en haut, les « sales » en bas.
- FIFO (first in – first out) : les nouvelles marchandises derrière les plus anciennes.
- Rien par terre ; caisses de boissons jamais sur les plans de travail ; emballages propres, intacts et adaptés à l'usage alimentaire ; emballages entamés toujours refermés.
- Aucun produit d'entretien ni produit chimique dans les locaux de denrées.
- Étiqueter tout ce qui est reconditionné : date de conditionnement ou de fabrication / limite de consommation, fournisseur. Dater tout aliment non remis dans les 24 h.
- Surgelés : date de congélation, date de durée de conservation minimale, dénomination.
- Utiliser les produits avant la date limite de consommation ; la date de durée minimale peut être dépassée seulement si la santé et la qualité restent garanties (responsabilité, marche à suivre et documentation définies).

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Remettre en ordre ; éliminer les denrées périmées ou avariées ; corriger la température ; réétiqueter.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel quotidien, inventaire périodique documenté (délais de consommation, dates de durée minimale).

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Durées de conservation recommandées

BPHR annexe 6.3 et 6.4

Objectif

Repères pour dater et décider ; à valider au cas par cas par une analyse sensorielle.

À faire, à respecter

- Ces durées sont indicatives (aliments en parfait état). Toujours juger au cas par cas : aspect, odeur, goût.
- Congélation : produits congelés très rapidement à -18 °C, sans jamais dépasser cette température, puis décongelés rapidement par réchauffage ou à < 4 °C juste avant la consommation.

Valeurs à respecter

Réfrigéré (2 °C) : viande crue en portions	**5 jours**
Réfrigéré (2 °C) : viande hachée	**1 jour**
Réfrigéré (2 °C) : volaille	**2 jours**
Réfrigéré (3–5 °C) : saucisse échaudée	**8 à 10 jours**
Réfrigéré (3–5 °C) : pâtes précuites	**2 à 3 jours**
Réfrigéré (3–5 °C) : lait pasteurisé	**7 jours**
Réfrigéré (3–5 °C) : beurre, margarine	**env. 30 jours**
Réfrigéré (3–5 °C) : salade, fruits	**5 à 10 jours**
Réfrigéré (3–5 °C) : légumes et fruits en conserve entamés	**2 à 3 jours**
Œufs durs refroidis à l'eau	**3 jours max.**
Congelé : bœuf / poulet / fruits et légumes	**9 à 12 mois**
Congelé : porc	**3 à 6 mois**
Congelé : viande hachée	**3 mois**
Congelé : beurre	**6 à 8 mois**
Congelé : pain	**1 à 2 mois**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Éliminer ce qui dépasse la durée ou ne passe pas l'analyse sensorielle.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Datage de chaque préparation ; contrôle hebdomadaire des dates dans les chambres froides.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Cuisson, maintien au chaud, friture

CCP

BPHR 2.3.4, 3.3.6

Objectif

Détruire les germes à la cuisson, sans carboniser, et éviter leur multiplication ensuite.

À faire, à respecter

- Cuisson : température interne d'au moins 70 °C pendant 2 minutes (aussi pour le réchauffage). Viande destinée à une cuisson rapide gardée à < 4 °C jusqu'au moment de la préparer.
- Haricots et pommes de terre : cuisson suffisante, jeter l'eau.
- Maintien au chaud : au moins 65 °C (à cœur) et consommer dans les 3 heures ; plats non maintenus : consommer dans les 2 heures.
- Couvrir les aliments cuits ; déguster avec des couverts propres, ne pas les toucher.
- Friture : jamais au-dessus de 175 °C ; « dorer » au lieu de carboniser ; contrôler l'huile régulièrement et la renouveler si nécessaire. Gril : pas une goutte de graisse ne doit brûler.
- Sous vide et basse température : températures extérieures et à cœur, temps et recettes définis à l'avance ; sonde propre et désinfectée ; refroidissement prompt (bain de glace, cellule).

Valeurs à respecter

Cuisson à cœur	**>= 70 °C pendant 2 min**
Maintien au chaud	**>= 65 °C, 3 h max.**
Aliments non maintenus	**consommés en 2 h**
Friture	**<= 175 °C**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Prolonger la cuisson et remesurer.
- Plat resté sous 65 °C ou plus de 3 h : éliminer.
- Huile fumante ou foncée : la renouveler.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Chef de cuisine : mesure à cœur à la sonde propre, par sondage pendant le service ; enregistrer sur la fiche d'autocontrôle du jour.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Refroidissement rapide et réfrigération

CCP

BPHR 2.3.4, 3.3.6

Objectif

Traverser le plus vite possible la zone critique 5 °C – 65 °C.

À faire, à respecter

- Refroidir les préparations immédiatement après cuisson (cellule de refroidissement rapide, bain de glace) ; adapter la taille des portions à la capacité de refroidissement.
- Température interne : de 55 °C à 26 °C en 5 heures maximum, puis de 26 °C à 4 °C en 5 heures maximum ; ensuite conservation à la température prescrite.
- Protéger les aliments du contact direct avec le fluide de refroidissement (glace, eau) ; éliminer l'eau de fonte.
- Ne pas réchauffer les denrées déjà au frais en y mettant de gros lots tièdes ; ouvrir le moins possible.
- Aliments à risque (3.3.7) : mesures spéciales de la fiche « Aliments à risque ».
- Aliments réduits en morceaux : préparer au plus tôt 2 h avant la cuisson, stocker < 4 °C ; steak tartare et préparations fragiles juste avant la consommation.

Valeurs à respecter

55 °C -> 26 °C	**5 h max.**
26 °C -> 4 °C	**5 h max.**
Aliments à risque (viande hachée, volaille…)	**< 5 °C en moins de 90 min**
Zone critique à franchir vite	**5 °C – 65 °C**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Dépassement de la durée : éliminer ou, selon l'avis du responsable, consommer immédiatement.
- Réduire la taille des lots, améliorer le refroidissement.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Responsable de la cuisine : heure de début et température à cœur notées pour les grosses préparations.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Congélation et décongélation

Objectif

Pas de perte de qualité ni de multiplication de germes.

À faire, à respecter

- Congeler uniquement des produits irréprochables ; surgeler les produits chauffés immédiatement après refroidissement à < 10 °C ou en cellule de refroidissement rapide.
- Descente à -18 °C : petites pièces (steaks…) < 1 h, pièces moyennes (rôti) 2 à 6 h, très grosses pièces < 12 h.
- Dater les portions et définir un délai de consommation.
- Décongeler : à < 4 °C en chambre froide, à couvert, sur une grille avec bac collecteur (volaille et poisson) ; pour consommation immédiate : sous un filet d'eau froide ou au micro-ondes (fonction décongélation). Éliminer le liquide.
- Après décongélation : consommer dans les 48 heures ; noter la date de décongélation et la date limite de consommation.
- Pas de recongélation, sauf après cuisson et pour quelques jours ; recongélation en appareils spécifiques non admise.

Valeurs à respecter

Surgélation	**<= -18 °C**
Décongélation	**< 4 °C**
Consommation après décongélation	**48 h max.**
Poisson cru / fumé à froid	**24 h à -20 °C avant usage**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Éliminer les produits décongelés trop longtemps ou recongelés ; corriger la température du congélateur.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Relevé hebdomadaire de la température des congélateurs (fiche températures) ; datage de chaque portion.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Aliments à risque : viande hachée et volaille

CCP

BPHR 2.3.5, 3.3.7

Objectif

Maîtriser les germes de surface (campylobacter, salmonelles) de ces produits très périssables.

À faire, à respecter

- Livraison à moins de 4 °C (viande hachée : 2 °C) ; stocker tout de suite en chambre froide avec récupération de l'exsudat, ou transformer immédiatement, sans stockage intermédiaire à température ambiante.
- Transformer sur surfaces spécialement nettoyées (eau chaude, produit) avec des mains propres, éventuellement des gants jetables.
- Volaille : planches et appareils dédiés, séparation stricte pour ne pas contaminer d'autres aliments ; nettoyer et désinfecter les objets après usage ; gants jetables pour la transformation ; ne jamais transmettre de germes de la volaille crue à la cuite (supports et objets différents).
- Cuisson à cœur : 80 °C pendant au moins 3 minutes, ou 70–75 °C pendant 10 minutes (volaille : 70 °C pendant au moins 10 minutes).
- Refroidir en moins de 90 minutes à < 5 °C.

Valeurs à respecter

Température de livraison	**< 4 °C (hachée : 2 °C)**
Cuisson à cœur	**80 °C, 3 min ou 70–75 °C, 10 min**
Refroidissement	**< 5 °C en 90 min**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Cuire davantage ; éliminer ce qui n'a pas atteint la température ou a séjourné à température ambiante ; nettoyer et désinfecter les surfaces.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Mesure à cœur par le cuisinier à chaque service ; établissements servant surtout des personnes fragiles : contrôle et documentation permanents (CCP).

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Aliments à risque : poisson, coquillages, œufs, lait et crème

CCP

BPHR 2.3.5, 3.3.7

Objectif

Maîtriser parasites, salmonelles et multiplication rapide des bactéries.

À faire, à respecter

- Poisson et coquillages : livraison et conservation à 2 °C ; éviter le contact avec l'eau de fonte et l'égoutture ; crustacés et mollusques crus transformés vivants ou congelés ; coquillages vivants jamais immergés ; chauffer au moins 3 minutes à 70 °C, refroidir en moins de 90 minutes à < 5 °C.
- Poisson à consommer cru ou fumé à froid : congeler 24 h à -20 °C pour détruire les parasites (à documenter si fait avant la livraison).
- Œufs : utiliser autant que possible des produits pasteurisés ; conserver à température constante (5–8 °C, max. 4 °C dès le 20e jour après la ponte) ; ne pas mettre les œufs cassés en contact avec les coquilles ; éliminer tout de suite coquilles et emballages ; mets aux œufs chauffés à au moins 72 °C puis 4 °C ou consommation immédiate ; sabayon : consommer en 2 heures ; œufs durs refroidis à l'eau : 3 jours max.
- Lait cru et crème crue : remise interdite, pas pour des mets froids ; sinon porter à 70 °C minimum avant consommation. Crème fouettée : préparée juste avant, dans un récipient propre ; siphons à crème au frais, nettoyés ou désinfectés après chaque vidage ; crème < 5 °C.

Valeurs à respecter

Poisson, coquillages	**2 °C**
Poisson cru / fumé à froid	**24 h à -20 °C**
Cuisson œufs / préparations aux œufs	**>= 72 °C**
Crème et crème fouettée	**< 5 °C**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Éliminer les produits dont la chaîne du froid est rompue ou dont la cuisson n'est pas atteinte ; nettoyer soigneusement mains, plans et appareils.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel et à la sonde par le responsable de cuisine ; documentation permanente si l'établissement sert surtout des personnes fragiles.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Éviter la contamination croisée (cru / cuit)

PM

BPHR 2.3.1, 2.3.4, 3.3.6

Objectif

Aucun transfert de germes d'un aliment cru, d'un déchet ou d'un appareil vers un aliment prêt à consommer.

À faire, à respecter

- Séparer propre et sale dans l'espace ou dans le temps ; transformation des aliments crus séparée de celle des produits finis et semi-produits.
- Planches à découper différentes par groupe d'aliments ; code couleur des appareils et documents selon l'usage.
- Nettoyer la surface des aliments et des appareils avant de découper ; les ustensiles (fouets, spatules, couteaux) ne servent que s'ils sont parfaitement propres.
- Ne pas mélanger des denrées issues de lots différents.
- Hygiène des mains entre deux activités (fiche hygiène personnelle).

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Éliminer les aliments prêts à consommer touchés par du cru ; nettoyer et désinfecter ; adapter l'organisation du travail.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel régulier par le chef de cuisine ; instruction orale à chaque nouvel entrant.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Transport à l'intérieur et à l'extérieur

PM

BPHR 2.3.6, 2.3.7, 3.3.8

Objectif

Les aliments arrivent chez le client dans les mêmes conditions de sécurité qu'à la sortie de la cuisine.

À faire, à respecter

- Température de transport > 65 °C et/ou < 5 °C (ou températures spéciales du guide) ; durée la plus courte possible.
- Récipients appropriés fermés par un couvercle ; conteneurs et véhicules propres (nettoyés avant d'y mettre des aliments s'ils servent aussi à autre chose).
- Séparer propre / sale / déchets.
- Transport extérieur : contrôler et documenter la température à l'arrivée ; demander au client de confirmer l'état parfait de la livraison.
- Dépassement de température admis seulement si les aliments sont consommés dans les 2 heures.

Valeurs à respecter

Chaud	**> 65 °C**
Froid	**< 5 °C**
Dépassement toléré	**consommation sous 2 h**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Éliminer ce qui est resté dans la plage critique 5–65 °C trop longtemps ; nettoyer le conteneur.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel des conteneurs et des véhicules ; température notée à l'arrivée.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Service, buffets et libre-service

PM

BPHR 2.3.8, 3.3.9

Objectif

Pas de contamination ni de multiplication de germes au moment de la remise.

À faire, à respecter

- Dresser avec de petits plats renouvelés régulièrement ; ustensiles de service adaptés et propres.
- Buffets munis d'une protection contre les expectorations, contrôlés régulièrement ; surveillance par des collaborateurs formés.
- Plats chauds maintenus à >= 65 °C, 3 h maximum, température constante.
- Aliments périssables présentés réfrigérés (température de la glace) ou consommés rapidement (en général dans les 2 heures).
- Éliminer à temps les restes et les déchets ; séparer clairement aliments proposés et déchets.
- Hygiène personnelle du service (fiche 2).

Valeurs à respecter

Chaud	**>= 65 °C, 3 h max.**
Froid	**glace ou consommé en 2 h**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Retirer et éliminer les plats trop longtemps exposés ; renouveler en plus petites quantités.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Chef de salle / de service : contrôle visuel pendant le service, formation des équipes.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Restes, déchets et élimination

PM

BPHR 2.3.9, 2.2.12, 3.3.10

Objectif

Les déchets ne contaminent jamais les denrées ; les restes réutilisés restent sûrs.

À faire, à respecter

- Réduire au minimum restes et déchets (surproduction).
- Restes revalorisables : bonne température, récipients appropriés, qualité et traçabilité garanties, jamais mélangés aux produits frais, allergènes toujours déclarés.
- Restes des tables et du buffet dont l'état hygiénique n'est pas garanti : éliminer.
- Déchets alimentaires dans des conteneurs fermant hermétiquement, aux endroits prévus ; poubelles vidées régulièrement et toujours après la fermeture.
- Déchets organiques conservés au frais dans des conteneurs fermés ; local à déchets propre, sans vermine, séparé de la réception des marchandises.
- Après avoir manipulé des déchets : changer de tablier et se laver les mains avant la production.
- Les déchets alimentaires d'origine animale ne servent pas à fabriquer des aliments pour animaux.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Nettoyer et désinfecter la zone ; éliminer les aliments exposés ; revoir la fréquence de vidage.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel quotidien (séparation aliments / déchets, local à déchets) ; contrat d'enlèvement si applicable. Dans Optim'easy : module « Déchets » (jours de collecte).

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Nettoyage et désinfection

PM

BPHR 2.2.5, 3.3.4

Objectif

Locaux, appareils et ustensiles propres ; aucune confusion entre aliments et produits chimiques.

À faire, à respecter

- Plan de nettoyage pour tous les secteurs, surveillé et contrôlé par le supérieur ; personnel formé aux opérations de nettoyage.
- Toujours nettoyer à fond avant de désinfecter ; désinfecter par la chaleur ou avec des désinfectants admis pour le secteur alimentaire.
- Respecter les modes d'emploi et mesures de protection des fabricants ; dosage correct.
- Outils différents selon les opérations ; chiffons et brosses propres et changés régulièrement.
- Produits chimiques uniquement dans leur emballage d'origine, jamais dans des bouteilles de boisson ; stockage séparé et marqué, loin des aliments.
- Lavabos (savon, papier jetable) séparés des éviers de rinçage de vaisselle, légumes et salade.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Refaire le nettoyage ; revoir le plan si une zone est régulièrement oubliée.
- Produit chimique mal rangé ou dans un mauvais récipient : le retirer et former l'équipe.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Calendrier de nettoyage (quotidien / hebdomadaire / mensuel) coché et visé ; contrôle par le supérieur. Dans Optim'easy : « HACCP > Autocontrôle ».

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Lutte contre les nuisibles

PM

BPHR 2.2.6, 3.3.4

Objectif

Aucun nuisible ni trace de nuisible dans l'établissement.

À faire, à respecter

- Ouvertures vers l'extérieur protégées (grilles, moustiquaires, portes fermées) ; écoulements au sol empêchant l'entrée de vermine.
- Contrôler la présence de nuisibles à la réception (marchandise refusée le cas échéant) et en permanence (contrôle visuel).
- En cas de présence : lutte immédiate, uniquement avec des produits vérifiés par des collaborateurs formés ou des spécialistes ; éviter la contamination des aliments pendant le traitement.
- Risque accru : contrat d'entretien avec un professionnel externe.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Traiter immédiatement ; protéger ou éliminer les denrées exposées ; faire appel au spécialiste ; noter l'intervention (Optim'easy : agenda des interventions).

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel hebdomadaire de la personne responsable ; rapport du professionnel conservé.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Eau, glace, légionelles, installations de débit

PM

BPHR 2.2.2, 2.2.14, 3.3.4

Objectif

Eau potable irréprochable partout où elle touche des aliments ou des boissons.

À faire, à respecter

- Eau de qualité potable (l'eau industrielle d'incendie ou de refroidissement circule dans des circuits séparés et signalés).
- Machines à glace raccordées directement à l'eau potable, nettoyées et entretenues régulièrement (y compris la pelle).
- Chauffe-eau à au moins 60 °C, avec chauffage et rinçage périodiques pour prévenir les légionelles ; désinfection chimique là où nécessaire.
- Installations de débit : état impeccable, nettoyage et entretien réguliers et documentés ; verres avec trait de jauge ; bière en fût : appareils à pression avec CO2 ou azote, soupape anti-refoulement, aucune autre boisson sur les robinets de bière.
- Distributeur d'eau (bidon de 10 l et plus) : nettoyé régulièrement par le fabricant (documenté) ; mis en service seulement si les bidons sont vidés dans le délai garantissant la qualité ; eau chaude détartrée régulièrement.
- Eau gazéifiée (postmix) déclarée de façon à ne pas être confondue avec de l'eau minérale.

Valeurs à respecter

Chauffe-eau	**>= 60 °C**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Rincer, nettoyer ou désinfecter ; appeler le service technique ; retirer la boisson ou la glace douteuse du service.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel de la propreté du dispositif de tirage ; contrat d'entretien documenté.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Thermomètres, balances et instruments de mesure

PM

BPHR 2.2.4, 3.3.4

Objectif

Les mesures sur lesquelles repose l'autocontrôle sont justes.

À faire, à respecter

- Utiliser, conserver, étalonner et entretenir les instruments selon le mode d'emploi du fabricant ; les protéger contre toute altération ou mauvais usage.
- Vérifier leur bon fonctionnement dans l'autocontrôle (exactitude de l'affichage, propreté, câblage, piles).
- Thermomètre : contrôle avec un thermomètre de référence ou un bain de glace fondante (0 °C).
- Instruments servant à fixer le prix final en libre-service : conformes à l'ordonnance sur les instruments de mesure ; exactitude vérifiée au moins une fois par an avec un appareil de référence étalonné (certificat) ; tares déduites.
- Documenter les contrôles par écrit.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Régler ou remplacer l'appareil ; répéter les mesures douteuses faites avec lui.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Au moins une vérification par an (et à chaque doute), enregistrée dans l'autocontrôle.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Infrastructure, entretien, vestiaires et toilettes

PM

BPHR 2.2.1, 2.2.3, 2.2.8 – 2.2.16

Objectif

Des locaux et des équipements faciles à nettoyer et en bon état.

À faire, à respecter

- État des lieux annuel pour planifier l'entretien et les investissements ; contrôle visuel permanent et réparation rapide.
- Murs, plafonds, portes, plans de travail et meubles faciles à nettoyer ; joints en silicone ou mastic intacts ; pas d'angle mort entre appareils et murs.
- Matériaux en contact avec les aliments conformes (ordonnance sur les objets usuels) ; vaisselle sans fissure ; machines et ustensiles en parfait état.
- Ventilation et hottes suffisantes, filtres accessibles et entretenus ; éclairage suffisant en cuisine.
- Vestiaires et sanitaires pour le personnel (armoires séparées ville / travail si possible) ; toilettes séparées des locaux alimentaires et sans accès direct à la cuisine, équipées de savon, désinfectant, papier ou séchoir, poubelles ; nettoyées chaque jour.
- Appareils de la cuisine entretenus selon les consignes écrites des fabricants (contrats de service, fichier d'entretien).

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Réparer ou remplacer ; noter la date et la personne qui a agi ; nettoyer en attendant.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel permanent ; état des lieux au moins une fois par an ; toilettes et vestiaires contrôlés chaque jour avec visa.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Étiquetage, allergènes et protection contre la tromperie

PM

BPHR 2.4.1, 2.4.2, 6.5

Objectif

Les indications données au client sont vraies et complètes.

À faire, à respecter

- Toutes les indications (qualité, origine, mode de production, composition…) sont conformes à la réalité ; pas d'imitation ni de présentation trompeuse.
- Toujours par écrit (carte, affiche) : pays de production de la viande et des produits de viande ; indication d'irradiation ou d'OGM ; âge minimum pour la remise d'alcool.
- Sur la carte ou une affiche bien visible : dénomination spécifique ; quantité pour les boissons servies en vrac ; prix (avec la quantité à laquelle il se rapporte) ; pourcentage d'alcool des spiritueux (sauf cocktails maison) ; pays de production du vin s'il ne ressort pas de la dénomination.
- Mentions particulières : viande pouvant avoir été produite avec des hormones ou des antibiotiques (si le pays les admet) ; denrées génétiquement modifiées ; œufs : espèce animale (hors poule) et « issus d'un élevage en batterie non autorisé en Suisse » pour œufs sur le plat, durs et de traiteur ; denrées rediluées.
- Allergènes : l'indication est souhaitée mais doit être systématique et exacte ; sinon une mention invitant les personnes allergiques à s'adresser au personnel. Le personnel doit pouvoir renseigner oralement sur la composition des plats.
- Boissons servies en vrac : récipients étalonnés ou avec trait de jauge ; doseurs avec verres officiellement marqués ; verres mesureurs étalonnés utilisés devant le client.
- Préemballé : dénomination, liste des ingrédients, allergènes, date de durée minimale ou limite de consommation, nom et adresse du producteur, pays de production, lot, teneur en alcool > 1,2 %…
- Conserver les bons de livraison et emballages pour justifier les indications.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Corriger la carte ou l'affiche ; obtenir l'information manquante auprès du fournisseur ; former le personnel.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle de la carte à chaque changement (Optim'easy : Papeterie > cartes, avec allergènes) ; justificatifs conservés.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Remise d'alcool aux jeunes

PM

BPHR 2.4.3

Objectif

Respecter les limites d'âge légales.

À faire, à respecter

- 16 ans minimum pour la bière, le vin et le vin de fruits ; 18 ans pour les spiritueux, apéritifs et alcopops.
- Afficher très lisiblement ces limites d'âge.
- Le personnel est formé ; en cas de doute, il demande un justificatif d'âge.

Valeurs à respecter

Bière, vin, vin de fruits	**dès 16 ans**
Spiritueux, apéritifs, alcopops	**dès 18 ans**

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Refuser la remise ; rappeler la règle à l'équipe ; poser l'affiche manquante.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Affiche contrôlée à chaque inventaire ; rappel du personnel au moins une fois par an.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Danger pour la santé : marche à suivre et rappel

CCP

BPHR 2.3.10, 3.3.11

Objectif

Agir immédiatement si un aliment remis peut avoir mis la santé en danger.

À faire, à respecter

- Si la personne responsable constate ou suspecte qu'un aliment remis est dangereux et n'est plus sous son contrôle direct : informer immédiatement l'autorité cantonale d'exécution et retirer les produits concernés du marché.
- Si les produits ont pu parvenir au consommateur : effectuer un rappel et indiquer la raison précise et réelle.
- En cas de suspicion d'intoxication alimentaire liée à l'établissement : conserver des échantillons des aliments suspects, les mettre à disposition des autorités, collaborer avec elles.
- Connaître et afficher les coordonnées du chimiste cantonal ; former les collaborateurs à cette marche à suivre.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Ces mesures SONT la mesure corrective : informer, retirer, rappeler, conserver les échantillons.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Marche à suivre expliquée aux cadres ; preuve des connaissances en cas d'interrogation.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

La méthode HACCP en 5 temps

Objectif

Identifier les dangers, les surveiller et les maintenir à un niveau acceptable.

À faire, à respecter

- 1. Identifier les dangers de chaque secteur et phase : organisation, personnel, infrastructure, livraison, stockage, production (cuisson, froid, congélation, maintien au chaud, refroidissement, décongélation), transport, service, élimination, tromperie, obligation d'annoncer.
- 2. Déterminer les points de contrôle : CCP (point critique, décisif pour la santé : contrôle régulier et documenté) et PM (point de maîtrise : conditions à respecter, surveillance ponctuelle selon l'expérience).
- 3. Déterminer la surveillance : qui contrôle quoi, à quelle fréquence, comment enregistrer.
- 4. Prévoir les mesures correctives : adapter la durée de conservation ou la recette, éliminer, informer les autorités, rappeler…
- 5. Assurer un contrôle du système : résultats d'autocontrôle, remarques des clients et du personnel, contrôle officiel, analyses.
- Les températures sont des points de maîtrise : contrôlées et documentées au moins une fois par semaine. Pour les établissements servant surtout des personnes fragiles (personnes âgées, immunodéficientes, femmes enceintes, enfants), les valeurs des aliments à risque sont des CCP surveillés en permanence.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Compléter la liste des dangers de l'établissement ; revoir la méthode après chaque écart important.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Personne responsable : la méthode doit être adaptée à l'établissement et révisée régulièrement.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Autocontrôle : que documenter selon la taille

BPHR 4.1, 4.2

Objectif

Prouver que les règles sont appliquées, sans alourdir l'administration.

À faire, à respecter

- Catégorie A (grand) : > 1000 repas/jour et > 50 collaborateurs ; B (moyen) : 250–1000 repas, 16–50 collaborateurs ; C (petit) : 50–250 repas, 6–15 collaborateurs ; D (très petit) : < 50 repas et/ou offre simple, < 5 collaborateurs. Si repas par jour et personnel ne correspondent pas à la même catégorie : catégorie supérieure.
- Catégorie C : l'autocontrôle est surtout fait par la personne responsable, avec délégation ponctuelle ; points de contrôle et procédures principaux fixés par écrit.
- À documenter en catégorie C : carte des mets et boissons ; liste du personnel ; enregistrement auprès de l'autorité ; dossier des autorisations ; formation (justificatif écrit) ; calendrier de nettoyage ; thermomètre de contrôle à la livraison ; accord écrit avec les fournisseurs ; données de traçabilité (bons de livraison) ; signature du contrôle à l'arrivée ; température des denrées réfrigérées à la livraison ; mesure de température avec contrôle visuel quotidien et documentation écrite 1 fois par semaine (et en cas d'écart) ; contrôles visuels réguliers (propreté, hygiène, aliments spéciaux) ; règlement des informations sur les allergènes.
- Toujours conserver les rapports de contrôle ; les contrôles sont documentés par écrit.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Compléter la documentation manquante ; confier un contrôle à un autre collaborateur si la personne responsable est absente.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Dans Optim'easy : « HACCP > Autocontrôle » (listes du jour, de la semaine, du mois, de l'année) et registre PDF mensuel rangé dans l'archive.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Vérification du système et analyses microbiologiques

BPHR 4.3

Objectif

S'assurer que la méthode HACCP fonctionne et l'adapter.

À faire, à respecter

- Toutes catégories : examiner l'importance des défauts et des possibilités d'amélioration signalés par les clients, le personnel, le contrôle officiel et l'autocontrôle ; en tenir compte lors de la mise à jour de la méthode.
- Analyses principales : germes aérobies mésophiles, entérobactéries, E. coli, staphylocoques à coagulase positive, listérias (établissements dont les produits peuvent en contenir).
- À analyser en priorité : produits à risque, aliments destinés à des personnes fragiles, produits intermédiaires précuits, restes réutilisés, aliments suspectés de poser problème.
- Fréquence : catégorie A ou établissements servant surtout des personnes fragiles : 4 à 12 fois par an selon le risque ; catégorie C ou D : analyses périodiques recommandées, à répéter selon les résultats ; possibilité d'y renoncer si l'offre est très simple (café, produits préemballés, boissons peu risquées).
- En cas de contestation à l'inspection : analyses nécessaires pour contrôler les mesures d'assainissement.
- Les rapports d'analyse font partie de la documentation de l'autocontrôle et sont conservés. Évaluation selon l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg annexe 2) et les valeurs de référence de l'OFSP.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Résultat hors valeur : chercher la cause, nettoyer, corriger la méthode, refaire une analyse de contrôle.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Personne responsable : vérification générale enregistrée au moins une fois par an.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____

Contrôle officiel : droits et devoirs

Objectif

Accueillir l'inspection de façon compétente et sereine.

À faire, à respecter

- Les contrôleurs peuvent entrer spontanément pendant les heures d'ouverture, contrôler denrées, fabrication, installations, véhicules, documentation, hygiène personnelle et formation ; ils doivent indiquer leur fonction officielle et la raison du contrôle.
- Le fabricant les assiste gratuitement et donne les renseignements utiles ; l'inspection se fait en principe en présence de la personne responsable (ou de son représentant).
- Ils peuvent prélever des échantillons (identifiés, avec rapport) ; si l'échantillon n'est pas contesté, un remboursement peut être demandé au-delà de CHF 5.–.
- Les résultats sont communiqués à l'oral puis confirmés par écrit. Mesures possibles : dispositions et délais, confiscation de précaution, interdiction d'usage ou fermeture ; toujours proportionnées.
- Voies de droit : opposition dans les 5 jours ; recours dans les 10 jours contre la deuxième décision.
- Ce que l'on peut présenter : description de l'établissement, calendriers de nettoyage, relevés de températures, bons de livraison signés, preuves de formation, rapports d'analyses, accords fournisseurs, marche à suivre en cas de rappel.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Noter les constats et les délais fixés ; corriger et garder la preuve de la correction.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Optim'easy conserve les relevés, les bons de livraison et le registre d'autocontrôle pour les présenter en cas de contrôle.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____