

Exigences concernant la consommation de denrées alimentaires à Genève

A Genève, il existe des exigences légales concernant la consommation de denrées alimentaires et, contrairement à ce que l'on pourrait penser, toutes les structures sont concernées. En effet, **pas besoin d'être actif dans la restauration pour devoir respecter les lois et réglementations en matière de transport et de stockage de la nourriture, ainsi que d'hygiène et de nettoyage.**

En tant qu'organisme, vous avez l'obligation d'établir et de mettre en place un autocontrôle (processus de contrôle interne) adapté lors vos activités **sur le territoire genevois*** impliquant la consommation de denrées alimentaires afin de :

- veiller à ce que les [exigences légales](#) soient bien respectées
- garantir la sécurité alimentaire et sanitaire au sein de votre organisme
- ne pas mettre en danger la santé des moniteurs et participants à vos activités
- prendre toutes les mesures nécessaires permettant d'assurer, en permanence, de bonnes conditions d'hygiène et de traitement / fabrication des denrées alimentaires.

**Pour les activités se déroulant dans d'autres cantons ou à l'étranger, nous vous invitons à vous renseigner directement auprès d'eux afin de connaître les réglementations et lois à respecter.*

Le service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) peut effectuer des contrôles. Toute inspection dont le résultat serait non-conforme peut être amendée selon la gravité des manquements.

Attention : le présent document est destiné à vous soutenir dans les démarches administratives et organisationnelles qui découlent des exigences légales genevoises. Il s'agit d'un petit guide des bonnes pratiques et de bon sens pour les activités de jeunesse. Néanmoins, **la lecture de ce document ne vous dispense pas de lire toutes les fiches du SCAV** (nommées à divers endroits de ce document).

NB : La plupart des documents d'autocontrôles du SCAV s'adressent à des entreprises / établissements professionnels car ce sont généralement les principaux concernés. Néanmoins, vous devez tout de même les consulter et les remplir en considérant votre organisme comme un établissement à la lecture de ces documents.

Quand êtes-vous concernés ?

Quand votre camp / centre aéré / activité se déroule à Genève et que **ces activités impliquent des repas.**

- Repas de traiteur
- Même si le **pique-nique** est apporté par les participants Repas sur le feu / barbecue
- Repas / pique-nique préparé par une équipe des volontaires ou bénévoles
- Toute autre activité impliquant un repas / goûter / ...

Pour toutes les activités correspondant aux critères ci-dessus, il est important d'être attentifs aux conditions de stockage et de production, aux températures des denrées alimentaires (conservation/stockage et service), à l'hygiène (des gens, des lieux, du matériel, ...) et au nettoyage.

Plus concrètement, que doit-on faire ?

1. Vous annoncer au SCAV

En remplissant la feuille FCO.ETA.01 du document « [Exemples de feuilles de contrôle associées](#) »

Vous pouvez effectuer une seule et même annonce et nommer une personne responsable pour la totalité des activités de votre organisme pour tout l'été !

Astuces : pour l'établissement, indiquez « organisme de vacances ». La case n'existe pas, il suffit de le noter.

A la place des horaires d'ouvertures, indiquez les dates des activités et les horaires prévus pour les repas (vous pouvez annexer un document à l'annonce).

2. Désigner une personne responsable de la sécurité alimentaire

3. Évaluer les risques et dangers de chaque activité

Vous pouvez utiliser le document du SCAV « [autocontrôle - théorie et analyse des dangers](#) » très complet. Attention néanmoins, tous les risques sont listés, c'est à vous d'évaluer lesquels vous concernent ou non.

4. Mettre en place un contrôle et des directives (se laver les mains, ...) spécifiques à votre activité

Vous pouvez utiliser les documents du SCAV « [Exemples de feuilles de contrôle associées](#) » et « [Exemples de directives](#) » ou mettre en place un document propre à votre organisme afin qu'il corresponde mieux à vos activités.

Bien évidemment, il n'est pas nécessaire de remplir certaines fiches (infrastructures et appareils par exemple) si vous n'utilisez pas de cuisine. De même, vous ne devez pas avoir de cuistots formés, vous pouvez simplement indiquer les noms des personnes responsables des repas.

5. Informer les moniteurs et monitrices des risques, dangers, contrôles et directives

Informations spécifiques aux organismes de vacances

Le document regroupant les exemples de directives du SCAV regroupe de nombreuses choses relevant du bon sens. Tout d'abord concernant **l'hygiène** à observer (se laver les mains, ne pas cuisiner en cas de maladie, ...) mais aussi **les températures, les conditions de stockage**, les allergènes, etc. Nous vous invitons à consulter ce document et à mettre en place des directives claires concernant ces différents thèmes.

Nous vous invitons particulièrement à :

- **Désigner une personne responsable de la sécurité alimentaire**
- **Équiper vos frigos de thermomètres pour les contrôles de température**
- **Sensibiliser les jeunes monitrices et moniteurs**
- **Équiper vos équipes de glacières ou de sacs de conservation pour les denrées à conserver au frais**
- **Privilégier les denrées non-périssables lors des activités où vous ne bénéficiez pas système de réfrigération**

FAQ

Que faire si nous avons un temps de transport avant de ranger nos aliments au frigo ?

Utilisez des glacières pour le transport des denrées à conserver au frais (viande, ...)

Qui est responsable si nous faisons appel à un traiteur ?

Si le traiteur s'occupe du service, il s'agit de sa responsabilité. Néanmoins, si le traiteur vous livre uniquement la nourriture et repart ensuite, vous êtes responsables à partir de la réception des denrées alimentaires.

Que faire pour les barbecues et cuisines sur le feu de camps.

Ce genre de cas est moins courant. Pour les repas en pleine nature, il est important de privilégier les denrées qui ne se conservent pas au frais ou d'aller faire les courses le jour même et quelques heures avant le repas pour cuisiner des denrées périssables. S'équiper de glacières peut être une solution. Les autocontrôles sont d'autant plus importants dans ce genre de cas.

Que faire si les participants apportent leur propre pique-nique ?

Il est de votre devoir de garantir l'hygiène, la température de conservation des aliments, même si vous ne les avez pas préparés. Vous devrez donc stocker au frigo les denrées périssables (jambon, poulet, beurre, etc.).

Afin de vous décharger de cette responsabilité et si vous n'avez pas de réfrigérateur pour stocker un grand nombre de denrées, il vous est possible d'indiquer dans vos circulaires et sur vos bulletins/formulaires d'inscriptions que les parents signent, par exemple : « N'ayant pas de possibilité de stockage au frais et pour des raisons d'hygiène et de sécurité de vos enfants, les pique-nique doivent être composés de denrées non-périssables. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de cette consigne. »

Ce sont les monos qui cuisinent, que faire ?

S'ils ont une cuisine, il faut mettre en place des directives et des autocontrôles, comme mentionné plus haut dans ce document.



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

Coordonnées du SCAV

Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV)
Quai Ernest-Ansermet 22
Case postale 76 - CH - 1211 Genève 4 Plainpalais
Tél. central +41 22 546 56 00
www.ge.ch/lc/scav

Lien pour la théorie et l'analyse des dangers, les autocontrôles, ainsi que les exemples et directives de travail : <https://www.ge.ch/exploiter-restaurant-commerce-denrees-alimentaires-garantir-hygiene/autocontrôle-mon-etablissement>