

Directive générale en matière d'aménagement et d'hygiène des établissements du secteur alimentaire

Les établissements du secteur alimentaire doivent garantir en tout temps les exigences de l'article 10 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs ; RS 817.02), ainsi qu'aux dispositions prévues dans l'Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg ; RS 817.024.1).

Les articles sont complétés, au besoin, par des précisions supplémentaires.

ODAIUOs Art. 10 Hygiène

- ¹ La personne responsable au sein de l'établissement du secteur alimentaire doit veiller à ce que les denrées alimentaires ne subissent pas d'altération préjudiciable sous l'effet de microorganismes, de résidus et de contaminants ou d'autres causes.
- ² Elle doit prendre toutes les précautions et mesures nécessaires pour maîtriser les dangers d'atteinte à la santé humaine.
- ³ Les objets utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires, tels que récipients, appareils, instruments, emballages, moyens de transport, ainsi que les locaux destinés à la fabrication, à l'entreposage et à la vente de denrées alimentaires doivent être propres et en bon état.
- ⁴ Le DFI fixe :
 - b. les exigences en matière d'hygiène auxquelles doivent satisfaire les locaux où des denrées alimentaires sont manipulées ainsi que les aménagements et les équipements de ceux-ci;

- *Il y a lieu de garantir, dans la mesure du possible, la marche en avant (flux des personnes et des marchandises), afin de prévenir les contaminations croisées.*

OHyg Art. 6 Prescriptions générales s'appliquant aux établissements du secteur alimentaire

- ¹ Les locaux et les installations des établissements du secteur alimentaire doivent être propres et en bon état.
- ² Leur conception, leur agencement, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions doivent permettre de satisfaire aux exigences suivantes :
 - a. les locaux et installations doivent pouvoir être entretenus, nettoyés et désinfectés convenablement : la contamination aérienne doit pouvoir être évitée ou réduite autant que possible; les espaces de travail doivent être suffisamment nombreux pour garantir une exécution hygiénique des opérations;
 - b. l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules étrangères dans les denrées alimentaires, la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces doivent pouvoir être évités;
 - c. il y a lieu de garantir les bonnes pratiques d'hygiène, qui incluent également la prévention des contaminations;
 - d. il y a lieu de disposer dans la mesure du nécessaire de locaux de manutention et d'entreposage adéquats, à température contrôlée et de capacité suffisante, pour que les denrées alimentaires soient maintenues à des températures appropriées et que ces températures puissent être vérifiées et enregistrées si nécessaire;
 - e. les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires; les rigoles d'évacuation totalement ou partiellement ouvertes doivent être conçues de manière à exclure tout écoulement d'eaux résiduaires d'une zone contaminée vers une zone propre, en particulier lorsqu'il s'agit d'une zone où des denrées alimentaires sont utilisées et qu'un tel écoulement pourrait entraîner un risque élevé pour les consommateurs;
 - f. les locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien vers des denrées alimentaires, doivent avoir un éclairage naturel ou artificiel adapté;
 - g. les locaux et installations doivent être exempts de tout organisme nuisible et autres ravageurs; il y a lieu de prévoir le cas échéant des méthodes adéquates de déparasitage;
 - h. les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans les locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires.

- *Les séparateurs de graisses ne doivent en aucun cas se trouver dans un local contenant des denrées alimentaires. Remarque : Cela rejoint les exigences fixées dans la directive cantonale sur l'assainissement des cuisines professionnelles (DCPE 560) de la Direction générale de l'environnement (DGE).*
- *Les éclairages en verre doivent être munis d'un dispositif de protection (protège-néon, cache ampoule).*
- *Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être également facilement nettoyable.*

OHyg Art. 7 Prescriptions particulières s'appliquant aux locaux

- ¹ Les locaux servant à la préparation, à la transformation ou au traitement des denrées alimentaires doivent être conçus et agencés de manière à garantir les bonnes pratiques d'hygiène et à éviter toute contamination pendant et entre les opérations.
- ² Ils doivent en particulier satisfaire aux exigences suivantes :
 - a. les revêtements de sols doivent être parfaitement entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; ils doivent être étanches, hydrofuges et résistants à l'abrasion et être composés de matériaux non toxiques; le cas échéant, il y a lieu de prévoir un système adéquat pour l'évacuation des eaux résiduaires; d'autres matériaux sont admis si la personne responsable peut démontrer à l'autorité cantonale compétente qu'ils sont appropriés;
 - b. les surfaces murales doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; elles doivent être composées avec des matériaux étanches, hydrofuges, résistants à l'abrasion et non toxiques; elles doivent présenter une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée en fonction des opérations auxquelles les locaux sont affectés; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés;
 - c. les plafonds, les faux plafonds et les toitures apparentes doivent être construits et conçus de manière à empêcher l'encrassement et à réduire autant que possible la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules;
 - d. les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement; celles qui donnent accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection anti-insectes facilement amovibles pour le nettoyage; si l'ouverture des fenêtres est de nature à favoriser la contamination, les fenêtres doivent rester fermées pendant les étapes de fabrication, de transformation ou de traitement;
 - e. les portes doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; elles doivent présenter une surface lisse et hydrofuge; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés;
 - f. les surfaces dans les zones dans lesquelles sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires, en particulier les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; elles doivent être composées de matériaux lisses, résistants à l'abrasion, résistants à la corrosion et non toxiques; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés.
- ³ En cas de nécessité, il faut prévoir des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être composés de matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau froide et en eau chaude.

- *Le bois brut n'est pas toléré dans les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires.*
- *Toutes les ouvertures sur l'extérieur depuis des locaux où sont manipulées et/ou stockées des denrées alimentaires, et qui sont amenées à être ouvertes pendant l'utilisation des locaux, doivent être munies de moustiquaires ou de systèmes équivalents, y compris les portes-fenêtres.*

OHyg Art. 8 Dispositifs de lavage pour denrées alimentaires

- ¹ Il y a lieu de prévoir si nécessaire des dispositifs spécifiques adaptés au lavage des denrées alimentaires.
- ² Tout dispositif de lavage de denrées alimentaires doit, si nécessaire, être équipé d'une alimentation en eau potable froide ou chaude selon les besoins.
- ³ Il doit être régulièrement nettoyé et désinfecté si nécessaire.
 - *Ce dispositif doit être clairement séparé de la plonge servant au nettoyage et/ou au lavage des mains, ceci afin d'éviter toute contamination croisée (une double plonge est considérée comme un seul point d'eau, soit sale, soit propre). Il est également obligatoire si l'eau de ce dernier est destinée à être en contact avec des denrées alimentaires (refroidissement de pâtes/riz après cuisson par exemple).*

OHyg Art. 9 Installations sanitaires dans les établissements du secteur alimentaire

- ¹ Les établissements du secteur alimentaire doivent être pourvus de toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées au réseau d'égouts. Les locaux des toilettes ne doivent pas donner directement sur les locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires.
- ² Des lavabos en nombre suffisant et judicieusement situés, équipés d'eau courante, chaude et froide, et munis de l'équipement nécessaire au nettoyage et au séchage hygiéniques des mains doivent être à disposition.
- ³ Toutes les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

- *Un lave-mains (au minimum) doit être présent dans chaque pièce où des denrées alimentaires sont manipulées et/ou servies, ainsi qu'aux toilettes.*
- *Les toilettes du personnel et, le cas échéant, de la clientèle doivent être ventilées et ne doivent en aucun cas donner directement accès à un local où sont manipulées ou stockées des denrées alimentaires; cela comprend également les locaux où transitent ces denrées alimentaires. Au minimum un sas doit être présent.
Remarque: Cela rejoint l'article 32 de l'Ordonnance 3 relative à la loi sur le travail (OLT 3 ; RS 822.113) qui stipule notamment que "Les toilettes seront suffisamment ventilées et seront séparées des locaux de travail par des vestibules aérés".*
- *Le lave-mains des toilettes ne peut pas être utilisé comme lave-mains pour la zone de production ou de service.*

OHyg Art. 10 Ventilation dans les établissements du secteur alimentaire

- ¹ Les locaux des établissements du secteur alimentaire dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires doivent disposer d'une ventilation suffisante, naturelle ou mécanique.
- ² Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.
- ³ Les systèmes de ventilation doivent être installés de manière à permettre un accès aisé aux filtres et aux autres éléments à nettoyer ou à remplacer.
 - *Tout appareil de cuisson produisant un dégagement de vapeur et/ou de fumée doit être surmonté d'une hotte de ventilation adéquate ou de tout autre système ayant un effet similaire.*

OHyg Art. 11 Installations mobiles, locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché et distributeurs automatiques

- ¹ Les installations mobiles comme les étals, les tentes-marquises et les véhicules-magasins, les locaux utilisés principalement comme maison d'habitation mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché et les distributeurs automatiques doivent, dans la mesure du possible, être installés, conçus et construits de manière à éviter autant que possible le risque de contamination, en particulier par les animaux, les organismes nuisibles et autres ravageurs. Ils doivent être nettoyés et entretenus de façon appropriée.
- ² Il y a lieu de satisfaire en particulier si nécessaire aux exigences suivantes :
 - a. des installations appropriées doivent être disponibles pour assurer l'hygiène personnelle; en font partie notamment des dispositifs pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains, des installations sanitaires et vestiaires hygiéniques;
 - b. les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être maintenues dans un état irréprochable et doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; elles doivent être composées de matériaux lisses, résistants à l'abrasion, résistants à la corrosion et non toxiques;
 - c. des dispositifs adéquats doivent être disponibles pour le nettoyage et, si nécessaire, la désinfection des outils et des équipements de travail;
 - d. si les denrées alimentaires doivent être nettoyées, il faut veiller à ce que les différentes opérations puissent s'effectuer dans des conditions hygiéniques irréprochables;
 - e. une alimentation en eau potable permettant de disposer d'une quantité suffisante d'eau chaude ou froide, doit être assurée;
 - f. des équipements ou des dispositifs adéquats doivent être disponibles pour l'entreposage et l'élimination hygiéniques des substances et déchets susceptibles de nuire à la santé ou non comestibles;
 - g. des équipements ou des dispositifs adéquats doivent être disponibles pour maintenir et surveiller des conditions de température adéquates pour les denrées alimentaires;
 - h. les denrées alimentaires doivent, autant que possible, être conservées dans des conditions permettant d'éviter les risques de contamination.
 - *Pour les food trucks ainsi que les remorques agencées, l'eau chaude et froide est exigée. Si du lavage de denrées alimentaires est réalisé dans le véhicule, un deuxième point d'eau destiné uniquement à cette activité et séparé distinctement du premier doit être présent (un double évier est considéré comme un seul point d'eau, soit sale, soit propre). L'évier destiné au lavage des denrées alimentaires peut être alimenté uniquement en eau froide.*
 - *Dans le cas où les locaux privés ne correspondent pas à la présente directive, la manipulation et/ou transformation de denrées alimentaires au domicile privé sont tolérées pendant trois mois après le début des activités, ceci pour autant qu'aucun problème de sécurité alimentaire ne survienne. Ensuite, des locaux adaptés à l'activité, et répondant à la présente directive, doivent être utilisés. Si les locaux privés sont adaptés à l'activité envisagée, il est exigé des directives de travail strictes définissant notamment les limites des domaines privés et publics. Ces directives doivent être incluses dans l'autocontrôle.*
 - *Les exigences d'autres services de l'Etat sont également réservées, notamment concernant l'affectation (utilisation commerciale des locaux). Nous conseillons donc vivement d'informer la commune et le bailleur/propriétaire des activités réalisées.*

OHyg Art. 12 Transport

- ¹ Les conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état de manière à ce que les denrées alimentaires soient protégées de toute contamination; ils doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés ou désinfectés.
- ² S'il existe un risque que les denrées alimentaires soient contaminées par d'autres marchandises transportées, les conteneurs utilisés doivent être exclusivement réservés au transport des denrées alimentaires.
- ³ Lorsque des conteneurs sont utilisés pour transporter simultanément des denrées alimentaires et d'autres marchandises ou différentes denrées alimentaires, il y a lieu, si nécessaire, de séparer strictement ces produits.
- ⁴ Lorsque des conteneurs sont aussi utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, ils doivent être nettoyés avec soin entre deux chargements.
- ⁵ Pour les denrées alimentaires transportées en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux, des conteneurs réservés au transport des denrées alimentaires doivent être utilisés. Ces conteneurs doivent porter une mention clairement visible et indélébile, dans l'une des langues officielles de la Confédération, indiquant qu'il s'agit d'un conteneur exclusivement réservé au transport de denrées alimentaires.
- ⁶ Les denrées alimentaires chargées dans des conteneurs doivent être disposées et protégées de manière à réduire autant que possible le risque de contamination.
- ⁷ Les conteneurs destinés au transport de denrées alimentaires qui doivent être maintenues à température contrôlée doivent être conçus de manière que les denrées alimentaires puissent être maintenues à la température adaptée et qu'un contrôle de la température de transport soit possible.

OHyg Art. 13 Équipements

- ¹ Les équipements, tels les récipients, les appareils, les instruments, les dispositifs et autres objets entrant en contact avec des denrées alimentaires doivent satisfaire aux exigences suivantes:
 - a. ils doivent être régulièrement nettoyés avec soin et désinfectés si nécessaire pour éviter toute contamination; font exception les récipients et emballages perdus;
 - b. ils doivent être conçus, construits et entretenus de manière à réduire autant que possible le risque de contamination;
 - c. ils doivent être installés de manière à permettre leur nettoyage convenable et celui des environs immédiats;
 - d. ils doivent être munis si nécessaire de dispositifs de contrôle appropriés.
- ² S'il est nécessaire d'utiliser des additifs chimiques pour prévenir la corrosion des équipements, ceux-ci doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques professionnelles.

OHyg Art. 14 Présence d'animaux

- ¹ Les locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires sont interdits d'accès aux animaux, même détenus ou accompagnés.
- ² Font exception :
 - a. les chiens-guides qui conduisent ou accompagnent une personne handicapée;
 - b. les chiens, en compagnie d'un client, dans la salle à manger des établissements de restauration, à condition que la personne responsable l'autorise;
 - c. les animaux détenus dans la salle à manger des établissements de restauration de telle sorte qu'il n'existe aucun risque de contamination, notamment dans les aquariums et les terrariums.

OHyg Art. 15 Déchets

- ¹ Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés le plus rapidement possible des locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires.
- ² Ils doivent être conservés dans des récipients munis d'un dispositif de fermeture. Ces récipients doivent être adéquats, pouvoir être conservés en parfait état, être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.
- ³ Des mesures adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits impropres à la consommation et des autres déchets.
- ⁴ Les locaux à déchets doivent être conçus et tenus de manière à pouvoir rester propres et exempts d'animaux et autres ravageurs. Ils sont refroidis si nécessaire.
- ⁵ Les déchets doivent être éliminés dans des conditions hygiéniques irréprochables. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte pour les denrées alimentaires.
- ⁶ Pour tout autre type de récipient ou d'autres systèmes d'élimination, la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente qu'il s'agit d'une solution appropriée.

- *L'ouverture des contenants à déchets se trouvant dans des locaux de production et/ou des locaux où des denrées sont servies, doit s'effectuer de manière hygiénique (par exemple avec le pied ou automatique).*

OHyg Art. 16 Alimentation en eau

- ¹ Les établissements du secteur alimentaire doivent disposer, en quantité suffisante, d'eau potable conforme à l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public.
- ² Le recours à l'eau potable est indispensable dès lors qu'il est nécessaire d'éviter toute contamination des denrées alimentaires.
- ³ L'eau traitée pour servir à la transformation de denrées alimentaires ou pour servir d'ingrédient ne doit présenter aucune source de danger microbiologique, chimique ou physique et doit satisfaire aux exigences de l'eau potable.
- ⁴ La glace entrant en contact avec des denrées alimentaires ou susceptible de représenter une source de contamination pour les denrées alimentaires, doit être fabriquée à partir d'eau potable. La glace doit être fabriquée, manipulée et entreposée dans des conditions excluant toute contamination.
- ⁵ La vapeur entrant directement en contact avec des denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un risque pour la santé ou susceptible de contaminer les denrées alimentaires. ⁶ L'eau non potable utilisée pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur ou la réfrigération, ou à d'autres fins analogues, doit circuler dans un système séparé et être dûment identifiée en tant que telle. Les installations concernées doivent être protégées contre les reflux selon les règles techniques reconnues, en fonction du potentiel de pollution de l'eau potable dû à la qualité de l'eau non potable.

OHyg Art. 17 Matières premières, ingrédients et denrées alimentaires

- ³ Les matières premières et les ingrédients entreposés dans un établissement du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.
- ⁴ Les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination les rendant impropres à la consommation humaine lors de la fabrication, de la transformation, du traitement, de l'entreposage, de l'emballage, de la remise et du transport.
 - *Lorsque que des denrées alimentaires non préemballées sont présentées à la vente, un dispositif de protection adéquat doit être mis en place (pare-haleine, cloche, etc...).*

OHyg Art. 20 Hygiène personnelle

- ³ Les établissements du secteur alimentaire doivent disposer de vestiaires et d'installations pour l'hygiène personnelle.
 - *Les vestiaires doivent être séparés distinctement des zones de manipulation de denrées alimentaires et doivent consister au minimum en une armoire vestiaire.
Remarque: Cela rejoint l'article 30 de l'Ordonnance 3 relative à la loi sur le travail (OLT 3 – RS 822.113) qui stipule notamment que " Des installations en nombre suffisant et adaptées aux circonstances seront mises à la disposition des travailleurs pour qu'ils puissent s'y changer et y déposer leurs vêtements. Ces vestiaires seront aménagés dans des locaux réservés exclusivement à cet usage et, si possible, suffisamment aérés".*
 - *L'emplacement des vestiaires doit être prévu de manière à ce que le personnel ne doive pas traverser les zones de production pour s'y rendre.*

Sous réserve des observations que pourraient formuler d'autres instances.

Epalinges, le 24 juin 2021

LE CHIMISTE CANTONAL