

LIVRAISON DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Directives communes pour les restaurateurs/traiteurs/fournisseurs et pour les coursiers/transporteurs

Responsabilité des restaurateurs/traiteurs/fournisseurs:

1. **Devoir d'annonce:** avant de débiter son activité, s'annoncer spontanément à l'organe cantonal chargé du contrôle officiel du droit alimentaire dans le canton où se déroule l'activité de livraison (voir sur <https://www.kantonschemiker.ch/>).
2. **Autocontrôle :** L'entreprise doit compléter son autocontrôle par une prise de température réalisée par sondage au départ du lieu de production, mais au minimum une fois par semaine. En cas de retour de marchandise des coursiers, ces dernières doivent être détruites et une fiche d'anomalie remplie avec le motif, afin assurer la traçabilité et d'éviter leurs réutilisations.
3. **Températures:** maintenir les denrées alimentaires (à l'exception des boissons) au chaud – respectivement au froid – jusqu'au moment de la prise en charge par le coursier/transporteur. Les températures de maintien au chaud / au froid sont définies dans le Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (guide BPHR).
Les températures de maintien au chaud / au froid définies dans le Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (guide BPHR) doivent être garanties, soit > 65°C pour les aliments chauds et +5°C maximum pour les aliments froids.
4. **Matériel:** utiliser, pour le conditionnement des denrées alimentaires, uniquement du matériel d'emballage et des sachets répondant aux exigences légales en la matière (emballage prévu pour le contact avec les denrées alimentaires, étanches si besoins, etc.).
5. **Séparation et sécurité:** les denrées alimentaires chaudes doivent être emballées séparément des denrées alimentaires froides. Les emballages doivent être scellés (de manière à ce que leur contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage ne soit visiblement modifié) avant la prise en charge par le coursier/transporteur.
6. **Traçabilité:** garantir la traçabilité des denrées alimentaires remises aux coursiers/transporteurs (que ce soit au moyen de documents électroniques ou sur papier).
7. **Information:** mettre à la disposition des consommateurs, au moment de la commande sur le site web / l'application, les mêmes informations que celles qui sont fournies lors d'une remise sur place (indications identiques à celles requises pour la vente au moyen d'une technique de communication à distance selon art. 44 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs; RS 817.02).

Responsabilité des coursiers/transporteurs:

1. **Devoir d'annonce:** avant de débiter son activité de coursier/transporteur, s'annoncer spontanément à l'organe cantonal chargé du contrôle officiel du droit alimentaire dans le canton où se déroule l'activité de livraison (voir sur <https://www.kantonschemiker.ch/>).
2. **Autocontrôle :** Le coursier/transporteur doit pouvoir démontrer et garantir en tout temps le respect des températures ci-dessous, une fiche de contrôle lors de la prise en charge chez le fournisseur doit être remplie par sondage, mais au minimum une fois par semaine.
3. **Températures et durée du transport:** assurer le maintien au chaud, respectivement le maintien au froid, des denrées alimentaires transportées (à l'exception des boissons) en respectant les règles suivantes:
 - La durée du transport doit être la plus courte possible;
 - Les températures de maintien au chaud / au froid définies dans le Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (guide BPHR) doivent être garanties, soit > 65°C pour les aliments chauds et +5°C maximum pour les aliments froids.
4. **Sécurité:** Vérifier que les emballages contenant les denrées alimentaires sont correctement scellés lors de la prise en charge auprès du restaurateur/fournisseur.
5. **Type de matériel de transport:** dès leur réception, les emballages doivent être placés dans des sacs isothermes prévus pour le transport de denrées alimentaires. Ces sacs isothermes doivent être lavables et doivent disposer d'au moins 2 compartiments séparés, permettant de séparer les aliments chauds des aliments froids afin de respecter les températures selon le guide des bonnes pratiques.
6. **État du matériel de transport:** les sacs isothermes (ou les autres conteneurs utilisés pour le transport des denrées alimentaires) doivent être propres et en bon état.
7. **Traçabilité:** s'assurer de la traçabilité des denrées alimentaires reçues des restaurateurs/ fournisseurs (que ce soit au moyen de documents électroniques ou sur papier, exemple retour des marchandises).

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET L'HYGIÈNE DOIVENT ÊTRE GARANTIES EN TOUT TEMPS PAR LES INTERVENANTS