



Détermination de la fréquence de contrôle de base d'une entreprise alimentaire basée sur l'évaluation des critères statiques et dynamiques

1. Introduction

Ce document s'applique à l'ensemble des établissements soumis au devoir d'annonce selon les articles 20 et 62 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels et pour lesquelles une fréquence de contrôle est définie à l'annexe 1 de l'ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels à l'exception des entreprises de distribution d'eau potable et des installations de baignade accessibles au public.

1.1. Dispositions légales

Art. 30 LDAI - Contrôle et prélèvement d'échantillons

¹ Des contrôles officiels sont réalisés, en fonction des risques, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, des animaux destinés à la production de denrées alimentaires et des objets usuels.

Art. 3 OELDAI - Principes régissant les contrôles officiels

¹ Les contrôles officiels sont effectués par les autorités d'exécution ou par des tiers mandatés par elles en vertu de l'art. 55 LDAI.

² Ils doivent être effectués régulièrement, en fonction des risques et à une fréquence adéquate. ...

1.2. Références

- LDAI Loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0)
- ODAIOUs Ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02)
- OELDAI Ordonnance du 27 mai 2020 sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS 817.042)
- OPCNP Ordonnance du 27 mai 2020 sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne alimentaire et des objets usuels (RS 817.032)

1.3. Objectifs de la présente directive

- Mise en œuvre de l'article 3 OELDAI
- Détermination de la fréquence de contrôle d'une entreprise alimentaire
- Harmonisation des inspections (planification et exécution) dans l'ensemble de la Suisse
- Exécution ciblée avec engagement approprié des ressources

1.4. Définitions

- Critères statiques: Eléments qui permettent de déterminer la fréquence minimale de contrôle (art. 7 al. 1 OPCNP) pour chaque catégorie d'entreprises.

Les critères statiques permettent de définir le risque inhérent à chaque type d'activité commerciale ou industrielle.

- Critères dynamiques: Éléments qui varient d'un établissement à l'autre pour une catégorie d'entreprise identique et dont l'appréciation est effectuée lors de chaque contrôle.
Les critères dynamiques permettent d'évaluer le risque individuel lié aux caractéristiques propres à chaque entreprise.
- Délai maximal de contrôle : Le délai maximal de contrôle est l'intervalle maximal entre 2 contrôles. Il est fixé suite à chaque nouvelle inspection de base. Les vérifications de l'exécution des mesures ordonnées ne sont pas comprises dans ce délai et en sont indépendantes.
- Contrôle de base : Contrôle officiel qui permet de vérifier si les dispositions légales pertinentes sont respectées dans l'ensemble de l'entreprise.

1.5. Motifs d'inspection

- Inspection régulière en fonction des risques : Contrôle officiel effectué sur la base de l'intervalle de temps maximal de l'OPCNP et des critères dynamiques. Les 5 critères dynamiques sont évalués et l'intervalle de temps maximal jusqu'à la prochaine inspection est ainsi déterminé. Correspond au contrôle de base de l'art. 3 c OPCNP.
- Inspection de suivi : Contrôle officiel effectué dans l'établissement afin de déterminer si les manquements constatés lors du contrôle précédent ont été corrigés (art. 3 d OPCNP). Si un manquement n'a pas été corrigé, d'autres inspections de suivi doivent être effectuées.
Ces inspections ne modifient pas le délai jusqu'à la prochaine inspection régulière effectuée en fonction des risques.
- Inspection à la suite de suspicion : Contrôle officiel (partiel) effectué – à la suite d'un signalement et hors de l'intervalle de temps déterminé selon l'OPCNP – en cas de suspicion de non-respect des exigences de la part de l'établissement (art. 3 e OPCNP). Exemples : enquête suite à notification RASFF, réclamation provenant de la population.
Ces inspections ne modifient pas le délai jusqu'à la prochaine inspection régulière effectuée en fonction des risques.
- Inspection à la suite d'intoxications alimentaires : Contrôle officiel (partiel) effectué – à la suite d'un signalement et hors de l'intervalle de temps déterminé selon l'OPCNP – en cas de suspicion d'intoxications ou de toxi-infections alimentaires.
Ces inspections ne modifient pas le délai jusqu'à la prochaine inspection régulière effectuée en fonction des risques.
- Inspection pour octroi d'autorisation : Contrôle officiel en vue de l'octroi d'une autorisation selon art. 21 ODAIOUs à un établissement. Les 5 critères dynamiques sont évalués et l'intervalle de temps maximal jusqu'à la prochaine inspection est ainsi déterminé. Les inspections faisant suite à ce contrôle sont considérées comme des inspections en fonction des risques.
- Autre inspection : Contrôle sur demande (ne constitue pas un contrôle officiel), par exemple vision locale demandée par l'administré ou vérification d'installations et de locaux.
Ces inspections ne modifient pas le délai jusqu'à la prochaine inspection régulière effectuée en fonction des risques.

2. Procédure

Le délai maximal de contrôle est déterminé sur la base des critères statiques et dynamiques liés au risque inhérent à une entreprise donnée.

Le formulaire "*Détermination du délai maximal de contrôle selon les critères statiques et dynamiques*" décrit les règles applicables en matière de calcul de l'intervalle maximal de contrôle (cf. annexe 1).

L'art. 9 OELDAI mentionne les méthodes et techniques pour les contrôles officiels.

Dans les cas où seuls certains points ont été contrôlés (notamment lors de la vérification de l'exécution des mesures ordonnées – inspections de suivi), le délai maximal de contrôle n'est pas recalculé.

2.1. Détermination de la fréquence minimale (critères statiques)

La fréquence minimale de contrôle est reprise des valeurs mentionnées, par catégories d'entreprises, dans l'annexe 1 OPCNP (listes 2 et 3), comme indiqué à l'art. 7 al. 1 OPCNP. Les entreprises des catégories d'entreprises ne figurant pas dans l'annexe 1 OPCNP font l'objet de contrôles selon des critères définis par les autorités cantonales et fédérales d'exécution compétentes.

2.2. Détermination du facteur dynamique (critères dynamiques)

L'inspection est réalisée selon les modalités propres à un contrôle de base comme défini dans l'ordonnance sur l'exécution des contrôles. Au minimum tous les domaines d'appréciation (A, B, C, D, E, F) doivent être renseignés. Le rapport d'inspection comprend les éléments servant à l'évaluation des critères dynamiques.

Les éléments inspectés sont attribués à l'un des six domaines d'appréciation. En cas de doute, on attribue un élément au domaine d'appréciation le plus approprié.

Les éléments de chaque domaine d'appréciation sont soumis à l'aide à l'évaluation des critères dynamiques (chap. 3) et aux listes A à F (chap. 4). Les éléments sont évalués dans leur intégralité et sont reportés sous forme chiffrée dans le tableau correspondant. La somme des notes obtenues permet de déterminer le facteur servant à calculer le délai maximal de contrôle.

Somme des notes pour chaque domaine d'appréciation	6-9	10-13	14-17	18-24
Facteur dynamique	1	0.75	0.5	0.25

2.3. Détermination du délai maximal de contrôle d'une entreprise

Le délai maximal de contrôle se calcule avec le produit de la fréquence minimale (critères statiques) par le facteur dynamique (critères dynamiques). Le délai est déterminé après chaque inspection; il peut être diminué dans les entreprises jugées à risque (art. 8 al. 1 let. d OPCNP).

Fréquence minimale (critères statiques)	8/4/2/1	8/4/2/1	8/4/2/1	8/4/2/1
Facteur dynamique (critères dynamiques)	1	0.75	0.5	0.25
Délai maximal de contrôle [années]	8/4/2/1	6/3/1.5/0.75	4/2/1/0.5	2/1/0.5/0.25
Délai maximal de contrôle [années / mois]	8 ans 4 ans 2 ans 1 an	6 ans 3 ans 18 mois 9 mois	4 ans 2 ans 1 an 6 mois	2 ans 1 an 6 mois 3 mois

3. Aide à l'évaluation des critères dynamiques

	Liste A	Liste B	Liste C	Liste D	Liste E
Points	Concept d'autocontrôle	Produits	Processus et activités	Locaux, équipements et appareils	Historique, management et coopération
4	<ul style="list-style-type: none"> inexistant 	<ul style="list-style-type: none"> altérés préjudiciable pour la santé impropre à la consommation falsifiés dépassement de valeur maximale (avec mise en danger de la santé) 	<ul style="list-style-type: none"> contraires aux principes d'hygiène altération immédiate de la qualité des produits totallement inadéquats 	<ul style="list-style-type: none"> totallement inadéquats déroulement des processus fortement compromis danger aigu de contamination 	<ul style="list-style-type: none"> aucune collaboration incompétence manquements graves récurrents inexécution des mesures (manquement grave) faux renseignements graves / intentionnels ou répétitifs
3	<ul style="list-style-type: none"> directives importantes font défaut directives présentes mais pas adaptées à l'entreprise traçabilité impossible 	<ul style="list-style-type: none"> pas protégés quelques lacunes importantes dépassement de valeur maximale (sans mise en danger de la santé) indications importantes font défaut dates limites de consommation (DLC) dépassées désignation non-conforme 	<ul style="list-style-type: none"> plusieurs dates de durabilité minimale (DDM) dépassées datage manquant lacunes considérables de réfrigération, conservation, nettoyage e/ou désinfection lacunes ayant des effets directs sur la qualité des produits 	<ul style="list-style-type: none"> lacunes systématiques ayant des effets immédiats sur la qualité des produits locaux, équipements et appareils présentant des défauts 	<ul style="list-style-type: none"> faible collaboration compétences limitées manquements récurrents faux renseignements par négligence inexécution de mesures (manquement de faible importance) inexécution des mesures
2	<ul style="list-style-type: none"> pas complet, l'essentiel est réglé et adapté lacunes mineures 	<ul style="list-style-type: none"> lacunes mineures 	<ul style="list-style-type: none"> lacunes sans effets directs sur la qualité des produits 	<ul style="list-style-type: none"> lacunes sans effets directs sur la qualité des produits 	<ul style="list-style-type: none"> lacunes mineures
1	<ul style="list-style-type: none"> pas de lacunes 	<ul style="list-style-type: none"> pas de lacunes 	<ul style="list-style-type: none"> pas de lacunes 	<ul style="list-style-type: none"> pas de lacunes 	<ul style="list-style-type: none"> pas de lacunes

Liste F	
Points	Taille de l'entreprise
3	Entreprises d'importance nationale ou internationale
2	Entreprises d'importance régionale
1	Entreprises d'importance locale
+1	1 point ajouté dans les cas où les produits sont destinés à des groupes de personnes à risque.

4. Domaines d'appréciation

Liste A**Concept d'autocontrôle**

CRITERES	EXIGENCES
Documentation (pas mise en application) du concept	<ul style="list-style-type: none">• existante, adaptée
Bonnes pratiques de fabrication, bonnes pratiques d'hygiène / HACCP, directives, guides des bonnes pratiques	<ul style="list-style-type: none">• adaptés aux processus et aux activités de l'entreprise, proportionnels au risque alimentaire encouru et au volume de production :<ul style="list-style-type: none">- analyse de danger selon les principes HACCP- mesures de maîtrise définies- directives de travail établies- fiches de contrôles existantes- mesures correctives décrites- connaissance du système et implication du personnel
Procédure de retrait et rappel de produits	<ul style="list-style-type: none">• définie• adéquate
Plan d'échantillonnage	<ul style="list-style-type: none">• établi (si requis)• adéquat
Traçabilité	<ul style="list-style-type: none">• procédure existante et efficiente
Efficacité du système	<ul style="list-style-type: none">• évolution, amélioration, adaptation, correction

Liste B**Produits****CRITERES****EXIGENCES**

Désignation, indications, présentation, datage

- complets
- adéquats
- pas de produits avec date limite de consommation dépassée

Etat et qualité

- irréprochables

Résultats des analyses (y compris pour les échantillons prélevés lors de l'inspection)

- correspondant aux exigences spécifiques

Conditionnement (y compris emballage et matériaux en contact avec les produits)

- intacts
- adéquats

Tromperie (intentionnelle ou par négligence grave)

- déclaration et désignation correctes

CRITERES	EXIGENCES
Hygiène de production, nettoyage, désinfection	<ul style="list-style-type: none">• adéquat, notamment pour :<ul style="list-style-type: none">- réception de la marchandise- entreposage- manutention- traitements thermiques et préparation- expédition et véhicules de livraison
Séparation produits propres / produits souillés	<ul style="list-style-type: none">• appliquée de manière adéquate
Maitrise et surveillance des températures	<ul style="list-style-type: none">• adéquates• prescriptions respectées
Gestion des déchets	<ul style="list-style-type: none">• appliquée de manière adéquate
Hygiène personnelle, vêtements de travail	<ul style="list-style-type: none">• appliquée de manière adéquate
Formation du personnel	<ul style="list-style-type: none">• planifiée / mise en place (DE "eingeführt")• appliquée
Eau potable, approvisionnement (DE Sicherstellung) et contrôle	<ul style="list-style-type: none">• adéquat
Lutte contre les parasites et les organismes nuisibles	<ul style="list-style-type: none">• mise en place (DE "umgesetzt")
Traçabilité	<ul style="list-style-type: none">• mise en pratique
Fiches de contrôle et documentation	<ul style="list-style-type: none">• actualisé, suivi des fréquences des contrôles
Accès aux bâtiments et aux locaux	<ul style="list-style-type: none">• mise en application de la procédure existante
Datage	<ul style="list-style-type: none">• pas de produits avec DDM dépassée• présence de datage

Liste D**Locaux, équipements et appareils**

CRITERES	EXIGENCES
Exigences relatives aux locaux et leur environnement	<ul style="list-style-type: none">• respectées
Locaux (état, entretien des sols, revêtement des parois)	<ul style="list-style-type: none">• approprié, adapté aux processus• aucun risque de contamination, entretien facile• produits et ustensiles de nettoyage et de désinfection appropriés• éclairage suffisant• fenêtres protégées contre l'intrusion de poussières et parasites de toutes sortes
Équipements et outils de production (état, entretien)	<ul style="list-style-type: none">• appropriés, adaptés aux processus• faciles à entretenir• produits et ustensiles de nettoyage et de désinfection appropriés• surfaces de travail lisses et sans fissures• équipements de réfrigération et de congélation efficaces, suffisants
Équipements pour se laver les mains	<ul style="list-style-type: none">• existants• équipés correctement• placés judicieusement
Locaux et toilettes pour le personnel, vestiaires	<ul style="list-style-type: none">• existants• adaptés
Flux du personnel et des marchandises	<ul style="list-style-type: none">• correspondant aux procédures séparés
Ventilation	<ul style="list-style-type: none">• suffisante• efficace• facilement accessible
Étalages mobiles / self-services	<ul style="list-style-type: none">• pare-haleine, appareils de réfrigération et de congélation, équipements de lavage et ustensiles de service existants et adaptés

CRITERES**EXIGENCES**

Historique de l'établissement: inspections, analyses, examens d'étiquettes, etc.

- aucun non-respect (ou inexécution) de mesures particulier
- résultats d'analyses satisfaisants
- étiquetage et désignations conformes

Suivi des mesures demandées (nettoyages, travaux, documentation)

- mesures réalisées
- délais respectés

Historique du management

- compétences spécifiques des responsables
- annonces aux autorités en cas de problèmes liés à la sécurité alimentaire

Coopération

- collaboration et coopération avec les autorités
 - pas de faux renseignements
-

Catégories de tailles d'entreprises	Caractéristiques
Entreprises d'importance nationale ou internationale	<ul style="list-style-type: none">• Entreprises industrielles• Hôpitaux cantonaux universitaires
Entreprises d'importance régionale	<ul style="list-style-type: none">• Moyennes et grandes entreprises artisanales• Hôpitaux régionaux, cliniques de réadaptation, foyers pour personnes âgées• Grands hôtels et restaurants avec salles de banquets• Hôtels et restaurants avec large offre de mets• Filiales d'entreprises de la grande distribution
Entreprises d'importance locale	<ul style="list-style-type: none">• Petites entreprises artisanales• Petits restaurants, cafés, bars• Entreprises occasionnelles• Kiosques, snackbars• Stands de marché ambulants, permanents et provisoires (marchés de Noël, etc.)• Stands de manifestations publiques• Exploitations de production primaire• Restaurants scolaires, crèches
Groupes de personnes à risque	<ul style="list-style-type: none">• Petits enfants, nourrissons• Personnes malades• Personnes âgées• Personnes allergiques (seulement si production spécifique d'aliments pour personnes allergiques)

Annexe 1: Détermination du délai maximal de contrôle selon les critères statiques et dynamiques

N° d'inspection :

Entreprise :

Adresse : NPA, localité :

Inspection du : Personne responsable :

Critères statiques (selon la catégorie d'entreprise)	Intervalle maximal entre 2 contrôles	1	2	4	8

EVALUATION DES CRITERES DYNAMIQUES (FACTEUR)						
NIVEAU DU CRITERE DYNAMIQUE	A Concept d'autocontrôle	B Produits	C Processus et activités	D Locaux, équipements et appareils	E Historique, management et tromperie	F Taille de l'entreprise
4						
3						
2						
1						

Critères dynamiques	Somme	6 à 9	10 à 13	14 à 17	18 à 24
	Facteur	1	0.75	0.5	0.25

Délai maximal de contrôle	Intervalle maxi- mal entre 2 contrôles (C. statique)		Facteur de multiplication (C. dynamique)		Intervalle maximal jusqu'au prochain contrôle
			X	=	

Document établi par:

Date: