Canevas d'autocontrôle pour hébergement avec petit-déjeuner

Le présent document sert de canevas pour la mise en place de l'autocontrôle pour les établissements d'hébergement qui proposent des petits déjeuners uniquement, selon le **Guide des bonnes pratiques dans l’hôtellerie et la restauration** (guide BPHR).

Il est présenté sous la forme d'un document exemple.

Les textes en **rouge** doivent être adaptés et personnalisés à l’établissement. Les **textes en noir** sont les exigences de base.

La **couleur bleue** mentionne un document faisant partie intégrante de l'autocontrôle. Toutes les modifications doivent se faire en adéquation avec le guide BPHR.

Concept d'autocontrôle de «nom de l'établissement»

Table des matières

[Généralités 2](#_Toc453920190)

[1. Organiser l'établissement, définir les responsabilités, garantir la formation 2](#_Toc453920191)

[2.1 Hygiène personnelle, santé 3](#_Toc453920192)

[2.2 Infrastructure 3](#_Toc453920193)

[2.3 Hygiène de la production (gestion, manipulation des DA) 4](#_Toc453920194)

[2.4 Protection contre la tromperie, étiquetage 5](#_Toc453920195)

[Documents annexes 6](#_Toc453920196)

[Annexe 1 - Liste des personnes et formation 7](#_Toc453920198)

[Annexe 2 - Non-conformités et mesures prises 8](#_Toc453920200)

[Annexe 3 - Relevé des températures et vérifications 9](#_Toc453920202)

[Carte petit-déjeuner et boissons 10](#_Toc453920204)

# Généralités

Le concept d'autocontrôle de « nom de l'établissement» se réfère au *Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR),* notamment pour l'analyse des risques (chap. 3) et la connaissance des bases légales.

La documentation de l'autocontrôle de « nom de l'établissement» est structurée selon ce même guide dont un exemplaire est à disposition, maîtrisé et appliqué par la personne responsable. La **tenue à jour des documents**, notamment des relevés (annexes 1, 2 et 3, carte *« Petit-déjeuner et boissons »)* est également du ressort de la personne responsable.

Lors de corrections **mais au moins une fois au début de chaque année**, la présente documentation et ses documents annexes sont revus, selon besoin corrigés et réimprimés puis datés et signés. Les personnes concernées sont **instruites** des modifications apportées dans le cadre de l'autocontrôle.

# Organiser l'établissement, définir les responsabilités, garantir la formation

* Descriptif de l'établissement et cadre de l'autocontrôle

Le « nom de l'établissement» est une structure familiale située en campagne, offrant sous le même toit l'hébergement avec petits déjeuners à une clientèle essentiellement touristique. La capacité maximale est de 12 personnes soit 3 chambres à 2 adultes et 2 enfants chacune. Le tout avec une entrée séparée et les propres sanitaires (WC et douche par chambre, un réfrigérateur et un lave-linge en commun; pas de cuisine).

Les petits déjeuners sont servis de 07h00 à 11h00 ou selon arrangement dans une pièce adjacente à la cuisine des propriétaires.

L'offre est définie par la carte *« Petit-déjeuner et boissons ».* Elle peut être adaptée selon possibilités aux vœux de la clientèle. Aucune boisson alcoolisée n'est servie.

* Adresse: Rue, n°, NPA, localité, téléphone, courriel
* Personne responsable selon l'autorisation d’exploiter: Mme/M. …
* Suppléant de la personne responsable selon l'autorisation d’exploiter: Mme/M. …
* L’établissement est au bénéfice d'une autorisation d'exploiter selon la législation sur la police du commerce.
* L'ensemble des personnes appelées à travailler dans le cadre de l’établissement sont formées à l'autocontrôle, notamment aux règles des BPHR. Ce point est documenté par l'*annexe 1: « Liste des personnes et formation».*

# 2.1 Hygiène personnelle, santé

* Toutes personnes travaillant dans le cadre de l’établissement veillent à une hygiène irréprochable. Les bonnes pratiques selon les points 2.1.1 à 2.1.3, page 18, du guide BPHR sont appliquées. Il y a notamment lieu de veiller à la **propreté des mains** et d'annoncer tout **problème de santé** à la personne responsable.
* Lors du service des petits déjeuners le port d'une blouse de travail / d'un tablier mis à disposition et changés tous les jours est obligatoire.

# 2.2 Infrastructure

* Le « nom de l'établissement» , notamment la cuisine, est alimenté en eau du réseau communal / en eau d'une propre citerne provenant de la collecte d’eau de pluie / d’une source).
* L’eau de citerne / de source est désinfectée par une installation à rayonnement UV, entretenue selon la directive du SCAV concernant la désinfection dans les petites installations de préparation d'eau potable. Le contrat de maintenance et les rapports de service sont archivés et tenus à disposition des organes de contrôles. Les résultats d'analyses (contrôle officiel par le SCAV ou propres analyses faites selon besoin) sont archivés. Toutes mesures supplémentaires prises pour assurer l'alimentation en eau potable sont notifiées dans l'annexe 2: Non-conformités et mesures prises.
* Pour la réfrigération sont utilisés deux réfrigérateurs à air pulsé, avec un affichage extérieur de la température. Tous les éléments de froid (réfrigérateurs et congélateurs) sont équipés d'un **thermomètre** en bon état et placé judicieusement.
* L'ensemble des locaux, installations, équipements et ustensiles sont régulièrement vérifiés quant à **l'état** et au **fonctionnement**. Selon besoin les mises en état ou le remplacement sont entrepris immédiatement.
* Les travaux de **nettoyages** et entretien en cuisine sont entrepris dans le cadre usuel des travaux ménagers. Un haut degré de **d'ordre** et de **propreté** est assuré en tout temps, également pour les locaux et équipements destinés à l'entreposage de denrées alimentaires ainsi que les WC, qui sont fournis en permanence avec du savon liquide et des essuie-mains à usage unique. Les poubelles sont débarrassées de la cuisine et des WC au moins une fois par jour et éliminées dans … La surveillance, quotidienne, est du ressort de la personne responsable ou du suppléant et est relevée mensuellement sur l'annexe 3: Relevé des températures et vérifications. Un plan des nettoyages est mis en place et suivi.
* Un règlement et une liste des prix pour l'utilisation des chambres par les hôtes et les services fournis par l’établissement est affiché dans les chambres / à la réception. (voir point 2.2.17 Chambres des clients, p. 23 du *guide BPHR*).
* Tous les **produits techniques** sont entreposés bien à part des denrées alimentaires et laissés dans les emballages d'origines (étiquetés correctement).
* Les mesures nécessaires sont prises pour une lutte efficace contre les **nuisibles** et éviter toutes contaminations des denrées alimentaires par des nuisibles ou les biocides. Les mesures prises sont notifiées dans *l'annexe 2: Non-conformités et mesures prises*. Un pare-insectes est en place sur la fenêtre de la cuisine.

# 2.3 Hygiène de la production (gestion, manipulation des DA)

* L'application des **bonnes pratiques** et le contrôle de la qualité des produits offerts à la consommation se font à toutes les étapes: achat, transport, entreposage, préparation et durant le service. Si la qualité intrinsèque d'une denrée n'est plus assurée ou qu'elle pourrait présenter un risque pour la santé du consommateur, elle est **éliminée** immédiatement.
* Lors des achats, la **date** de péremption, la **provenance** (viandes) et la **qualité** des produits sera systématiquement contrôlée. Pour assurer la chaîne du froid, des box isolés fournis en éléments de froid sont utilisés lors des **transports** effectués par nos soins. Nos achats se font auprès des commerces suivants boulangerie …, épicerie …, commerce de gros, …
* Pour assurer la **traçabilité**, les tickets et factures seront classés et gardés pendant 1 an.
* A l'arrivée les marchandises sont tout de suite **entreposées** selon les exigences en matière de températures (consigne du fabricant) et de manière à appliquer le principe « first in-first out ». Un **contrôle** des denrées alimentaires, hebdomadaire pour les réfrigérateurs, mensuel pour les congélateurs et l'économat est entrepris et relevé sur l'*annexe 3: Relevé des températures et vérifications.*
* Durabilité des denrées alimentaires: les **datages** des produits achetés sont respectés, selon les consignes de températures de conservation. Selon besoin la durabilité d'une denrée est diminuée.
* Œufs « maison », de propre production: utilisation max. 21 jours après la ponte, pas de préparation aux œufs crus. Œufs cuits durs: uniquement du jour. Un éventuel solde est destiné à une utilisation privée.
* Confitures « maison »: 50% fruits et 50% sucre gélifiant, cuisson durant 15 minutes, étiquetées selon les fruits et durée de conservation à 10 mois, 2 semaines de délai de consommation après ouverture.
* Lait « de la ferme… »: vrac et cru. Chauffé tout de suite à min. 75°C (porté à ébullition si pas de thermomètre), pré-refroidi puis refroidi dans les deux heures à max. 5°C, daté pour consommation dans les 4 jours.
* Stockage sous réfrigération et congélation: le **contrôle des températures** (visuel) se fait quotidiennement. Consigne pour la réfrigération, sous réserve de celles imposées suivant les denrées: max. 4°C à température stabilisée. Consigne pour la congélation : max. -18°C. Un relevé hebdomadaire des températures se fait à l'aide de l'*annexe 3: Relevé des températures et vérifications.*
* Les préparations et manipulations des denrées se font en appliquant les bonnes pratiques usuelles, de manière à **éviter les contaminations** et assurer une qualité irréprochable. Les éventuels **soldes** de denrées servies durant les petits déjeunés et qui sont soumis au régime du froid (lait pasteurisé, yogourt, charcuterie) sont destinés à une utilisation privée.
* Mesures prises si une remise de denrées alimentaires présentant un **danger pour la santé** est constatée (mis à part d'assurer aux personnes concernées les secours nécessaires dans le meilleur délai):
* retirer et entreposer en lieu sûr la denrée concernée (pour enquête et preuve éventuelle)
* aviser le SCAV (chimiste ou inspecteur cantonal) au **032 889 68 30**. L'*annexe 2: Non-conformités et mesures prises* est complétée.

# 2.4 Protection contre la tromperie, étiquetage

* Indications concernant les denrées alimentaires selon la carte « Petit-déjeuner et boissons »: les **déclarations et mentions** légales sont respectées, notamment l'indication de la provenance des viandes. Toutes les informations complémentaires demandées par la clientèle, notamment au sujet des allergies ou intolérances sont données oralement et une solution de remplacement trouvée.
* Les **allergènes** principaux présents dans les denrées offertes sont: produits laitiers (lactose, protéines du lait), pains (gluten), céréales (gluten, noix), confitures (selon composition, voir étiquette).

# Documents annexes

* Guide BPHR (référentiel)
* Carte « Petit-déjeuner et boissons »
* Annexe 1: Liste des personnes et formation
* Annexe 2: Non-conformités et mesures prises
* Annexe 3: Relevé des températures et vérifications
* Directive concernant la désinfection dans les petites installations de préparation d'eau potable
* Contrat de maintenance et les rapports de service pour installation UV
* Résultats d'analyses de l'eau

**Version du** 5 juillet 2016

**Signature de la personne responsable** : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Autocontrôle de «nom de l'établissement»

### Annexe 1 - Liste des personnes et formation

Par sa signature la personne atteste avoir pris connaissance de l'autocontrôle de l’établissement « nom de l'établissement», notamment l'application des bonnes pratiques et l'annonce à la personne responsable de toute maladie transmissible.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nom | Prénom | Adresse | Téléphone | Fonction | Signature |
|  |  |  |  | Personne responsable |  |
|  |  |  |  | Suppléant de la personne responsable |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

## Autocontrôle de «nom de l'établissement»

### Annexe 2 - Non-conformités et mesures prises

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Date | Non-conformité / objet | Mesure prise |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Selon besoin, les mesures prises, notamment celles touchant au chapitre 2.3 Hygiène de la production, nécessitent une modification au document principal. Dans tous les cas les personnes concernées sont instruites.

Annonce en cas d'intoxication alimentaire: SCAV, chimiste cantonal ou inspecteur cantonal de denrées alimentaires: 032 889 68 30

## Autocontrôle de «nom de l'établissement»

### Annexe 3 - Relevé des températures et vérifications

Surveillance quotidienne visuelle de la température du frigo et des congélateurs.

Un relevé hebdomadaire des températures.

Contrôle des denrées alimentaires, locaux et équipements.

Toute anomalie doit être signalée à la personne responsable, des mesures (denrées, équipement) prises et notées sur ce relevé.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Réfrigérateur | Congélateur | Denrées | Nettoyages |  |
| Date | Max. 4°C | Max. 18°C | Datage, qualité | Dégivrage, propreté | Observations |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

## «nom de l'établissement»

### Carte petit-déjeuner et boissons

* Pains, pains spéciaux (seigle, multicéréales), toasts, croissants
* Confitures "maison"
* Beurre ou margarine
* ….
* Laits "de la ferme" (pasteurisé)
* Yogourts
* Céréales
* Fruits frais selon saison
* ….
* Café
* Thé noir
* Infusions diverses
* …
* Eau minérale, Henniez verte (33cl)
* Jus d'oranges
* Jus de pomme maison
* ….
* Œufs "maison" cuits durs ou au plat, avec ou sans lard
* Fromages du jura neuchâtelois
* Charcuterie
* ….

Inclus dans le prix de la nuitée

Pour le frigo-bar des chambres:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | cl. | Prix / Fr. |
| Coca | 33 | 2.00 |
| Henniez | 33 | 2.00 |
| Rivella | 33 | 2.00 |
| … |  |  |

Provenance des viandes, porc (lard) et charcuterie: Suisse

Pour toutes informations concernant la provenance des produits, les compositions (allergènes, etc.) veuillez consulter la personne responsable de l'établissement.

2