

GENÈVE | JUIN 2022

CADRE LÉGAL

HYGIÈNE & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE À GENÈVE

Les lois concernant la manipulation (transformation, service) de denrées alimentaires applicables sur le territoire genevois sont :

- La « Loi fédérale sur les denrées alimentaires et objets usuels » ([LDAI](#)).
- La « Loi d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels » ([LADLAI](#)). La LADLAI est la loi genevoise définissant les modalités d'application de la loi fédérale à Genève.
- Il existe par ailleurs d'autres ordonnances ([voir ici toutes les exigences légales](#)).

Tous les établissements / organisations qui fabriquent et/ou la transforment **de denrées alimentaires sur le territoire genevois**, ont l'obligation de respecter les lois et réglementations fédérales et cantonales en la matière (cadre légal).

À la suite de discussions avec le SCAV, les activités se déroulant à Genève et impliquant les denrées alimentaires suivantes **ne sont pas concernées par les démarches auprès du SCAV** :

- Sandwichs préparés par la famille ;
La mention de l'impossibilité de stocker les aliments « sensibles » au frais dans la circulaire est un plus : « 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. »
- Sandwichs ; goûters et collations préparés par les équipes de terrain **sans « denrées alimentaires sensibles »** ;
EX de denrées sensibles : plats préparés à l'avance, viande, œufs, poisson, produits avec DLC (date limite de consommation), produits à conserver au froid ou au chaud, produits surgelés
- Traiteur en liaison chaude et froide impliquant des préparations **livrées au moment du repas** ;
- Préparation de repas dans le cadre d'une **activité ponctuelle ou exceptionnelle** ;
- Les moniteurs/trices cuisinent **pour l'équipe d'encadrement uniquement**

La procédure (voir annexe « procédure » pour la procédure détaillée) concerne donc uniquement les activités sur le territoire genevois avec manipulation de nourriture pour préparer des repas (chauds ou froids) distribués aux participant-es :

- Manipulation ou transformation de denrées alimentaires **régulière = cuisine de repas (chauds et froids) sur place par les équipes de terrain** ;
- Traiteur en liaison chaude ou froide impliquant des préparations **livrées à l'avance**

Il est demandé d'**annoncer toutes les activités** au SCAV/DGES de l'État de Genève au moyen du [formulaire d'annonce](#) du SCAV et de mettre en place des directives et des autocontrôles. Chaque annonce doit être signée par le/la responsable de la sécurité alimentaire.

Chaque activité doit avoir **une personne responsable** de la sécurité alimentaire (aussi personne de contact pour le SCAV).

La loi genevoise exige depuis 2020 que toute **personne responsable possède une formation de base suffisante** pour garantir le respect de la législation fédérale et cantonale. En cas de formation jugée insuffisante ou en l'absence de toute formation de base, le SCAV fixe à la personne responsable un délai pour se former.

Les organisations proposant des activités incluant la production et/ou transformation de denrées alimentaires ont l'obligation de :

- veiller à ce que les exigences légales (cadre légal) soient respectées (notamment en informant et sensibilisant les équipes d'encadrement)
- garantir la sécurité alimentaire et sanitaire au sein de l'organisme
- prendre toutes les mesures nécessaires visant à assurer de bonnes conditions d'hygiène et de traitement/fabrication des denrées alimentaires

Nous vous invitons à prendre contact avec votre assurance RC (responsabilité civile) en joignant à votre courrier les bases légales mentionnées ci-dessus, dans le but de l'informer de l'existence de ces nouvelles réglementations susceptibles d'engager la responsabilité de votre association et/ou de ses membres. Il s'agit d'une mesure de précaution visant à vous assurer une défense correcte de la part de votre assureur en cas de problème. Ceci ne devrait pas avoir pour conséquence une augmentation de primes.

Le SCAV est chargé du contrôle de toutes les organisations/établissements, avec une inspection de terrain tous les deux ans au minimum. Les inspections dont le résultat serait non-conforme peuvent faire l'objet d'injonctions, d'amendes ou, selon la gravité des manquements, mener à des sanctions plus importantes. La personne responsable est la personne physique d'un établissement mandatée par la direction pour répondre devant les autorités d'exécution de la sécurité des denrées alimentaires ; elle est pénalement responsable devant la loi.