

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.*