

CADRE LÉGAL

Hygiène & sécurité alimentaire à Genève – cadre légal

Élaboré par le GLAJ-GE en collaboration avec la Charte de qualité – version du 12.05.2025.

Lois applicables

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), loi genevoise définissant les modalités d'application de la loi fédérale à Genève ;
- d'autres ordonnances (consulter les exigences légales complètes).

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

Activités non concernées par les démarches auprès du SCAV

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

- sandwichs préparés par la famille ;
- sandwichs, goûters et collations préparés par les équipes de terrain sans « denrées alimentaires sensibles » ;
- 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.

Exemples 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.

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-niques doivent être composés de denrées non périssables. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de cette consigne.* »

Activités concernées par la procédure

La procédure (voir la fiche « Hygiène & sécurité alimentaire — procédure ») concerne 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.

Obligations

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 ou 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 la transformation de denrées alimentaires ont l'obligation de :

- veiller à ce que les exigences légales 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.

Convention de partage des responsabilités

Nous vous invitons à mettre en place une convention de partage des responsabilités, afin de clarifier les rôles et les engagements respectifs entre l'association et la personne désignée comme responsable de la sécurité alimentaire. Cette convention permettra d'encadrer les obligations de chacun-e, de prévenir les malentendus en cas d'incident ou de litige, et de garantir à la fois la protection de la personne responsable et le respect des exigences légales en matière de sécurité alimentaire.

Assurance responsabilité civile

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.

Contrôles du SCAV

Le SCAV est chargé du contrôle de toutes les organisations et 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.