

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 92 (2001)

Heft: 1

Rubrik: Vollzug Lebensmittelrecht : Ermittlung der Gesamtgefahr eines Lebensmittelbetriebes aufgrund der Inspektion = Exécution du droit des denrées alimentaires : évaluation du danger global d'une entreprise alimentaire sur la base de l'inspection

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ermittlung der Gesamtgefahr eines Lebensmittelbetriebes aufgrund der Inspektion

Für die Kantonschemiker ist die Inspektion der Lebensmittelbetriebe ein wichtiger Teil der Lebensmittelkontrolle. Bis jetzt konnten die Resultate der Inspektion der einzelnen Kantone nicht oder nur schlecht verglichen werden, da einheitliche Beurteilungskriterien fehlten.

Mit dem vorliegenden Konzept wird erreicht, dass die Gefahrenermittlung in einem Lebensmittelbetrieb aufgrund der Inspektion in der ganzen Schweiz gleich erfolgt und dass die Resultate vergleichbar werden. Letztere erlauben auch eine Aussage über die Lebensmittelsicherheit der Betriebe und dienen als Arbeits- und Planungsinstrumente für die Kontrollorgane. Das Konzept wurde von der Arbeitsgruppe «Inspektion» der Kantonschemiker in den letzten drei Jahren in Zusammenarbeit mit dem BAG erarbeitet. Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) hat das hier vorgestellte Konzept am 1. Dezember 2000 genehmigt und entschieden, es zu publizieren. Ab dem 1. Januar 2001 wird es in den Kantonen eingesetzt.

Die praktische Anwendbarkeit wurde sowohl von den Kantonschemikern wie von den Lebensmittelinspektoren der Schweiz getestet.

Von Anfang an wurden an das Konzept folgende Bedingungen gestellt: Es muss erstens für alle Beteiligten, auch für die Inhaber von Lebensmittelbetrieben, verständlich sein. Zweitens muss es praxisbezogen sein; das Konzept stützt sich nicht auf komplizierte Risikotheorien ab, sondern auf pragmatische Gefahrenbeurteilungen in der Praxis. Drittens muss es einfach anwendbar sein: nach einer abgeschlossenen Inspektion darf die Gefahrenermittlung nicht mehr als 3 bis 5 Minuten in Anspruch nehmen. Viertens muss das Konzept transparent sein: alle Beteiligten müssen wissen, wie die Gesamtgefahr ermittelt wird.

1 Konzept

Basierend auf Inspektionsdaten wird die Gesamtgefahr eines Betriebes ermittelt. Sie ist eine Schätzung und beinhaltet einen individuellen Ermessensspielraum. Es handelt sich nicht um eine Risikobeurteilung im Sinne der wissenschaftlichen Definition.

Die Inspektionsdaten werden festgelegten Beurteilungsbereichen zugeordnet. Die Schätzung der Gefahr erfolgt in jedem Beurteilungsbereich gesamtheitlich. Die

Gesamtgefahr des Betriebes wird aus den Gefahrenstufen der Beurteilungsbereiche bestimmt.

Die ermittelte Gesamtgefahr gibt Auskunft über den Stand der Lebensmittelsicherheit des Betriebes.

2 Vorgehen

Das Vorgehen umfasst die folgenden Schritte:

2.1 Inspektion

Die Inspektion wird nach den üblichen Regeln durchgeführt und die Daten werden im Inspektionsbericht festgehalten. Der Umsetzung der Selbstkontrolle im Lebensmittelbetrieb wird dabei sehr grosse Bedeutung zugemessen.

2.2 Zuordnung der Daten zu den Beurteilungsbereichen

Die Inspektionsdaten werden den einzelnen Beurteilungsbereichen zugeordnet. Bei Unsicherheit erfolgt die Zuteilung zum zutreffendsten Bereich.

2.3 Zuordnung einer Gefahrenstufe zu jedem Beurteilungsbereich

Sämtliche Daten eines Beurteilungsbereiches werden der Gefahrenbewertung unterzogen. Dabei erfolgt die Schätzung der Gefahr jedes Bereiches gesamtheitlich. Eine arithmetische Berechnung aus Einzelaspekten resp. einzelnen Elementen ist unzulässig. Die Gefahrenbewertung schliesst mit der Zuweisung zu einer von vier Gefahrenstufen, die in Tabelle 3.2. umschrieben sind, ab.

2.4 Bestimmung der Gesamtgefahr des Betriebes

Aus den Gefahrenstufen der vier Beurteilungsbereiche wird das arithmetische Mittel berechnet. Dieses bestimmt die Gesamtgefahrenstufe und die Gesamtgefahr gemäss der nachstehenden Tabelle.

arithmetisches Mittel	1,0–1,75	1,8–2,5	2,6–3,25	3,3–4,0
Gesamtgefahrenstufe	1	2	3	4
Gesamtgefahr	keine/ unbedeutend	klein	erheblich	gross

2.5 Dokumentation der Gefahrenermittlung

Mit dem Formular «Ermittlung der Gesamtgefahr» wird das Resultat dokumentiert.

2.6 Resultate von Laboruntersuchungen

– Massnahmen, welche aufgrund von früheren Laboruntersuchungen angeordnet worden sind, werden bei der Inspektion überprüft und somit in die Gefahrenermittlung einbezogen.

- Werden anlässlich der Inspektion Proben zur Laboruntersuchung erhoben, können die Resultate in die Gefahrenermittlung einbezogen werden. In diesem Fall kann die Gefahrenermittlung erst nach Vorliegen der Resultate erstellt werden.

3 Hilfsmittel

3.1 Beurteilungsbereiche

3.1.1 Selbstkontrolle → Anhang 1, Liste 1

Selbstkontrollkonzept. Die Anwendung des Konzeptes ist eine Tätigkeit und deshalb unter 3.1.3. zu beurteilen.

3.1.2 Lebensmittel → Anhang 1, Liste 2

Zustand, Verpackung, Kennzeichnung, Ergebnisse von allfälligen Laboruntersuchungen.

3.1.3 Prozesse und Tätigkeiten → Anhang 1, Liste 3

Arbeitsabläufe im Betrieb sowie die Umsetzung des Selbstkontrollkonzeptes in der Praxis.

3.1.4 Räumlich-betriebliche Voraussetzungen → Anhang 1, Liste 4

Anforderungen an die Infrastruktur bezüglich Tauglichkeit. Zustände wie Sauberkeit usw. sind Folgen von Tätigkeiten und deshalb unter 3.1.3. zu beurteilen.

3.2 Gefahrenstufen

Die Gefahrenstufen haben folgende Bedeutung:

Gefahrenstufe	Gefahr	Zustand	Lebensmittelsicherheit
4	gross	schlecht	nicht gewährleistet
3	erheblich	mangelhaft	in Frage gestellt
2	klein	genügend	beeinträchtigt
1	keine/unbedeutend	gut	gewährleistet

3.3 Bewertungshilfe

Die Tabelle «Bewertungshilfe» gibt eine Anleitung, wie Daten bewertet und einer Gefahrenstufe zugeordnet werden können. → Anhang 2

3.4 Ermittlung der Gesamtgefahr

Die Bewertung der Gesamtgefahr eines Betriebes wird mit Hilfe des Formulars «Ermittlung der Gesamtgefahr» dokumentiert. → Anhang 3

4 Nutzen der Gesamtgefahrenbewertung

- Die ermittelte Gesamtgefahr gibt Auskunft über den Stand der Lebensmittelsicherheit des Betriebes.
- Sie dient als Grundlage bei der Einsatzplanung von Mitteln und Kontrollorganen für die effiziente und bedarfsgerechte Überwachungstätigkeit nach Lebensmittelgesetz im Kanton.
- Sie erlaubt statistische Aussagen über Lebensmittelsicherheit und Entwicklungstendenzen der verschiedenen Lebensmittelbranchen.

5 Bemerkungen

Die Grösse des Betriebes, die Menge umgesetzter Lebensmittel, Anzahl und Gesundheitszustand der Endverbraucher u.a.m. sind im vorliegenden Konzept nicht einbezogen. Sie können als zusätzliches Instrument zu Planungszwecken einbezogen werden.

Gesamtschweizerische statistische Vergleiche sind aber in diesem Fall nicht möglich.

6 Anhänge

- Anhang 1: Beurteilungsbereiche (Liste 1–4)
- Anhang 2: Bewertungshilfe
- Anhang 3: Formular «Ermittlung der Gesamtgefahr»

Bisherige Erfahrungen

Bevor der Entscheid für die Einführung der Gesamtgefahrenermittlung in die Praxis gefällt wurde, wollten die Kantonschemiker deren Umsetzbarkeit testen. Es sollte insbesondere die Frage beantwortet werden, ob alle Lebensmittelinspektoren einen gegebenen Betrieb bezüglich Gesamtgefahr gleich beurteilen würden.

Bei der zweitägigen Weiterbildung der Lebensmittelinspektoren im Jahr 2000 wurden den 59 Teilnehmern zehn Inspektionsberichte vorgelegt, für welche sie die Gesamtgefahr ermitteln mussten. Die Resultate wurden dann eingesammelt, ausgewertet und im Plenum diskutiert. Es ergaben sich folgende Schlussfolgerungen:

1. Das Konzept «Gesamtgefahrenbeurteilung» wurde verstanden, die Umsetzung mit Fallbeispielen erfolgte weitgehend problemlos.
2. Die praktischen Übungen zeigten, dass der zeitliche Aufwand zur Erstellung einer Gesamtgefahrenbeurteilung verhältnismässig und angepasst ist.
3. Die sehr rasche Umsetzung mit praktischem Beispiel lässt darauf schliessen, dass eine Anwendung auch auf Stufe Lebensmittelkontrolleur (evtl. mit stufengerechten Anpassungen) durchaus realistisch ist. Auch die Integration der Trinkwasserinspektion erscheint durchaus denkbar und realistisch.
4. Die Vorgabe des Rasters von Beurteilungsbereichen, Beurteilungskriterien und Beurteilungsvorgaben ermöglichen eine Vereinheitlichung und bessere Transparenz resp. Nachvollziehbarkeit der Inspektion.

5. Das vorliegende Konzept führt zu einer leicht verständlichen Verbalisierung der Beurteilung der Lebensmittelsicherheit eines Betriebes, damit zu einer besseren Akzeptanz der Inspektionsergebnisse durch den Rechtsunterworfenen. Die Gesamtbeurteilung kann dem Lebensmittelinspektor das Einleiten von gravierenden Massnahmen (Betriebsschliessung) und von strafrechtlichen resp. patentrechtlichen Massnahmen erleichtern.
6. Die Gesamtgefahrenbeurteilung ermöglicht eine differenzierte Orientierung der Öffentlichkeit über die Resultate des Inspektionsdienstes. Daraus resultiert:
 - Eine Verbesserung des Klimas bei Betroffenen;
 - eine transparente Darstellung der wesentlichen Mängel gegenüber den Konsumenten.
7. Die Gesamtgefahrenanalyse führt zu einem rationellen, effektiven, gezielten Einsatz in der Inspektion (Schwergewicht der Beurteilungsbereiche, Inspektionsfrequenz, Schwergewicht bei Betriebsgruppen), damit zu einer effizienten «Stichprobenkontrolle».
8. Die Beurteilungsunterschiede sind erstaunlich gering, wobei einzelne Ausreisser eher auf individuelle Fehlbeurteilungen (und nicht auf das Konzept selbst) zurückzuführen sind.

Zusammensetzung der Arbeitsgruppe

Von der Erstellung des Konzeptes bis zur vorliegenden Publikation dauerte es drei Jahre. Das Projekt wurde von der Arbeitsgruppe «Inspektion» der Kantonschemiker erarbeitet. Dieser Arbeitsgruppe gehören an: Dr. Hans-Ruedi Hunziker, Kantonschemiker St. Gallen als Präsident der Arbeitsgruppe; Werner Ettel, Kantonschemiker Zug; Dr. Peter Kohler, Kantonschemiker Solothurn; Dr. Urs Müller, Kantonschemiker Bern und Dr. Hans-Sepp Walker, Kantonschemiker Freiburg.

Zusammenfassung

Es wird eine Methode zur Ermittlung der Gesamtgefahr eines Lebensmittelbetriebes vorgestellt. Der Ermittlung liegen die Inspektionsresultate des Betriebes zugrunde. Das Konzept ist verständlich aufgebaut, praxisorientiert und leicht anwendbar. Es wurde vom Verband der Kantonschemiker der Schweiz genehmigt und wird ab dem 1. Januar 2001 von allen kantonalen Laboratorien der Schweiz angewandt. Es ermöglicht, die Lebensmittelinspektion in der Schweiz transparenter zu machen und Resultate gesamtschweizerisch darzustellen.

Résumé

Une méthode pour l'évaluation du danger global d'une entreprise de denrées alimentaires est présentée. Cette évaluation est basée sur les rapports d'inspection des entreprises. Le concept est construit de manière compréhensible, pratique et facilement applicable. Il a été approuvé par l'association des chimistes cantonaux suisses (ACCS) et est appliqué depuis le 1^{er} janvier 2001 par les laboratoires cantonaux

Anhang 1

Beurteilungsbereiche

<i>Liste 1</i>	<i>Selbstkontrolle</i>
<i>Aspekte</i>	<i>Anforderungen</i>
Gefahrenanalyse:	– durchgeführt – dem Betrieb angepasst
Lenkungspunkte:	– festgestellt – dem Betrieb angepasst
Arbeitsanweisungen:	– erstellt – zweckentsprechend
Aufzeichnungen:	– erstellt
Korrekturmassnahmen:	– festgelegt – zweckentsprechend

<i>Liste 2</i>	<i>Lebensmittel</i>
<i>Aspekte</i>	<i>Anforderungen</i>
Qualität:	– sensorisch einwandfrei
Verpackungen:	– intakt – sachgerecht
Angaben:	– vollständig
Untersuchungsergebnisse:	– gesetzliche Vorschriften eingehalten

<i>Liste 3</i>	<i>Prozesse und Tätigkeiten</i>
<i>Aspekte</i>	<i>Anforderungen</i>
Warenkontrolle:	– zweckentsprechend
Auftauen:	– sachgerecht
Produzieren:	– sachgerecht
Kühlhaltung:	– Temperaturvorschriften eingehalten
Abkühlen:	– sachgerecht
Heisshalten:	– sachgerecht
Aufbewahren/Transportieren:	– vor nachteiliger Beeinflussung geschützt – rein/unrein getrennt – Haltbarkeitsfristen eingehalten
Restenverwertung:	– sachlich korrekt
Abfallbeseitigung:	– sachgerecht
Reinigung/Wartung:	– sachgerecht und zielgerichtet ausgeführt – Räume, Arbeitsflächen, Gerätschaften sauber
Schädlingsbekämpfung:	– sachgerecht

<i>Liste 3</i>	<i>Prozesse und Tätigkeiten</i>
Schulung	– durchgeführt – sachgerecht
Personalhygiene:	– umgesetzt
<i>Liste 4</i>	<i>Räumlich-betriebliche Voraussetzungen</i>
<i>Aspekte</i>	<i>Anforderungen</i>
Raum- und Einrichtungsanordnung:	– Trennung von sauberen und schmutzigen Zonen gewährleistet – Arbeitsabläufe nicht behindert
Räume, Fahrzeuge, Einrichtungen, Geräte, Apparate:	– tauglich – leicht zu reinigen – Materialien für Reinigung und Desinfektion geeignet
– Belüftung, Lüftungsanlagen:	– ausreichend – wirkungsvoll – leicht zugänglich
– Beleuchtung:	– angemessen
– Fenster:	– kein Zugang für Schmutz und Ungeziefer
– Decken und Wände:	– keine Kontaminationsgefahr
– Arbeitsflächen/Wände in Kontakt mit LM:	– glatt und rissfrei
– Personaltoiletten/Garderoben:	– vorhanden, zweckmässig
– Reinigungsutensilien:	– geordnet, zielgerechtes Sortiment
– Kühl-/Tiefkühlrichtungen:	– wirkungsvoll, ausreichend
– Handwaschgelegenheiten:	– vorhanden – korrekt ausgerüstet – richtig plaziert

Anhang 2
Bewertungshilfe

Zustand	Selbstkontrolle	Lebensmittel	Prozesse und Tätigkeiten	Räumlich-betriebliche Voraussetzungen
schlecht	– inexistent	– viel Verdorbenes – gesundheitsgefährdende Zusammensetzung – schwerwiegende Täuschung	– jeglichem Hygieneverständnis zuwiderlaufend – unmittelbare Beeinträchtigung der Lebensmittel – nicht sachgerecht	– desolat – geordnete Betriebsabläufe massiv beeinträchtigt – akute Kontaminationsgefahr
mangelhaft	– wichtige Anweisungen fehlen – Rückverfolgbarkeit nicht möglich – keine Kontrollen	– nicht geschützt – einzelne gewichtige Mängel – Toleranzwertüberschreitungen – wichtige Angaben fehlen	– Verbrauchsfristen überzogen – Datierungen fehlend – Kühlung, Aufbewahrung, Reinigung, Desinfektion völlig ungenügend – Mängel mit unmittelbarer Auswirkung auf Lebensmittel	– systematische Mängel mit unmittelbarer Auswirkung auf Lebensmittel – defekte Räume und Einrichtungen
genügend	– noch unvollständig, Vorhandenes aber wesentlich und wirksam – kleine Mängel	– kleine Mängel	– Mängel ohne unmittelbare Auswirkung auf Lebensmittel	– Mängel ohne unmittelbare Auswirkung auf Lebensmittel
gut	– keine Mängel	– keine Mängel	– keine Mängel	– keine Mängel

Betrieb:			
Betriebskategorie:			
Verantwortliche:		Inspektion vom:	

Gefahrenstufe Zustand	Beurteilungsbereiche			
	Selbstkontrolle	Lebensmittel	Prozesse und Tätigkeiten	Räumlich-betriebliche Voraussetzungen
4 schlecht				
3 mangelhaft				
2 genügend				
1 gut				

Gesamtgefahr des Betriebes (zutreffendes ankreuzen)	arithm. Mittel	1,0–1,75	1,8–2,5	2,6–3,25	3,3–4,0
		1	2	3	4
		keine/unbedeutend	klein	erheblich	gross

Dokument erstellt durch: _____ am: _____

Evaluation du danger global d'une entreprise alimentaire sur la base de l'inspection

Pour les chimistes cantonaux, l'inspection des entreprises de denrées alimentaires est une part importante du contrôle des denrées alimentaires. Jusqu'à maintenant, les résultats d'inspection provenant des différents cantons ne pouvaient pas être comparés, ou alors très mal, car des critères d'appréciation uniformes manquaient.

Le concept a pour but d'évaluer le danger global d'une entreprise alimentaire sur la base de l'inspection d'une manière uniforme dans toute la Suisse et de rendre les résultats comparables. Ceux-ci permettent aussi d'établir un rapport sur la sécurité des denrées alimentaires dans les entreprises et servent d'instruments de travail et de planification pour les organes de contrôle. Le concept a été élaboré par le groupe de travail «Inspection» des chimistes cantonaux ces trois dernières années en collaboration avec l'OFSP. L'association des chimistes cantonaux (ACCS) a approuvé ce concept le 1^{er} décembre 2000 et a décidé de le publier. Depuis le 1^{er} janvier 2001, il est appliqué dans les cantons.

Les chimistes cantonaux et les inspecteurs des denrées alimentaires suisses ont testé pratiquement le concept.

Dès le début, le concept devait répondre aux critères suivants: premièrement, il doit être compréhensible pour tous les intéressés, y compris les propriétaires d'entreprises alimentaires. Deuxièmement, il doit être utilisable dans la pratique: le concept ne s'appuie pas sur des théories compliquées concernant le risque, mais sur des appréciations pragmatiques des dangers dans la pratique. Troisièmement, il doit être facilement applicable: après une inspection, l'évaluation des dangers ne doit pas prendre plus de 3 à 5 minutes. Quatrièmement, le concept doit être transparent: tous les intéressés doivent savoir comment évaluer le danger global.

1 Concept

Le danger global d'une entreprise alimentaire est évalué sur la base des données de l'inspection. L'évaluation inclut une certaine marge d'appréciation personnelle. Il ne s'agit pas d'une appréciation de risque au sens de la définition scientifique.

Les résultats de l'inspection sont classés par domaine d'appréciation. On évalue le danger de chaque domaine globalement. Le danger global de l'entreprise est déterminé sur la base des niveaux de danger attribués à chaque domaine.

Le danger global attribué donne une information sur la sécurité alimentaire de l'entreprise.

2 Procédure

La procédure comprend les étapes suivantes:

2.1 Inspection

L'inspection est réalisée selon les règles habituelles. Le rapport d'inspection comprend les éléments servant à l'évaluation des dangers. On attribue la plus grande importance à l'autocontrôle réalisé par l'entreprise.

2.2 Attribution des éléments aux domaines d'appréciation

Les éléments d'inspection sont attribués à un des quatre domaines d'appréciation. En cas de doute, on attribue un élément au domaine d'appréciation le plus concerné.

2.3 Attribution d'un niveau de danger à chaque domaine

Les éléments de chaque domaine d'appréciation sont soumis à une évaluation de danger. Les éléments et leurs effets sont évalués dans leur globalité, et sous l'aspect de la mise en danger de la santé et de la tromperie. Un calcul arithmétique des aspects et éléments individuels n'est pas admissible. On attribue à l'ensemble de tous les éléments compris dans un domaine d'appréciation un des quatre niveaux de danger décrit dans le tableau 3.2.

2.4 Détermination du danger global de l'entreprise

A l'aide des niveaux de danger attribués aux quatre domaines d'appréciation, on calcule la moyenne arithmétique. Cette dernière détermine le niveau de danger global ainsi que le danger global de l'entreprise selon la répartition suivante:

moyenne arithmétique	1,0–1,75	1,8–2,5	2,6–3,25	3,3–4,0
niveau de danger global	1	2	3	4
danger global	inexistant/ insignifiant	petit	important	très important

2.5 Documentation de l'évaluation

Le résultat est documenté à l'aide du formulaire «évaluation du danger global».

2.6 Résultats des analyses de laboratoire

- Les mesures exigées dans des rapports d'analyse de laboratoire sont contrôlées par l'inspection et sont donc intégrées dans l'évaluation des dangers.
- Lorsque des échantillons sont prélevés lors de l'inspection en vue de leur analyse au laboratoire, les résultats peuvent être intégrés dans l'évaluation de danger.

Dans ce cas, l'évaluation du danger ne pourra se faire qu'une fois l'analyse terminée.

3 Description des éléments principaux

3.1 Domaines d'appréciation

3.1.1 Autocontrôle → annexe 1, liste 1

Concept de l'autocontrôle. Les activités découlant de l'autocontrôle sont à apprécier sous le point 3.1.3.

3.1.2 Denrées alimentaires → annexe 1, liste 2

Etat, emballage, désignation, y compris résultats d'éventuelles analyses.

3.1.3 Processus et activités → annexe 1, liste 3

Toutes les activités, y compris celles qui découlent de l'autocontrôle et de la formation sont à apprécier sous ce point.

3.1.4 Construction, équipements et appareils → annexe 1, liste 4

Locaux, équipements et appareils adéquats et appropriés. La propreté et le bon état sont les conséquences des activités appréciées sous le point 3.1.3.

3.2 Niveaux de danger

Les quatre niveaux de danger sont décrits comme suit:

niveau de danger	danger	état	sécurité alimentaire
4	très important	mauvais	non assurée
3	important	insuffisant	compromise
2	petit	suffisant	amoindrie
1	inexistant/insignifiant	bon	assurée

3.3 Aide à l'évaluation

La tablelle «aide à l'évaluation» donne des indications sur la manière dont on peut attribuer un niveau de danger aux éléments du domaine d'appréciation.

→ annexe 2

3.4 Evaluation du danger global

L'évaluation du danger global d'une entreprise alimentaire est documentée à l'aide du formulaire «Evaluation du danger global».

→ annexe 3

4 Utilité de l'évaluation du danger global

- Le danger global attribué donne une information sur la sécurité alimentaire de l'entreprise.
- Elle est la base d'une utilisation efficace et rationnelle des moyens du contrôle des denrées alimentaires d'un canton.
- Elle permet d'établir des statistiques de la sécurité alimentaire et des tendances d'évolution des différentes branches alimentaires.

5 Remarques

La grandeur de l'entreprise, les quantités de denrées alimentaires, le nombre et l'état de santé des consommateurs et d'autres éléments ne sont pas pris en considération dans le présent concept. Ils peuvent servir comme instruments supplémentaires de planification. Dans ce cas, des comparaisons statistiques suisses ne sont pas possibles.

6 Annexes

- Annexe 1: Domaines d'appréciation (listes 1 à 4)
- Annexe 2: Aide à l'évaluation
- Annexe 3: Formulaire «Evaluation du danger global»

Premières expériences

Avant de décider de l'introduction de l'évaluation du danger global dans la pratique, les chimistes cantonaux ont voulu tester si le concept était applicable. Il fallait surtout déterminer si tous les inspecteurs des denrées alimentaires arriveraient à la même appréciation pour un cas donné.

Lors de deux jours de cours de formation continue 2000, on a soumis aux 59 participants 10 rapports d'inspection différents pour lesquels les inspecteurs des denrées alimentaires ont dû évaluer le danger global. Les résultats ont été ensuite récoltés, dépouillés et discutés devant l'assemblée. Les conclusions suivantes en sont ressorties:

1. Le concept «appréciation du danger global» a été compris et son utilisation à l'aide de cas de figures n'a pas posé de problème.
2. Les exercices pratiques ont démontré que le temps nécessaire à l'évaluation du danger global est proportionnel et adapté.
3. La très rapide mise en pratique avec des exercices a permis de conclure qu'une utilisation au niveau des contrôleurs de denrées alimentaires (avec des adaptations éventuelles des niveaux de contestation) est tout à fait possible. L'intégration de l'inspection de l'eau potable apparaît tout à fait concevable et réalisable.
4. La description des domaines d'appréciation, de l'aide à l'évaluation et le formulaire pour l'évaluation rendent possible une uniformisation et une meilleure transparence, respectivement une traçabilité de l'inspection.

5. Le concept existant mène à une verbalisation facilement compréhensible de l'appréciation de la sécurité des denrées alimentaires d'une entreprise, ceci pour une meilleure compréhension des résultats d'inspection par le responsable de l'entreprise. Pour l'inspecteur des denrées alimentaires, l'appréciation globale peut l'aider à prendre des mesures graves (fermeture d'entreprises) et des mesures pénales (patentes).
6. L'évaluation du danger global permet une meilleure information du public sur les résultats des services d'inspection. De ceci résulte:
 - une amélioration du climat chez les personnes concernées
 - une description transparente des principaux défauts pour les consommateurs
7. L'analyse du danger global mène à une action rationnelle, effective et ciblée de l'inspection (fréquence d'inspection, accent mis sur le domaine d'appréciation et sur les groupes d'entreprises), ceci pour un contrôle efficace par sondages.
8. Les différences d'appréciation sont étonnamment minimes. Les rares valeurs aléatoires sont plutôt dues à des erreurs individuelles mais non au concept lui-même.

Composition du groupe de travail

L'élaboration du concept depuis la première ébauche jusqu'à la publication existante a duré trois ans. Le projet a été piloté par le groupe de travail «Inspection» des chimistes cantonaux. Ce groupe de travail comprend:

Dr Hans-Ruedi Hunziker, Chimiste cantonal de St-Gall comme Président du groupe de travail, Werner Ettel, Chimiste cantonal de Zoug, Dr Peter Kohler, Chimiste cantonal de Soleure, Dr Urs Müller, Chimiste cantonal de Berne et Dr Hans-Sepp Walker, Chimiste cantonal de Fribourg.

Résumé

Une méthode pour l'évaluation du danger global d'une entreprise de denrées alimentaires est présentée. Cette évaluation est basée sur les résultats d'inspection des entreprises. Le concept est construit de manière compréhensible, pratique et facilement applicable. Il a été approuvé par l'association des chimistes cantonaux suisses (ACCS) et est appliqué depuis le 1^{er} janvier 2001 par les laboratoires cantonaux suisses. Ceci permet de rendre les inspections des denrées alimentaires en Suisse plus transparentes et de faire une synthèse de tous les résultats de Suisse.

Zusammenfassung

Es wird eine Methode zur Ermittlung der Gesamtgefahr eines Lebensmittelbetriebes vorgestellt. Der Ermittlung liegen die Inspektionsresultate des Betriebes zugrunde. Das Konzept ist verständlich aufgebaut, praxisorientiert und leicht anwendbar. Es wurde vom Verband der Kantonschemiker der Schweiz genehmigt und wird ab dem 1. Januar 2001 von allen kantonalen Laboratorien der Schweiz

angewandt. Es ermöglicht, die Lebensmittelinspektion in der Schweiz transparenter zu machen und Resultate gesamtschweizerisch darzustellen.

Summary

This document describes a method for the hazard-assessment in manufacturing and handling, based on the inspection. The concept is meant to be understandable, practical and easy to use. It was accepted by the Swiss Canton-Chemists Association (Food Law Enforcement Practitioners) and will be effective from 1st January 2001. It allows the food inspections in Switzerland to become more transparent and to summarize all results from Switzerland.

Association des Chimistes cantonaux de la Suisse
Le Président, Dr Urs Müller, Chimiste cantonal
Case postale, 3000 Berne 9

Annexe 1**Domaines d'appréciation**

<i>Liste 1</i>	<i>Autocontrôle</i>
<i>Aspects</i>	<i>Exigences</i>
Analyse des dangers:	– faite – adaptée à l'entreprise
Points critiques:	– définis – adaptés à l'entreprise
Directives:	– établies – adéquates
Fiches de contrôle:	– établies
Mesures correctives:	– définies – adéquates

<i>Liste 2</i>	<i>Denrées alimentaires</i>
<i>Aspects</i>	<i>Exigences</i>
Qualité:	– sensoriellement irréprochable
Emballages:	– intacts – adéquats
Indications:	– complètes
Résultats d'analyse	– prescriptions légales respectées

<i>Liste 3</i>	<i>Processus et activité</i>
<i>Aspects</i>	<i>Exigences</i>
Contrôle des marchandises:	– adéquat
Décongelation:	– adéquate
Production:	– adéquate
Réfrigération:	– prescriptions de température respectées
Refroidir:	– adéquat
Tenir chaud:	– adéquat
Conservation/Transport:	– denrées protégées des influences préjudiciables – séparation propre/impropre – délais de conservation respectés
Utilisation des restes:	– correcte
Élimination des déchets:	– adéquate
Nettoyage/entretien:	– exécuté d'une manière adéquate – locaux, surfaces de travail, ustensiles propres
Lutte contre vermines et rongeurs:	– adéquate

<i>Liste 3</i>	<i>Processus et activité</i>
Formation:	– exécutée – adéquate
Hygiène personnelle:	– appliquée
<hr/>	
<i>Liste 4</i>	<i>Locaux, équipements, appareils</i>
<i>Aspects</i>	<i>Exigences</i>
Disposition des locaux et équipements:	– séparation des zones propres et impropres assurée – processus de travail non entravés
Locaux, véhicules, équipements, machines, appareils:	– appropriés – facilement nettoyables – matériaux adéquats pour nettoyage et désinfection
– Ventilation, système de ventilation:	– suffisante – efficace – facilement accessible
– Eclairage:	– adéquat
– Fenêtres:	– évitant l'accès aux souillures et à la vermine
– Plafonds et parois:	– pas de risque de contamination
– Surfaces de travail et parois en contact avec des denrées alimentaires:	– lisses et sans fissures
– Toilettes pour le personnel, vestiaires:	– existants, adaptés
– Ustensiles de nettoyage:	– rangés, assortiment adéquat
– Equipements de réfrigération et surgélation:	– efficaces, suffisants
– Equipements pour se laver les mains:	– existants – équipés correctement – placés correctement
– Etalages mobiles/self-service:	– pare-haleine, appareils de réfrigération, équipements de lavage et ustensiles de service existants

Annexe 2
Aide à l'évaluation

<i>Etat</i>	<i>Autocontrôle</i>	<i>Denrées alimentaires</i>	<i>Processus et activités</i>	<i>Constructions, équipements, appareils</i>
mauvais	– inexistant	– altérées – dangereuses pour la santé – gravement falsifiées	– contraires aux principes d'hygiène – altération immédiate de la qualité des denrées – inadéquats	– inadéquats – déroulement des travaux fortement compromis – danger aigu de contamination
insuffisant	– directives importantes font défaut	– pas protégées – quelques lacunes importantes – tolérances dépassées – indications importantes font défaut	– dates limite dépassées – défaut de datage – lacunes considérables de réfrigération, conservation, nettoyage et désinfection – lacune avec effet direct sur les denrées	– lacunes systématiques ayant des effets immédiats sur la qualité des denrées – locaux, équipements et appareils présentant des défauts
suffisant	– pas complet, l'essentiel est réglé – lacunes mineures	– lacunes mineures	– lacunes sans effet direct sur la qualité des denrées	– lacunes sans effet direct sur la qualité des denrées
bon	– pas de lacune	– pas de lacune	– pas de lacune	– pas de lacune

Annexe 3 Formulaire Evaluation du danger global

Entreprise:			
Catégorie d'entreprise:			
Responsable:		Inspection du:	

Niveau des dangers/Etat	DOMAINES D'APPRECIATION			
	Autocontrôle	Denrées alimentaires	Processus et activités	Constructions, équipements, appareils
4/mauvais				
3/insuffisant				
2/suffisant				
1/bon				

Moyenne arithmétique:

Danger global de l'entreprise

Cocher ce qui convient:

moyenne arithmétique	1.0-1.75	1.8-2.5	2.6-3.25	3.3-4.0
niveau de danger global	1	2	3	4
danger global	inexistant/insignifiant	petit	important	très important