



LIVRAISON DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Directives pour les restaurateurs / traiteurs / fournisseurs et pour les coursiers / transporteurs indépendants

Domaine d'application : les présentes directives sont applicables aux activités de transport de denrées alimentaires effectuées par des coursiers indépendants dans le canton de Fribourg. Pour les livreurs engagés par des restaurants / traiteurs ou par des sociétés de livraison, ce sont les directives de l'autocontrôle de ces établissements qui s'appliquent.

Responsabilité des restaurateurs / traiteurs / fournisseurs :

- A. **Températures:** maintenir les denrées alimentaires (à l'exception des boissons) au chaud – respectivement au froid – jusqu'au moment de la prise en charge par le coursier / transporteur. Les températures de maintien au chaud / au froid sont définies dans le Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (guide BPHR).
- B. **Matériel:** utiliser, pour le conditionnement des denrées alimentaires, uniquement du matériel d'emballage et des sachets répondant aux exigences légales en la matière (emballage prévu pour le contact avec les denrées alimentaires) et étanches au besoin.
- C. **Séparation et sécurité:** les denrées alimentaires chaudes doivent être emballées séparément des denrées alimentaires froides. Les sachets doivent être scellés (de manière à ce que leur contenu ne puisse être modifié sans que le sachet ne soit visiblement modifié) avant la prise en charge par le coursier / transporteur.
- D. **Traçabilité:** garantir la traçabilité des denrées alimentaires remises aux coursiers / transporteurs (que ce soit au moyen de documents électroniques ou sur papier).
- E. **Information:** mettre à la disposition des consommateurs, au moment de la commande sur les sites web et les applications, les mêmes informations que celles qui sont fournies lors d'une remise sur place (indications légalement requises pour la vente au moyen d'une technique de communication à distance selon art. 44 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs; RS 817.02)).
- F. **Gestion des retours:** toute marchandise retournée par les coursiers / transporteurs doit être éliminée et ne peut en aucun cas être remise (gratuitement ou contre paiement) à des tiers.

Responsabilité des coursiers / transporteurs / indépendants :

1. **Devoir d'annonce:** avant de débuter son activité de coursier / transporteur, s'annoncer spontanément au Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires du canton de Fribourg (SAAV – voir www.fr.ch/diaf/saav).
2. **Sécurité:** vérifier que les sachets contenant les denrées alimentaires sont correctement scellés lors de la prise en charge auprès du restaurateur / traiteur / fournisseur (voir lettre C ci-dessus).
3. **Type de matériel de transport:** dès leur réception, les sachets doivent être placés dans des sacs isothermes prévus pour le transport de denrées alimentaires. Ces sacs isothermes doivent être lavables et doivent disposer d'au moins 2 compartiments séparés, permettant de séparer les aliments chauds des aliments froids.
4. **État du matériel de transport:** les sacs isothermes (ou les autres conteneurs utilisés pour le transport des denrées alimentaires) doivent être propres et en bon état.
5. **Températures et durée du transport:** assurer le maintien au chaud, respectivement le maintien au froid, des denrées alimentaires transportées (à l'exception des boissons) en respectant les règles suivantes:
 - soit en n'effectuant pas de courses de plus de 20 minutes ;
 - soit, si les courses durent plus de 20 minutes, en n'utilisant que des équipements permettant de maintenir durablement au chaud et / ou au froid les aliments transportés (p.ex. éléments chauffants / éléments réfrigérants).
6. **Traçabilité:** s'assurer de la traçabilité des denrées alimentaires reçues des restaurateurs / traiteurs / fournisseurs (que ce soit au moyen de documents électroniques ou sur papier) (voir lettre D ci-dessus).
7. **Problèmes de livraisons:** si l'emballage est endommagé / si la chaîne du froid ou du chaud n'est pas respectée / si la livraison est refusée, la marchandise ne peut en aucun cas être remise (gratuitement ou contre paiement) au client ainsi qu'à des tiers.



LIEFERUNG VON LEBENSMITTELN

Richtlinien für Gastwirte / Caterer / Lieferanten sowie für selbstständige Kuriere / Transporteure

Geltungsbereich: Die vorliegenden Richtlinien gelten für den Transport von Lebensmitteln durch selbstständige Kuriere im Kanton Freiburg. Für Lieferdienste, die von Restaurants/Caterern oder von Lieferfirmen angestellt sind, gelten die Richtlinien für die Selbstkontrolle dieser Betriebe.

Verantwortung der Gastwirte / Caterer / Lieferanten:

- A. **Temperaturen:** Lebensmittel (mit Ausnahme von Getränken) bis zur Übernahme durch den Kurier / Transporteur warm – bzw. kalt – halten. Die Temperaturen für das Warm- / Kalthalten sind in der Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) festgelegt.
- B. **Material:** Verwendung von Verpackungsmaterial und Beuteln für Lebensmittel, die den gesetzlichen Anforderungen entsprechen (Verpackung für den Kontakt mit Lebensmitteln) und gegebenenfalls wasserdicht sind.
- C. **Trennung und Sicherheit:** warme Lebensmittel müssen getrennt von kalten Lebensmitteln verpackt werden. Die Beutel müssen vor der Übernahme durch den Kurier / Transporteur versiegelt werden (so, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass der Beutel sichtbar verändert wird).
- D. **Rückverfolgbarkeit:** Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, die an Kuriere / Transportunternehmen abgegeben werden (entweder elektronisch oder auf Papier).
- E. **Information:** den Konsumentinnen und Konsumenten bei der Bestellung auf Websites und in Apps die gleichen Informationen zur Verfügung stellen wie bei der Abgabe vor Ort (gesetzlich vorgeschriebene Angaben für den Verkauf mittels Fernkommunikationstechnik gemäss Art. 44 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016 (LGV; SR 817.02)).
- F. **Retourenabwicklung:** von Kurieren / Transporteuren zurückgegebene Waren müssen entsorgt werden und dürfen nicht (kostenlos oder gegen Bezahlung) an Dritte abgegeben werden.

Verantwortung der Gastwirte / Caterer / Lieferanten:

1. **Meldepflicht:** sich vor Aufnahme einer Tätigkeit als Kurier / Transporteur spontan beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen des Kantons Freiburg (LSVW - siehe www.fr.ch/de/ilfd/lsvw) melden.
2. **Sicherheit:** sich vergewissern, dass die Beutel mit den Lebensmitteln bei der Abholung vom Restaurant / Caterer / Lieferanten ordnungsgemäss versiegelt sind (siehe oben, Punkt C).
3. **Art des Transportbehälters:** Die Beutel müssen sofort nach Erhalt in isotherme Taschen gelegt werden, die für den Transport von Lebensmitteln geeignet sind. Die isothermen Taschen müssen waschbar sein und mindestens zwei getrennte Fächer haben, um warme und kalte Lebensmittel voneinander zu trennen.
4. **Zustand des Transportbehälters:** isotherme Taschen (oder andere Behälter, die für den Transport von Lebensmitteln verwendet werden) müssen sauber und in gutem Zustand sein.
5. **Transporttemperaturen und -dauer:** Sicherstellen, dass die transportierten Lebensmittel (mit Ausnahme von Getränken) warm – bzw. kalt – gehalten werden, indem folgenden Regeln eingehalten werden:
 - entweder durch Fahrten, die nicht länger als 20 Minuten dauern;
 - oder indem, wenn die Fahrten länger als 20 Minuten dauern, nur Ausrüstungen verwendet werden, die die transportierten Lebensmittel dauerhaft warm und/oder kalt halten (z. B. Heizelemente / Kühlelemente).
6. **Rückverfolgbarkeit:** Sicherstellen, dass die von den Restaurants / Caterern / Lieferanten erhaltenen Lebensmittel zurückverfolgt werden können (entweder elektronisch oder auf Papier) (siehe oben, Punkt D).
7. **Lieferprobleme:** Wenn die Verpackung beschädigt ist / wenn die Kühl- oder Warmhaltekette nicht eingehalten wird / wenn die Lieferung verweigert wird, darf die Ware unter keinen Umständen (kostenlos oder gegen Bezahlung) an den Kunden oder an Dritte abgegeben werden.

LEBENSMITTELSICHERHEIT UND HYGIENE MÜSSEN VON DEN VERSCHIEDENEN AKTEUREN JEDERZEIT GEWÄHRLEISTET WERDEN