

Laboratoire cantonal
Ch. du Musée 15
CH-1700 Fribourg
+41 26 305 80 10
<http://admin.fr.ch/lcc>

INSTRUCTIONS CONCERNANT LA REMISE DE DENREES ALIMENTAIRES LORS DE MARCHES OU DE MANIFESTATIONS TEMPORAIRES

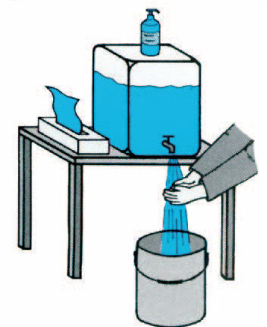


Ces instructions visent à rappeler aux responsables d'installations mobiles ou provisoires utilisées pour le commerce de denrées alimentaires ainsi qu'aux organisateurs de manifestations temporaires les prescriptions de base relatives aux infrastructures, à l'hygiène et à l'autocontrôle

! Ces règles doivent être adaptées à l'activité et ne sont pas exhaustives !

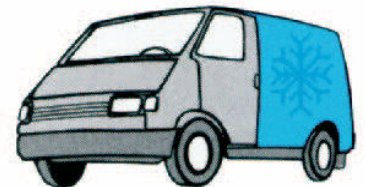
INSTALLATIONS MOBILES OU PROVISOIRES ALIMENTATION EN EAU ET EQUIPEMENTS

- Installations couvertes
- Protection des denrées contre les projections (pare-haleine)
- Surfaces de travail en bon état, lisses, facilement lavables et pouvant être désinfectées si nécessaire
- Eau potable courante ou eau potable dans un estagnon adapté muni d'un robinet
- Eaux usées: évacuées de manière adaptée ou récupérées
- Un dispositif de lavage (évier, bassin) doit être **réservé** au nettoyage des denrées alimentaires; si ce n'est pas le cas, seules des denrées alimentaires préparées à l'avance peuvent être utilisées
- Poste d'hygiène des mains **réservé** au nettoyage et au séchage hygiéniques des mains (eau potable, savon liquide, essuie-mains à usage unique)



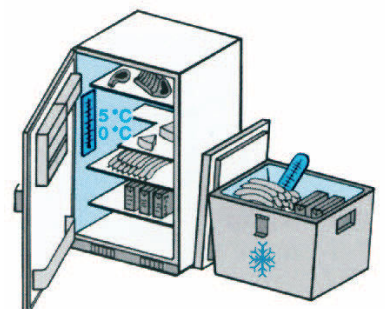
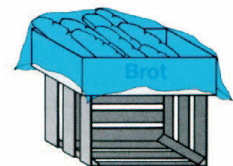
TRANSPORT ET RECEPTION DES DENREES ALIMENTAIRES

- Véhicule propre et adapté (respect de la chaîne du froid)
- Conteneur (caisse, bac, plateau, glacière) en bon état et facilement lavable
- Protection (récipient, emballage) des matières premières et des denrées contre les influences préjudiciables (pollution, odeurs, produits chimiques)
- Contrôle de la qualité des matières premières à l'arrivée (date, température, aspect)



STOCKAGE, TRANSFORMATION, SERVICE

- Ordre et propreté
- Pas de stockage à même le sol (denrées alimentaires, récipients ou ustensiles)
- Equipement de stockage adapté et en bon état
- Séparation des produits (crus / cuits, propres / sales...)
- Stockage : les denrées alimentaires sont toutes couvertes (protection contre les contaminations)
- Ustensiles (couteaux, planches à découper...) et vaisselle en bon état
- Utilisation de récipients et d'ustensiles séparés pour les denrées crues et les denrées cuites
- Utilisation d'ustensiles pour le service
- Utilisation de vaisselle à usage unique (si pas de dispositif pour le lavage)
- Sortie des denrées alimentaires périssables au fur et à mesure
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication



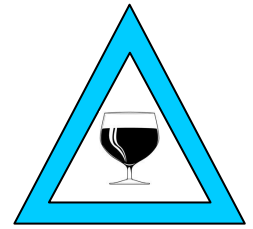
MAITRISE ET CONTRÔLE DES TEMPERATURES

- Respect de la chaîne du froid ; stockage des denrées alimentaires à une température adaptée (ex. : produits surgelés ≤ -18 °C, viande de volaille ≤ 4 °C, viande hachée ≤ 2 °C, produits de la pêche frais ≤ 2 °C)
- Maintien des mets servis chauds à une température empêchant la prolifération des microorganismes nuisibles (température conseillée: min. + 65 °C)
- Thermomètres pour le contrôle des températures (autocontrôle)
- Valeurs mesurées consignées par écrit



DECLARATIONS

- Etiquetage complet des denrées alimentaires préemballées
- Informations données verbalement pour les denrées en vrac (notamment sur la composition, les allergènes et les additifs)
- Mentions écrites obligatoires en tout cas: pays de production des viandes, denrées irradiées et présence d'OGM
- Ecrêteau bien visible indiquant les âges seuils pour la remise d'alcool



GESTION DES DECHETS

- Equipements d'entreposage adaptés (sacs plastiques et couvercles)
- Entreposage à l'écart des denrées alimentaires
- Elimination régulière et hygiénique des déchets



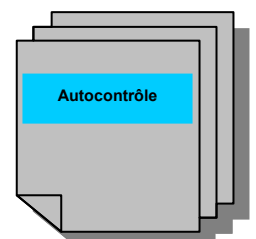
HYGIENE DU PERSONNEL

- Formation du personnel aux règles d'hygiène
- Hygiène adéquate des mains
- Vêtements propres et adaptés
- Protection des blessures (pas de plaies ouvertes)
- Interdiction aux personnes malades, susceptibles de transmettre des germes pathogènes ou présentant une blessure infectée, de manipuler des denrées alimentaires
- Fumée interdite pour toute personne manipulant des denrées alimentaires



AUTOCONTROLE

- Documentation écrite (analyse des dangers, directives de travail, fiches de contrôle) adaptée à l'activité
- Mise en pratique des directives établies
- Preuve écrite des contrôles
- La documentation d'autocontrôle doit être disponible sur place.



Les denrées alimentaires remises à des tiers doivent répondre en tout temps aux exigences légales. La personne responsable veille, dans le cadre de son activité, à ce que ces exigences soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution. Pour ce faire, elle est tenue à l'autocontrôle.

L'autocontrôle doit contenir l'essentiel afin de garantir la sécurité alimentaire. Il doit être **simple et pratique** afin de permettre une application correcte. L'autocontrôle doit être **adapté** à l'activité et **doit évoluer** en fonction des besoins de l'entreprise.

ELABORATION DU CONCEPT D'AUTOCONTROLE

1 Description de l'entreprise :

- Nom, raison sociale et adresse
- Nom de la personne responsable
- Activités de l'établissement (type de produits, volume de production, personnel, fournisseurs, clients...)

2 Analyse des dangers :

- Définir les étapes (achats, stockage, production, remise, nettoyage, personnel)
- Lister les défauts potentiels et les dangers qui peuvent en résulter

3 Directives de travail / Procédures :

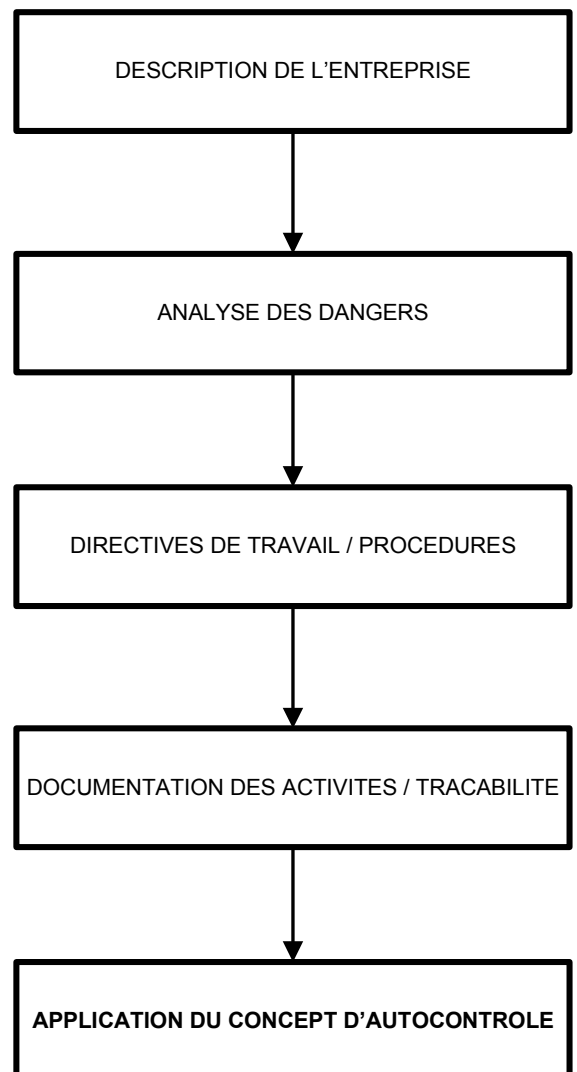
- Etablir des directives de travail pour prévenir ou éliminer chaque danger.
- Décider des fréquences d'exécution et des personnes responsables.
- Etablir des mesures correctives en cas d'écarts par rapport aux normes.

4 Documentation des activités / Traçabilité :

- Etablir des fiches de contrôle
- Conserver les documents (certificat, fiche de contrôle, bulletin de livraison, étiquettes de produits,...)

5 Application du concept d'autocontrôle :

- Faire ce qui est écrit
- Prouver que c'est fait.



AIDE A L'AUTOCONTROLE AU MARCHÉ ET LORS DE MANIFESTATIONS TEMPORAIRES (EXEMPLE DE DOCUMENT)

Les bases légales

Les dispositions légales, notamment la loi sur les denrées alimentaires (1992), l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (2005), l'ordonnance sur l'hygiène (2005) et l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (2005) sont disponibles à l'adresse Internet suivante : <http://www.admin.ch/ch/f/rs/81.html#817>

Généralités

Manifestation

Nom de la manifestation ou du marché :

Date et durée de la manifestation :

Organisateur(s) :

Description de l'entreprise / Stand

Nom ou raison sociale :

Adresse, NP et lieu :

Personne responsable :

Type d'activité (cocher ce qui correspond)

BOISSONS			DENREES ALIMENTAIRES - SE CONSERVANT:					
			SANS REFRIGERATION			SOUS REFRIGERATION		
Types de boissons et récipients	Oui	Non	Types	Oui	Non	Types	Oui	Non
Boissons à la pression			Pains / Articles de boulangerie			Viande / produits carnés		
Alcools forts			Fruits / Légumes			Volaille		
Café / thé			Mets cuisinés (= servis chauds)			Poissons / Fruits de mer		
Bouteilles			Autres :			Produits laitiers		
Verres à usage unique						Précuisinés		
Verres à usages multiples						Surgelés		
Glaçons						Articles de pâtisserie / desserts		
Autres :						Sandwichs / canapés		
						Œufs / produits à base d'œufs		
						Autres :		

Analyse des dangers

Installations, matériaux et équipements

Eléments considérés	Dangers identifiés	Mesures
Conception du stand		
Equipements, mobilier, ustensiles		
Surfaces de travail		
Alimentation en eau potable		
Poste d'hygiène des mains		
Poste de lavage pour les denrées		

Achat et réception des marchandises

Eléments considérés	Dangers identifiés	Mesures
Transport / livraison de la marchandise		
Protection des denrées alimentaires		
Emballage et étiquetage de la marchandise		
Maîtrise des températures		

Stockage des marchandises

Eléments considérés	Dangers identifiés	Mesures
Séparation des denrées (p.ex. cru/cuit)		
Pas de stockage au sol		
Respect des dates limites		
Maîtrise des températures		

Transformation / production

Eléments considérés	Dangers identifiés	Mesures
Contaminations croisées		
Préparation des denrées		
Décongélation des denrées		
Cuisson des denrées		
Refroidissement des denrées		
Gestion des restes		

Remise / Vente

Eléments considérés	Dangers identifiés	Mesures
Maîtrise des températures		
Déclarations obligatoires / information du consommateur		
Vaisselle / Ustensiles de service		

Autres

Eléments considérés	Dangers identifiés	Mesures
Gestion des déchets		
Formation du personnel		
Etiquetage des préemballés		

Contrôle des températures

Date	Appareil	Temp. [°C]	Mesures correctives	Visa	Date	Appareil	Temp. [°C]	Mesures correctives	Visa

Contrôle de l'huile de friture

Date	Friteuse	Etat	Mesures	Visa	Date	Friteuse	Etat	Mesures	Visa

Contrôle de la marchandise à la réception

Fournisseur / Marchandise	Temp. [°C]	Ordre et propreté du véhicule	Aspect et état des emballages	Qualité de la marchandise	Datage et étiquetage	Visa

Une information relative à l'autocontrôle à l'intention des établissements qui fabriquent, commercialisent ou remettent des denrées alimentaires est disponible à l'adresse Internet suivante : http://admin.fr.ch/lcc/fr/pub/denrees_alimentaires/autocontrole.htm

CONTRÔLES OFFICIELS

Les contrôleurs et les inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires vérifient, dans le cadre des inspections, si les exigences en vigueur sont respectées. Les inspections ont lieu par sondage et ne sont pas annoncées. Le contrôle officiel comprend notamment l'examen des mesures d'autocontrôle, l'inspection des infrastructures, des équipements et des denrées alimentaires, le contrôle des conditions d'hygiène et des déclarations. Selon les constats faits, ils peuvent notamment interdire, définitivement ou temporairement, l'utilisation d'installations ou de véhicules. En cas de non respect des exigences, la personne responsable peut être dénoncée à l'autorité de poursuite pénale compétente.