

**Notice d'hygiène**

concernant la distribution de denrées alimentaires périssables durant la Journée du lait à la pause

Cette notice s'adresse à tous les organisateurs et organisatrices qui distribuent des denrées périssables comme le lait dans le cadre de la Journée du lait à la pause. Elle se base sur l'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg).

---

**Conditions générales d'hygiène au stand**

Art. 11 OHyg

- Protection des denrées alimentaires : Tous les produits stockés et exposés doivent être protégés des influences de l'environnement (par ex. en les couvrant ou en les emballant).
  - Hygiène personnelle : Des installations appropriées doivent être disponibles pour assurer l'hygiène dans le cadre du lavage et du séchage des mains L'accès aux installations sanitaires et aux vestiaires doit être garanti.
  - Exigences relatives aux surfaces : Toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer ou à désinfecter et être composées de matériaux lisses, résistants à l'abrasion, résistants à la corrosion et non toxiques.
  - Contrôle de la température : Des dispositifs de refroidissement doivent être disponibles pour garantir à tout moment une température de stockage appropriée.
- 

**Traitem ent des déchets**Art. 15,  
al. 5, OHyg

- Les déchets doivent être éliminés dans des conditions hygiéniques irréprochables.
  - Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte pour les denrées alimentaires.
- 

**Livraison et transport**Art. 12, al. 1 et  
7, OHyg

- Les aliments doivent être emballés dans des conteneurs propres et transportés dans le respect des conditions d'hygiène.
  - Les produits périssables doivent être réfrigérés pendant le transport.
- 

**Santé du personnel**

Art. 21 OHyg

Les personnes suivantes ne sont pas autorisées à travailler avec des denrées alimentaires :

- les personnes présentant des plaies purulentes ou infectées ;
-

- 
- les personnes souffrant d'une maladie transmissible par les denrées alimentaires.
- 

#### **Prescriptions en matière de température pour les produits laitiers**

Après la fabrication, le lait doit être refroidi à 6 °C maximum et conservé à cette température jusqu'au moment de la distribution.

Art. 48,  
al 1, OHyg  
Art. 24 OHyg

---

#### **Distribution de lait**

Art. 49 OHyg

- **Information juridique importante :** Selon l'article 49, al. 1, let. a, OHyg, il est interdit de servir du **lait cru**.
- Avant d'être distribué, le lait cru doit être pasteurisé à une température d'au moins 72 °C durant 15 secondes ou via des procédés équivalents.
- Alternativement, une pasteurisation haute (85-135 °C) est autorisée.
- Seul le lait ainsi traité est considéré comme prêt à la consommation et peut être servi sur le stand.

---

#### **Bases légales**

- Cette fiche d'information se base sur la version actuellement en vigueur de l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg) du 16 décembre 2016, dans sa version du 1<sup>er</sup> février 2024 (état : 10 avril 2024 selon Fedlex).
  - Plus d'informations : <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/183/fr>
- 

#### **Contact en cas de questions**

Pour de plus amples informations ou en cas de demande concrète, veuillez vous adresser à l'organe de contrôle des denrées alimentaires compétent dans votre canton.

---