

## 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.

---

### Traitement 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.

---