Notice d'hygiène
concernant la remise de denrées alimentaires périssables

Distribution au stand: - Les denrées alimentaires stockées et présentées doivent être protégées des influences extérieures, c.-à-d. couvertes ou emballées. - Des installations appropriées (notamment: dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains, installations sanitaires et vestiaires hygiéniques) doivent être prévues pour l'hygiène personnelle. - Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; elles doivent être constituées de matériaux anticorrosion, lisses, résistants à l'abrasion et non toxiques. - Des équipements ou des dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et contrôlables.	Chapitre 2, article 11 OHyg
Déchets: Les déchets doivent être éliminés conformément aux dispositions les concernant.	Chapitre 2, article 15 OHyg
Livraison et transport des denrées alimentaires: Les denrées alimentaires doivent être livrées impeccablement emballées. Les denrées alimentaires périssables doivent être réfrigérées.	Chapitre 2, article 12 OHyg, alinéas 1 et 7
Ne sont pas autorisées à travailler au contact des denrées alimentaires les personnes ayant - des blessures infectées / purulentes - la diarrhée - la grippe / de la fièvre - une maladie transmissible par les denrées alimentaires.	Chapitre 3, article 21 OHyg
Température de conservation des produits laitiers: Après leur fabrication, les produits laitiers doivent être refroidis à 5° C au maximum et stockés à cette température jusqu'à leur remise pour la consommation.	Chapitre 4, article 24 OHyg

La distribution de lait cru n'est pas autorisée! Le lait cru doit être pasteurisé, c'est-à-dire chauffé à 72° C au moins, avant d'être remis pour la consommation. Le lait est considéré prêt à la consommation uniquement après avoir subi un traitement suffisant. Sont considérés comme traitements suffisants: - le chauffage à une température minimale de 72° C durant 15 secondes ou autres couples température/temps équivalents donnant lieu à une réaction négative de la phosphatase et à une réaction positive de la péroxydase (pasteurisation) ou - le chauffage à une température entre 85 et 135° C donnant lieu en sus à une réaction négative de la péroxydase (pasteurisation haute)	Chapitre 5, section 8, article 49a OHyg

En cas de questions concernant l'hygiène, veuillez contacter le service cantonal de contrôle des denrées alimentaires.

En vertu de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg) du 16 decembre 2016 (état le 1er juillet 2020).