

Notice d'hygiène

concernant la remise de denrées alimentaires périssables

<p>Distribution au stand</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Chapitre 2, article 11 OHyg</p>
<p>Déchets</p>	<p>Les déchets doivent être éliminés conformément aux dispositions les concernant.</p>	<p>Chapitre 2, article 15, alinéas 5 OHyg</p>
<p>Livraison et transport des denrées alimentaires</p>	<p>Les denrées alimentaires doivent être livrées impeccablement emballées. Les denrées alimentaires périssables doivent être réfrigérées.</p>	<p>Chapitre 2, article 12, alinéas 1 et 7 OHyg</p>
<p>Ne sont pas autorisées à travailler au contact des denrées alimentaires les personnes ayant</p>	<ul style="list-style-type: none"> - des blessures infectées / purulentes - une maladie transmissible par les denrées alimentaires 	<p>Chapitre 3, article 21 OHyg</p>
<p>Température de conservation des produits laitiers</p>	<p>Après leur fabrication, les produits laitiers doivent être refroidis à 6° C au maximum et stockés à cette température jusqu'à leur remise pour la consommation.</p>	<p>Chapitre 5, section 8, article 49a OHyg</p>
		<p>Chapitre 4, article 24 OHyg</p>

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.

Chapitre 5,
section 8,
article 49a
OHyg

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 peroxydase (pasteurisation) ou
- le chauffage à une température entre 85 et 135° C donnant lieu en sus à une réaction négative de la peroxydase (pasteurisation haute)

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 décembre 2016 \(état le 1^{er} juillet 2020\)](#).