

## Notice d'hygiène concernant la remise de denrées alimentaires périssables

### Distribution au stand

Chapitre 2,  
article 11 OHyg

- 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.

### Les déchets doivent être éliminés conformément aux dispositions les concernant.

Chapitre 2,  
article 15 OHyg

### Livraison 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

### Toute personne manipulant des denrées alimentaires s'abstient de fumer!

### Ne sont pas autorisées à travailler au contact des denrées alimentaires les personnes ayant

Chapitre 3,  
article 21 OHyg

- des blessures infectées / purulentes
- la diarrhée
- la grippe / de la fièvre
- une maladie transmissible par les denrées alimentaires

### 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.

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 du 16 décembre 2016 sur l'hygiène \(OHyg\) \(état au 30 octobre 2018\)](#).