

---

## Consignes relatives aux activités de restauration lors de manifestations

---



N'hésitez pas à nous poser vos questions Tél. 032  
627 24 03

E-mail: [klso@ddi.so.ch](mailto:klso@ddi.so.ch)

## **Cadre juridique**

Les principales lois régissant les activités de restauration lors de fêtes populaires ou d'expositions commerciales sont contenues dans la Loi sur les denrées alimentaires, l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels et l'Ordonnance sur l'hygiène (<http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817>).

## **Installations**

Les stands, tentes, véhicules de vente et autre matériel mobile, de même que les distributeurs automatiques, doivent, dans la mesure du possible, être conçus, installés et entretenus de telle sorte que toute contamination par des animaux et des parasites soit évitée.

Les exigences suivantes en particulier doivent être respectées :

- Les participants doivent disposer de l'équipement nécessaire pour nettoyer et, le cas échéant, désinfecter leurs outils et installations (cet équipement inclut le nécessaire pour se laver et se sécher les mains de façon hygiénique ainsi que des installations sanitaires et des vestiaires propres) pour assurer l'hygiène personnelle.
- Les participants doivent s'assurer de disposer d'eau potable chaude ou froide en quantité suffisante. Les conduites d'eau provisoires doivent être faites d'un matériau sans danger pour les aliments. (Les tuyaux d'arrosage sont proscrits.)
- Les plans de travail et toutes surfaces qui entrent en contact avec les aliments lors de leur préparation, doivent être parfaitement lisses, de sorte que leur nettoyage soit aisé. Les participants devront utiliser des planches à découper différentes pour les fruits et légumes, le poulet, la viande et le poisson.
- Si des aliments requièrent d'être lavés, les participants s'assureront que toutes les tâches qu'ils effectueront se feront dans des conditions d'hygiène optimales.
- Les installations doivent être protégées des éléments naturels (pluie, lumière directe du soleil, poussière, terre, etc.).
- Les ordures doivent être placées dans des conteneurs fermés ou des sacs poubelle adaptés à cet usage. Les conteneurs d'ordures doivent être placés hors de l'espace de cuisine.
- Toutes les denrées destinées à la consommation ( ) doivent être protégées de la saleté
- Les participants recouvriront le sol naturel dans leur espace de travail proche (par ex. avec du parquet du propre.).

## **Auto-inspection**

- Les participants contrôleront leurs marchandises à leur arrivée. (Date, température, emballages/attaches, le cas échéant : odeur, saveur.)
- La température des denrées et leur utilisation doivent être contrôlées et notées. Les aliments doivent être couverts, identifiés sur leurs emballages et dans un bon état de conservation.
- Les participants décideront des intervalles de contrôle et des mesures à prendre en cas de manquement.
- La personne responsable du point abordé ci-dessus doit être clairement identifiée.
- Exemple de liste de contrôle : voir dernière page de la présente fiche !

## Mesures d'hygiène

- Veillez autant que possible à l'ordre et à la propreté lorsque vous livrez, entreposez, manipulez, préparez, emballez, donnez et rangez vos denrées alimentaires.
- Stockez séparément les aliments crus et ceux prêts à la consommation. Ne posez pas les paquets contenant des aliments à même le sol.
- Il est interdit d'utiliser des aliments avariés; Surveillez particulièrement les dates de péremption lors d'événements de longue durée (plus de 2 jours).
- Le matériel (appareils, vaisselle, etc.) ainsi que les espaces et l'équipement provisoire dédiés à la production, à l'entreposage et à la vente, doivent être d'une propreté irréprochable.
- Lavez-vous soigneusement les mains avant de commencer le travail, après avoir été aux toilettes, après les pauses et après un travail salissant. Pour se laver les mains, prévoyez une source d'eau courante proche (si possible un bidon muni d'un robinet), du savon liquide et des serviettes jetables.
- Toute personne présentant des plaies purulentes, ou atteinte de diarrhée et/ou de grippe ou de fièvre, n'est pas autorisée à travailler.
- Tenez les animaux hors des cuisines, des buffets et des lieux de stockage.
- Il est interdit de fumer dans les cuisines et dans les lieux d'entreposage.
- Surveillez l'état et la date de péremption des denrées conservées au réfrigérateur et au congélateur. Les denrées entamées doivent être bien enfermées, couvertes ou emballées.
- Pour le transport de denrées déjà cuites (pâtes alimentaires, légumes, etc.), utilisez des conteneurs ou des sacs en plastiques (pas de sacs-poubelles) propres.
- Les aliments congelés doivent décongeler dans le réfrigérateur. L'eau de décongélation doit être collectée et vidée. Vous pouvez également décongeler vos aliments au micro-ondes, dans une casserole ou sous l'eau courante dans un emballage hermétiquement fermé. Ne décongelez jamais des aliments à la lumière directe du soleil !

## Températures

- Pour les aliments périssables et à courte durée de conservation (lait et produits laitiers, viande et produits à base de viande, plats préparés et desserts, etc.), la chaîne frigorifique doit être maintenue à -5°C. (2°C pour l'entreposage du poisson.)
- Les produits surgelés doivent être conservés à des températures inférieures à -18°C.
- Pour garder les plats chauds, des températures de 65°C et plus sont recommandées.
- Des réfrigérateurs et congélateurs appropriés équipés de thermomètres de contrôle doivent être préparés pour la conservation de denrées.

## Présentation des menus

- L'origine géographique et l'espèce animale doivent apparaître dans le cas de produits et de recettes à base de viande.
- L'interdiction de la vente d'alcool aux mineurs doit être inscrite sur une affiche.
- Les prix, les désignations savantes et les quantités doivent être mis en évidence.
- En cas d'utilisation de viande et d'œufs importés produits selon des méthodes interdites en Suisse (hormones, stimulateurs de performance antibiotiques, mise en cage), faites apparaître les mises en garde contenues dans l'Ordonnance agricole sur la déclaration.

