

Bonnes pratiques

Les denrées alimentaires préparées à l'avance doivent être fabriquées dans des locaux connus des organes de contrôle et inspectés régulièrement.

La **décongélation** des aliments doit avoir lieu dans des conditions appropriées (installation réfrigérée) et la **date de décongélation** doit être inscrite sur l'emballage du produit.

Tout contact doit être évité entre les denrées alimentaires crues et préparées.

Tous les équipements, ustensiles et surfaces en contact avec les aliments doivent être **propres, bien entretenus, faciles à nettoyer et au besoin désinfectés** afin d'éviter la contamination des denrées alimentaires (contamination croisée).

Pour les fritures : **ne pas dépasser 175°C** (thermostat exigé), **renouveler l'huile ou la graisse au moins une fois par jour.**

Les denrées alimentaires ou les récipients qui en contiennent ne doivent pas être posés à même le sol.

Les déchets doivent être triés et éliminés régulièrement.

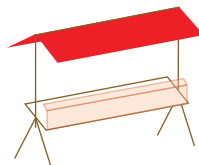
Pour le stockage des denrées alimentaires, **n'utiliser que des emballages et des contenants prévus pour cet usage** et portant le logo correspondant :



Les denrées alimentaires préemballées doivent être correctement étiquetées : dénomination du produit, liste des ingrédients, date de durabilité minimale / date limite de consommation, pays d'origine, allergènes, valeurs nutritionnelles, poids net, etc.

Agencement

Les stands ainsi que les grils d'extérieur doivent être couverts et disposés de façon à protéger les denrées alimentaires des intempéries, de la poussière et d'autres souillures. Par exemple, à l'aide de pare-haleine ou de barrières.



Une **protection incombustible** d'une distance minimale d'un mètre au-dessus du gril et assurant une **aération efficace** doit être installée.

S'équiper d'appareils réfrigérés, ou pour le moins de récipients isothermiques, pour l'entreposage des denrées alimentaires altérables et **équipés de thermomètres** (froid positif et négatif).

Disposer d'une installation de lavage des mains munie d'un robinet avec de l'eau potable, de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique. L'eau souillée ne doit pas être rejetée directement sur le sol.

Les stands utilisant des friteuses doivent disposer de bacs, de manière à éviter tout écoulement accidentel de l'huile sur le sol ou à l'égout.

Pour plus d'informations



+41 32 889 68 30



scav@ne.ch



Service de la
consommation et des
affaires vétérinaires
Rue Jehanne-de-Hochberg 5
CH-2001 Neuchâtel



Hygiène

lors de manifestations occasionnelles

Valable pour :

- Food-trucks
- Stands de restauration
- Étals de marché
- Tous types de commerces de vente occasionnelle de mets cuisinés ou transformés et de denrées alimentaires sans préparation

Autocontrôle

Les documents de traçabilité doivent être tenus à disposition sur place.

Les relevés de nettoyages et de températures doivent être consignés par écrit lors de manifestations d'une durée supérieure à trois jours.



Affichage

Indiquer la provenance des viandes et des produits de la pêche pour chaque espèce proposée (maximum 2 origines par espèce).

Pour les denrées alimentaires non préemballées, l'information ou la possibilité de renseigner oralement sur les allergènes est fournie par écrit.

Les restrictions de vente d'alcool aux mineurs doivent être affichées. À télécharger sur le site du SCAV :



Processus et manipulation

Lors de la manipulation et de la transformation de denrées alimentaires, les normes d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication doivent être appliquées à toutes les étapes. L'exploitant est tenu de les connaître et de les appliquer.

Les directives constituent un fil conducteur pour limiter les risques de la chaîne alimentaire.

EVITER DE PREPARER TROP DE NOURRITURE À L'AVANCE ET PENSER À CONTROLER REGULIEREMENT LES DATES LIMITES DE CONSOMMATION.

Les axes prioritaires sont les suivants :

- le respect des températures légales de conservation des denrées alimentaires.
- l'hygiène individuelle des vendeurs, du point de vente et de l'équipement.

Prescriptions légales

La température de conservation des denrées alimentaires doit être respectée :

Viandes fraîches : max. 5°C.
Poisson frais et fruits de mer : max. 2°C ou sur glace fondante.
Denrées à réfrigérer (sandwichs, plats froids, produits laitiers, etc.) : max. 5°C.
Denrées alimentaires surgelées : -18°C ou moins.

Plats chauds : min. 65°C pendant 3 heures maximum.

Hygiène



Se laver les mains fréquemment.



Couvrir les blessures

au moyen d'un pansement occlusif ou d'un gant, après les avoir désinfectées, afin d'éviter toute contamination des denrées alimentaires.



En cas de maladie

transmissible par la nourriture, s'abstenir de toute manipulation d'aliments.



Porter des habits propres et adaptés.



Ne pas fumer

à proximité des denrées alimentaires.

