

SONT CONCERNÉS :

Tous types de commerces de vente occasionnelle et temporaire de mets cuisinés ou transformés et de denrées alimentaires sans préparation dans tels que les étals, les tentes-marquises, cantines, etc.

AUTOCONTRÔLE

Une documentation d'autocontrôle selon le guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR) doit être présente.

EQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS MINIMALES

Environnement

- Le stand ne doit pas être installé à proximité immédiate de potentielles sources de contaminations (exemple : WC public, dépôt de déchets, etc.).

Installations

- Le stand doit être couvert et protégé des influences extérieures préjudiciables. Le sol doit être facile d'entretien ; planché adapté ou surface équivalente.
- Des dispositifs de protection de la marchandise vis-à-vis de la clientèle doivent être présents.
- Les surfaces de travail doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, faites dans des matériaux lisses, résistants à l'abrasion, résistants à la corrosion et non toxiques.
- Alimentation en eau potable.
- Installation pour le lavage des mains, équipé de savon et essuie-mains à usage unique.
- Installation pour le lavage du matériel d'exploitation.
- Installation si nécessaire pour le lavage des aliments (différente de celle pour le lavage du matériel d'exploitation).
- Appareils de réfrigération pour l'entreposage des denrées alimentaires périssables équipés de thermomètres (froid positif ou négatif).
- Poubelles avec fermeture pour l'élimination des déchets.

PROCESSUS / MANIPULATION

- Les surfaces de travail doivent être à disposition en suffisance.
- Les installations et le matériel sont propres, en bon état et compatibles à l'usage alimentaire.
- Les denrées alimentaires et le matériel d'exploitation sont protégés et surélevés du sol afin d'éviter les contaminations.
- Les produits techniques (détergent, etc.) sont clairement identifiés et séparés des denrées alimentaires.
- Les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent respecter un niveau élevé d'hygiène personnelle. Elles porteront des habits propres et adaptés.
- Les personnes souffrant d'une maladie aiguë, transmissible par les denrées alimentaires ne peuvent manipuler des denrées alimentaires.
- Les personnes ayant des plaies, des infections cutanées ou toute autre lésion de la peau peuvent exercer des activités impliquant un contact avec des aliments uniquement à condition de porter des

équipements de protection correspondants (pansement imperméable à l'eau, gants de protection, doigtier, etc.).

- Dans l'exercice de l'activité, une attention particulière doit être portée sur les contaminations croisées (par exemple: exclure la contamination de denrées alimentaires cuites par des denrées alimentaires brutes ou par des ustensiles ou des emballages ayant servi à la préparation de denrées crues ou à leur transport).

Conservation des denrées alimentaires.

- Les denrées préparées / transformées / emballées / congelées par vos soins doivent être traçables et datées (date de production, date de congélation / décongélation, origine).

Maintien au froid : (Froid actif ou passif ; Réfrigérateur / congélateur / glacière)

- Les denrées alimentaires nécessitant un maintien au froid doivent être détenues à une température comprise entre 0°C et 5°C au max.
- Les denrées alimentaires congelées doivent être détenues à une température de -18°C au minimum.

Maintien au chaud :

- Les mets servis chauds au consommateur doivent être maintenus à des températures empêchant la prolifération des microorganismes nuisibles (Minimum +65°C).
- Des dispositifs thermométriques adéquats doivent être à disposition pour surveiller les températures de réfrigération ou de maintien au chaud.

INFORMATIONS OBLIGATOIRES CONCERNANT LES DENRÉES ALIMENTAIRES

(Affichage visible et lisible)

Viandes

- Le pays d'origine des viandes ainsi que le mode d'élevage (hormones, antibiotiques, détention).

Œufs

- la mention « Issu d'un élevage en batterie non admis en Suisse » si les œufs proviennent d'un pays concerné par ce mode d'élevage.

Poissons : Origine du poisson entier, en filet ou bâtonnet

- La zone de pêche (zone FAO) du poisson de mer sauvage.
- Le pays de production pour le poisson de mer d'élevage ou d'eau douce.

Allergènes

- Les allergènes à déclaration obligatoire selon l'annexe 6 de l'OIDAI doivent être déclarés pour chaque met proposés à la carte. A défaut, une affiche doit signaler que les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande (le personnel de vente doit être instruit sur ce sujet).

Alcools

- En cas de remise de boissons alcooliques, la mise en garde relative aux âges admis pour la consommation de boissons alcoolique doit être affichée (dès 16 ans : vin, bière, cidre. Dès 18 ans : Spiritueux, apéritifs, alco pops).

RESPONSABILITE, adresse professionnelle en Suisse (art. 73 ODAIOUs)

La personne responsable de la sécurité alimentaire du stand doit avoir une adresse professionnelle en Suisse. A défaut, le responsable du stand doit fournir une attestation d'adresse professionnelle en Suisse conclue avec un tiers (personne privée ou organisateur de la manifestation) (*un formulaire est disponible sur notre site internet www.vd.ch/conso*). Cette attestation doit être tenue disponible en tout temps sur le stand. La personne désignée et/ou l'organisateur de la manifestation lié par cette attestation assume les frais éventuels d'un contrôle défavorable.

OBLIGATION D'ANNONCER (art. 20 ODAIOUs)

Quiconque exerce une activité relevant de la manipulation des denrées alimentaires est tenu d'annoncer cette activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente. Cette annonce doit être faite à l'autorité cantonale de surveillance des denrées alimentaires du canton de résidence. Pour les commerçants résidants à l'étranger, l'annonce doit être faite à l'OFCO. Les mutations doivent être annoncées (changement de responsable, adresse, activité).

BASES LÉGALES

- Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0)
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ODAIOUs (RS 817.02)
- Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (RS 817.024.1)
- Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (RS 817.022.16)
- Ordonnance relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse (RS 916.51)
- Ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (RS 817.022.11)

LIENS UTILES

Office de la consommation du canton de Vaud (OFCO)

www.vd.ch/conso

Contrôle des denrées alimentaires en Suisse (Organes cantonaux responsables de l'exécution du contrôle)

www.kantonschemiker.ch

Recueil systématique du droit fédéral (RS)

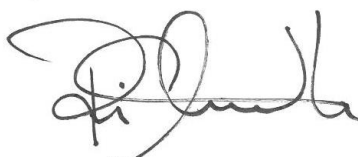
<https://www.admin.ch/gov/fr/accueil/droit-federal/recueil-systematique.html>

Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration BPHR

https://www.vd.ch/fileadmin/user_upload/themes/economie_emploi/protection_consommateur/fichiers_pdf/BPHR.PDF

Epalinges, le 8 avril 2019

Chimiste cantonal



Christian Richard