

Selon l'art. 37a ODAI, la mise en garde concernant la remise d'alcool aux jeunes doit être affichée, selon l'exemple ci-dessous qui peut être reproduit.

ALCOOL?



MOINS DE 16 ANS : NON !

16 - 18 ANS : NON !

SAUF VIN, BIERE, CIDRE

La législation interdit de vendre ou servir aux personnes de moins de 16 ans toute boisson contenant de l'alcool.

Aux personnes de 16 à 18 ans elle interdit la distribution de toute boisson contenant de l'alcool de distillation: spiritueux, apéritifs, cocktails, alcopops, etc. Seules sont tolérées pour cette catégorie d'âge les boissons alcooliques fermentées: vins, bières, cidres.

Sur demande, une pièce d'identité valable sera présentée au personnel de vente.

INSTRUCTIONS RELATIVES AUX COMMERCES DE DENREES ALIMENTAIRES LORS DE MANIFESTATIONS



ETAT DE VAUD
LABORATOIRE CANTONAL
Contrôle des denrées alimentaires

Ch. des Boveresses 155
Case postale 68
CH-1066 Epalinges

<http://www.dse.vd.ch/laboratoire>

But

Ces instructions visent à renseigner les différents commerces occasionnels et ambulants de denrées alimentaires quant aux prescriptions de bases relatives aux installations des stands et à l'hygiène.

Définition

Sous la définition d'établissements occasionnels et ambulants, on entend les commerces qui préparent, vendent ou distribuent des denrées alimentaires à partir d'installations mobiles lors de manifestations temporaires de courte durée (marchés, fêtes ou événements de même nature).

Bases légales

Lois et ordonnances fédérales relatives au commerce des denrées alimentaires.

Généralités

Chaque exploitant a la responsabilité de s'assurer que les prescriptions légales relatives aux denrées alimentaires sont respectées. Il veillera particulièrement à ce que l'ordre, la propreté et les pratiques hygiéniques soient assurés et instruira son personnel en conséquence.

Les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent respecter un niveau élevé d'hygiène personnelle, elles porteront des habits propres et adaptés

Les personnes malades, susceptibles de transmettre des germes pathogènes ou atteintes de plaies purulentes ne doivent pas manipuler de denrées alimentaires.



Les animaux doivent être tenus à l'écart du commerce.

Pratiques de travail

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 crues ou par des ustensiles ou des emballages ayant servi à la préparation de denrées crues ou à leur transport) .

En ordre A corriger

Entreposage des denrées alimentaires à une hauteur suffisante du sol.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Entreposage des ustensiles et du matériel de service à une hauteur suffisante du sol.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Service des denrées alimentaires dans du matériel à usage unique (en cas d'absence d'installations de lavage de la vaisselle).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jerricane à robinet avec eau potable, savon liquide, essuie-mains à usage unique.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Poubelles à disposition de la clientèle.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Elimination des déchets prévue.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Check Liste

En ordre A corriger

Ordre et propreté en général.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Formation du personnel.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Annonce de maladies.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bonne pratique de fabrication (pas de contamination croisée, pas de mélange entre le cuit et le cru).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Transport des marchandises adapté.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Respect des températures lors du transport.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Stand couvert.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Protection des denrées alimentaires contre les souillures et influences extérieures.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Surfaces de travail lisses et facilement lavables.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Appareils de cuisson distants de la clientèle.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Thermomètre de contrôle.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Stockage des denrées alimentaires à 5°C max.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Stockage des denrées alimentaires surgelées à -18°C ou moins.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

La personne manipulant des denrées alimentaires ne fumera pas à proximité de celles-ci.

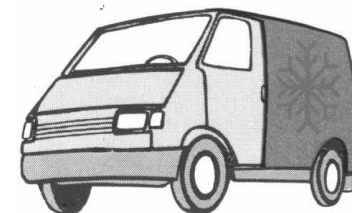


Transport

Les denrées alimentaires doivent être transportées de telle manière qu'elles ne puissent être altérées par des substances nocives. (produits de nettoyage, carburant, etc)

Les denrées alimentaires très périssables doivent être emballées et transportées sous réfrigération à + 5°C au maximum.

Les denrées alimentaires surgelées doivent être transportées à une température égale ou inférieure à -18°C (tolérance de -15°C acceptée pour une courte durée).



Installations

Etal

Le stand doit être couvert, des protections contre les souillures doivent être mises en place afin de protéger les denrées alimentaires des influences extérieures préjudiciables (clientèle, oiseaux, etc.)

Les plans de travail doivent être lisses et facilement lavables.

Les appareils de cuisson susceptibles de provoquer des brûlures seront maintenus à une distance suffisante de la clientèle.

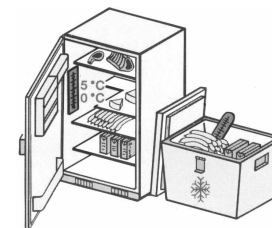


Stockage des marchandises

Les denrées alimentaires très périssables doivent être stockées à +5°C au maximum. La température des appareils doit être contrôlée à l'aide d'un thermomètre.

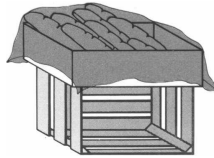
Afin de garantir cette température, on évitera de déposer ces marchandises dans le frigo destiné à la vente des boissons.

Les denrées alimentaires surgelées doivent être entreposées à une température égale ou inférieure à -18°C.



Le stockage ou l'entreposage des denrées alimentaires doit être effectué à une hauteur suffisante du sol ; le même principe est appliqué aux ustensiles et au matériel de service.

Les mets servis chauds au consommateur doivent être maintenus à une température suffisante afin d'empêcher la prolifération de microorganismes (+ 65°C au minimum)



But

Hygiène des denrées alimentaires

Empêcher l'apport de microorganismes indésirables dans les denrées alimentaires

Service

En cas d'absence d'installation de lavage de la vaisselle (plonge simple avec lave-vaisselle ou plonge double avec amenée d'eau chaude et froide) seul le service dans du matériel à usage unique est admis. Les verres souvenir sont autorisés pour autant qu'ils ne soient pas réutilisés par d'autres consommateurs.

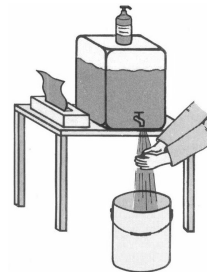


Empêcher le développement des microorganismes déjà présents dans les denrées alimentaires

Installation de lavage

En l'absence de plonge ou de bassin réservé au lavage des légumes, seuls des légumes préparés à l'avance peuvent être utilisés. En cas d'usage de bassin, l'eau doit pouvoir être renouvelée à tout moment.

Une installation de lavage avec de l'eau courante doit être à disposition. A défaut, un jerrycane muni d'un robinet doit être présent (l'eau du jerrycane doit être de l'eau potable). L'eau usée doit être récupérée dans un récipient prévu à cet effet.

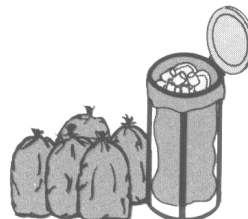


Pour le lavage des mains, du savon liquide et des essuie-mains à usage unique doivent être à disposition.

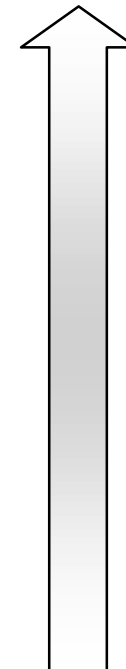
Elimination des déchets

Des poubelles doivent être mises à disposition de la clientèle.

Les déchets doivent être éliminés selon les directives communales.



Température de manipulation des aliments



+65°C maintien des aliments au chaud

+37°C danger maximum

+7°C transport des viandes

+5°C stockage des denrées très périssables

+2°C stockage des viandes

-18°C transport et stockage des produits surgelés

Zone à risque

