



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

Service de la sécurité alimentaire et  
des affaires vétérinaires SAAV  
Amt für Lebensmittelsicherheit  
und Veterinärwesen LSVW

Chemin du Musée 15, 1700 Fribourg

T +41 26 305 80 10, F +41 26 305 80 19  
www.fr.ch/lsvw saav-cc@fr.ch

# INSTRUCTIONS CONCERNANT LA REMISE DE DENRÉES ALIMENTAIRES LORS DE MARCHÉS OU DE MANIFESTATIONS TEMPORAIRES



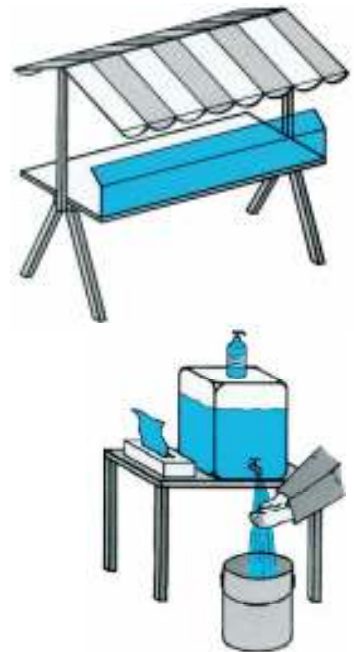
Ces instructions visent à rappeler aux responsables d'installations mobiles ou provisoires utilisées pour le commerce de denrées alimentaires ainsi qu'aux organisateurs de manifestations temporaires les prescriptions de base relatives aux infrastructures, à l'hygiène et à l'autocontrôle

## REGLES FONDAMENTALES POUR LA REMISE DE DENREES EN PLEIN AIR

*! Ces règles doivent être adaptées à l'activité et ne sont pas exhaustives !*

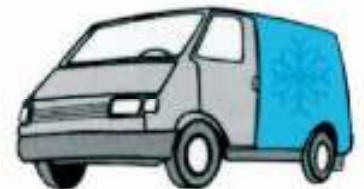
### INSTALLATIONS MOBILES OU PROVISOIRES ALIMENTATION EN EAU ET ÉQUIPEMENTS

- Installations couvertes
- Protection des denrées contre les projections (pare-haleine)
- Surfaces de travail en bon état, lisses, facilement lavables et pouvant être désinfectées si nécessaire
- Eau potable courante ou eau potable dans un estagnon adapté muni d'un robinet
- Eaux usées: évacuées de manière adaptée ou récupérées
- Un dispositif de lavage (évier, bassin) doit être **réservé** au nettoyage des denrées alimentaires; si ce n'est pas le cas, seules des denrées alimentaires préparées à l'avance peuvent être utilisées
- Poste d'hygiène des mains **réservé** au nettoyage et au séchage hygiéniques des mains (eau potable, savon liquide, essuie-mains à usage unique)



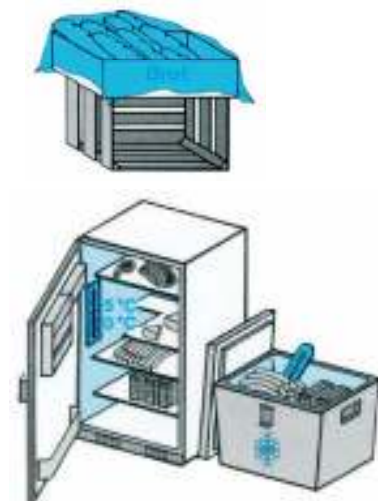
### TRANSPORT ET RÉCEPTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- Véhicule propre et adapté (respect de la chaîne du froid)
- Conteneur (caisse, bac, plateau, glacière) en bon état et facilement lavable
- Protection (récipient, emballage) des matières premières et des denrées contre les influences préjudiciables (pollution, odeurs, produits chimiques)
- Contrôle de la qualité des matières premières à l'arrivée (date, température, aspect)



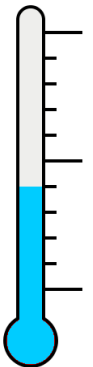
### STOCKAGE, TRANSFORMATION, SERVICE

- Ordre et propreté
- Pas de stockage à même le sol (denrées alimentaires, récipients ou ustensiles)
- Équipement de stockage adapté et en bon état
- Séparation des produits (crus / cuits, propres / sales...)
- Stockage : les denrées alimentaires sont toutes couvertes (protection contre les contaminations)
- Ustensiles (couteaux, planches à découper...) et vaisselle en bon état
- Utilisation de récipients et d'ustensiles séparés pour les denrées crues et les denrées cuites
- Utilisation d'ustensiles pour le service
- Utilisation de vaisselle à usage unique (si pas de dispositif pour le lavage)
- Sortie des denrées alimentaires périssables au fur et à mesure
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication



## MAÎTRISE ET CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

- Respect de la chaîne du froid ; stockage des denrées alimentaires à une température adaptée (ex. : produits surgelés  $\leq -18$  °C, viande de volaille  $\leq 4$  °C, viande hachée  $\leq 2$  °C, produits de la pêche frais  $\leq 2$  °C)
- Maintien des mets servis chauds à une température empêchant la prolifération des microorganismes nuisibles (température conseillée: min. + 65 °C)
- Thermomètres pour le contrôle des températures (autocontrôle)
- Valeurs mesurées consignées par écrit



## DÉCLARATIONS

- Étiquetage complet des denrées alimentaires préemballées
- Informations données verbalement pour les denrées en vrac (notamment sur la composition, les allergènes et les additifs)
- Mentions écrites obligatoires en tout cas: pays de production des viandes, denrées irradiées et présence d'OGM
- Ecrêteau bien visible indiquant les âges seuils pour la remise d'alcool



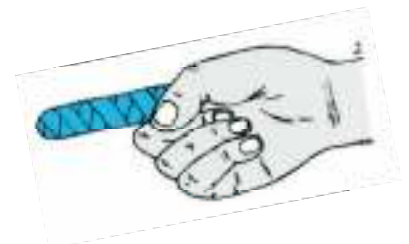
## GESTION DES DÉCHETS

- Équipements d'entreposage adaptés (sacs plastiques et couvercles)
- Entreposage à l'écart des denrées alimentaires
- Élimination régulière et hygiénique des déchets



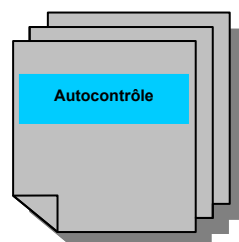
## HYGIÈNE DU PERSONNEL

- Formation du personnel aux règles d'hygiène
- Hygiène adéquate des mains
- Vêtements propres et adaptés
- Protection des blessures (pas de plaies ouvertes)
- Interdiction aux personnes malades, susceptibles de transmettre des germes pathogènes ou présentant une blessure infectée, de manipuler des denrées alimentaires
- Fumée interdite pour toute personne manipulant des denrées alimentaires



## AUTOCONTRÔLE

- Documentation écrite (analyse des dangers, directives de travail, fiches de contrôle) adaptée à l'activité
- Mise en pratique des directives établies
- Preuve écrite des contrôles
- La documentation d'autocontrôle doit être disponible sur place.



## AUTOCONTRÔLE

Les denrées alimentaires remises à des tiers doivent répondre en tout temps aux exigences légales. La personne responsable veille, dans le cadre de son activité, à ce que ces exigences soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution. Pour ce faire, elle est tenue à l'autocontrôle.

L'autocontrôle doit contenir l'essentiel afin de garantir la sécurité alimentaire. Il doit être **simple et pratique** afin de permettre une application correcte. L'autocontrôle doit être **adapté** à l'activité et **doit évoluer** en fonction des besoins de l'entreprise.

### ÉLABORATION DU CONCEPT D'AUTOCONTRÔLE

#### 1 Description de l'entreprise :

- Nom, raison sociale et adresse
- Nom de la personne responsable
- Activités de l'établissement (type de produits, volume de production, personnel, fournisseurs, clients...)

#### 2 Analyse des dangers :

- Définir les étapes (achats, stockage, production, remise, nettoyage, personnel)
- Lister les défauts potentiels et les dangers qui peuvent en résulter

#### 3 Directives de travail / Procédures :

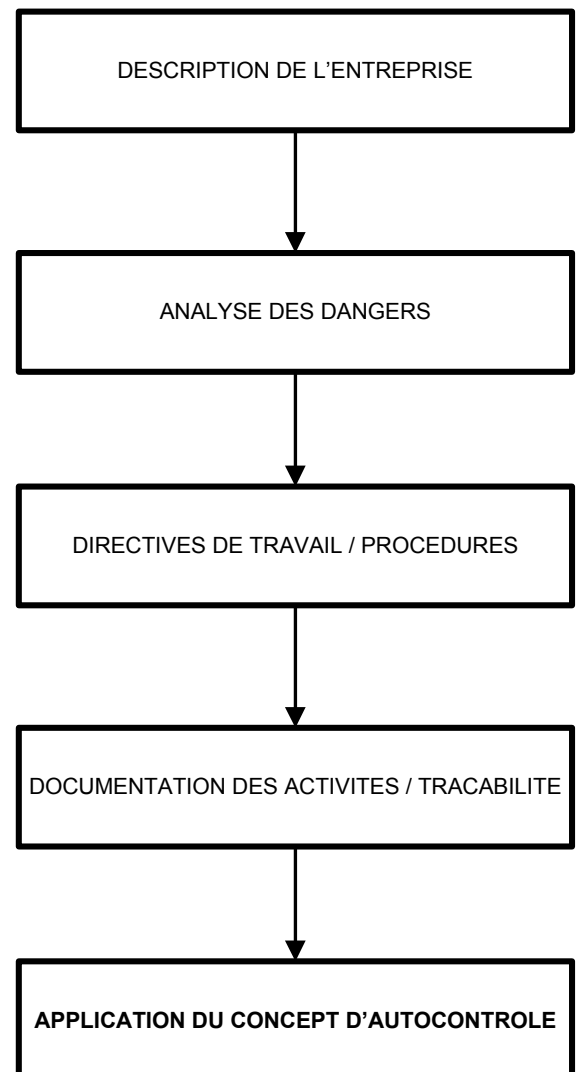
- Etablir des directives de travail pour prévenir ou éliminer chaque danger.
- Décider des fréquences d'exécution et des personnes responsables.
- Etablir des mesures correctives en cas d'écarts par rapport aux normes.

#### 4 Documentation des activités / Traçabilité :

- Etablir des fiches de contrôle
- Conserver les documents (certificat, fiche de contrôle, bulletin de livraison, étiquettes de produits,...)

#### 5 Application du concept d'autocontrôle :

- Faire ce qui est écrit
- Prouver que c'est fait.





## Analyse des dangers

### Installations, matériaux et équipements

Éléments considérés	Dangers identifiés	Mesures
Conception du stand		
Équipements, mobilier, ustensiles		
Surfaces de travail		
Alimentation en eau potable		
Poste d'hygiène des mains		
Poste de lavage pour les denrées		

### Achat et réception des marchandises

Éléments considérés	Dangers identifiés	Mesures
Transport / livraison de la marchandise		
Protection des denrées alimentaires		
Emballage et étiquetage de la marchandise		
Maîtrise des températures		

### Stockage des marchandises

Éléments considérés	Dangers identifiés	Mesures
Séparation des denrées (p.ex. cru/cuit)		
Pas de stockage au sol		
Respect des dates limites		
Maîtrise des températures		

### Transformation / production

Éléments considérés	Dangers identifiés	Mesures
Contaminations croisées		
Préparation des denrées		
Décongélation des denrées		
Cuisson des denrées		
Refroidissement des denrées		
Gestion des restes		







### Contrôle de la marchandise à la réception

Fournisseur / Marchandise	Temp. [°C]	Ordre et propreté du véhicule	Aspect et état des emballages	Qualité de la marchandise	Datage et étiquetage	Visa

Une information relative à l'autocontrôle à l'intention des établissements qui fabriquent, commercialisent ou remettent des denrées alimentaires est disponible sur notre site Internet, rubrique [www.fr.ch/lcc](http://www.fr.ch/lcc) -> denrées alimentaires -> Autocontrôle.

### CONTRÔLES OFFICIELS

Les contrôleurs et les inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires vérifient, dans le cadre des inspections, si les exigences en vigueur sont respectées. Les inspections ont lieu par sondage et ne sont pas annoncées. Le contrôle officiel comprend notamment l'examen des mesures d'autocontrôle, l'inspection des infrastructures, des équipements et des denrées alimentaires, le contrôle des conditions d'hygiène et des déclarations. Selon les constats faits, ils peuvent notamment interdire, définitivement ou temporairement, l'utilisation d'installations ou de véhicules. En cas de non respect des exigences, la personne responsable peut être dénoncée à l'autorité de poursuite pénale compétente.