

# Vente de denrées alimentaires en plein air

Ce document est une traduction de l'association Afro-Pfingsten et se réfère à la version allemande de la brochure «Verkauf von Lebensmitteln im Freien», qui est contraignante.

Kantonales Labor Zürich. 2020. „Verkauf von Lebensmitteln im Freien“. Kanton Zürich. Accédé Septembre 10 2024. [https://www.zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/themen/gesundheit/lebensmittelkontrollen/md\\_00082.pdf](https://www.zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/themen/gesundheit/lebensmittelkontrollen/md_00082.pdf).

## 9 Règles Principales

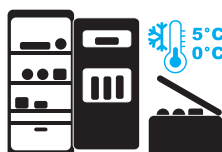
1



### Livraison protégée des aliments

- Fabriqué dans des locaux de production hygiéniques
- Emballés proprement, protégés de la contamination, étiquetés conformément à la réglementation
- Denrées alimentaires facilement périssables réfrigérées à max. 5 °C, viande hachée et poisson à max. 2 °C, contrôle au moyen d'un thermomètre

2



### Protection contre l'altération

- Maintien au froid des denrées alimentaires facilement périssables à 5 °C max., poisson à 2 °C max.
- Contrôle au moyen d'un thermomètre

3



### Stockage des aliments

- Pas d'influence négative (impuretés)
- Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être stockés directement à côté des denrées alimentaires.

4



### Hygiène des mains idéale

- Eau courante
- Savon liquide
- serviettes jetables

5



### Stand de vente couvert

- Vitre de protection (anti-postillons)
- Surface de travail lisse, sans fissures et lavable
- Le sol ne doit pas contaminer la production et la distribution de denrées alimentaires (éviter la poussière et la boue)

6



### Interdiction de fumer

- Pour tous ceux qui manipulent des aliments

7



### Déchets

- Stocker de manière appropriée et ordonnée
- Éliminer en respectant les prescriptions

8



### Hygiène personnelle

- Vêtements de travail propres
- Mains propres
- Pas de plaies ouvertes

9



### Autocontrôle

- Les documents écrits doivent être disponibles sur le stand

# Autocontrôle

## Explications concernant la règle principale 9

L'entreprise doit prouver par écrit qu'elle a pris les mesures nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire (autocontrôle). L'autocontrôle doit être documenté par écrit et mis en œuvre sous une forme adaptée au risque de sécurité et au volume de production (voir à ce sujet la fiche d'information «Selbstkontrolle»). Des allègements pour les très petits établissements peuvent être mis en œuvre conformément au guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR)

- ▶ **Dire ce qui est fait.**
- ▶ **Faire ce qui est dit.**
- ▶ **Prouver que cela est fait.**

# L'eau

## Explications concernant la règle principale 4

### Qualité de l'eau:

L'eau utilisée pour boire, cuisiner, préparer des aliments et laver des légumes ou des fruits doit satisfaire aux exigences relatives à l'eau potable. Il en va de même pour l'eau utilisée pour se laver les mains et pour nettoyer les ustensiles servant à la transformation des denrées alimentaires ou entrant en contact avec celles-ci.

### Équipement pour se laver les mains:

De l'eau courante chaude ou froide ainsi que du savon liquide, du papier jetable et éventuellement du désinfectant.

### Bidon:

En l'absence de raccordement au réseau ou si le stand n'est utilisé que pendant une courte période, de l'eau potable peut être stockée en quantité suffisante dans des bidons ou des réservoirs. Ils doivent être fabriqués dans un matériau adapté aux denrées alimentaires, être faciles à nettoyer et pouvoir être entièrement vidés. Les récipients d'eau potable doivent être stockés à l'abri de la chaleur dans des endroits sombres. L'eau doit être changée régulièrement, au moins une fois par jour. En fin d'exploitation, les récipients doivent être entièrement vidés et séchés.

# Protection des mineurs lors de la vente d'alcool et de tabac

Chaque stand de vente de boissons alcoolisées doit afficher de manière bien visible un panneau\* dont le contenu est le suivant:

- \* **Kein Alkohol und Tabak an Jugendliche unter 16 Jahren!**  
**Keine Spirituosen und Getränke, die Spirituosen enthalten, an Jugendliche unter 18 Jahren!**

\*) A obtenir auprès de la division Alcool et tabac, Administration fédérale des douanes [www.eav.admin.ch](http://www.eav.admin.ch) ou sur Zürcher Fachstelle zur Prävention des Suchtmittelmissbrauchs (ZFPS) [www.zfps.ch](http://www.zfps.ch)

# Étiquetage

Les produits préemballés doivent respecter les dispositions relatives à l'étiquetage (voir à ce sujet la fiche d'information «Kennzeichnung»).

Pour les denrées alimentaires proposées en vrac, l'obligation d'information orale s'applique. Pour la viande et le poisson, l'origine des animaux doit être indiquée par écrit. En outre, il doit être indiqué par écrit que des informations sur les allergènes ou autres ingrédients susceptibles de déclencher des réactions indésirables peuvent être obtenues oralement auprès du personnel (voir à ce sujet la fiche d'information «Indication des allergènes dans la vente en vrac»).

*\*Pas d'alcool ni de tabac aux jeunes de moins de 16 ans !*

*Pas de spiritueux et de boissons contenant des spiritueux aux jeunes de moins de 18 ans !*