

## PROTECTION ANTI-POSTILLONS

Quiconque fabrique, stocke, transporte et distribue des denrées alimentaires doit veiller à ce qu'elles soient conservées, transportées ou distribuées de manière à ne pas être exposées à des substances dangereuses ou à d'autres influences néfastes pour la santé. (LMG Art. 15)

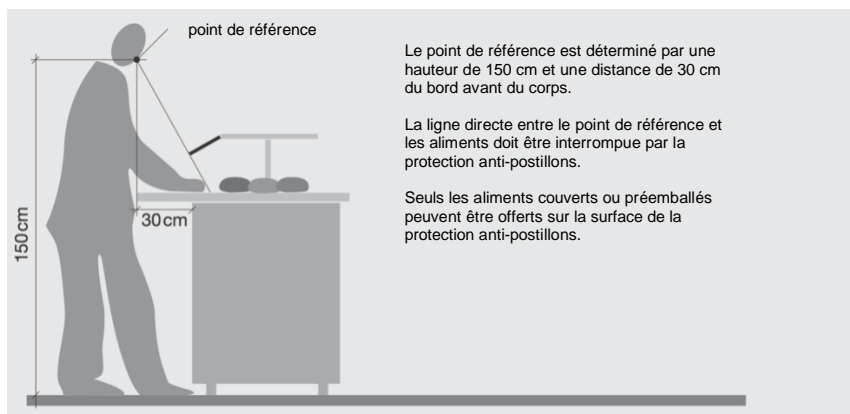
Lors de la production, transformation, préparation, emballage, stockage, transport et distribution des denrées alimentaires, toutes les mesures nécessaires doivent être prises pour garantir que l'aliment reste hygiéniquement irréprochable et ne soit pas altéré en termes d'odeur, de goût ou d'autres caractéristiques. (LMV Art. 17)

Les étals de marché et autres présentoirs mobiles de denrées alimentaires doivent être équipés de dispositifs de protection appropriés pour protéger les produits du public, des animaux et des influences environnementales. (HyV Art. 6)

Les aliments non emballés, offerts en libre-service sur des points de vente ou dans des établissements de restauration, ou accessibles autrement aux consommateurs, ne doivent pas être exposés à des influences néfastes. (HyV Art. 16)

### Quels types de présentoirs sont concernés par les dispositions légales ?

- Points de distribution servis par les employés
- Présentoirs de plats et boissons déjà portionnés
- Plats et boissons que les clients peuvent portionner eux-mêmes, comme les buffets de salades ou de desserts
- Buffets pour des événements privés, tels que les petits-déjeuners d'hôtels, buffets de banquets
- Présentoirs d'aliments non emballés et prêts à consommer, accessibles aux clients dans les magasins, marchés et fêtes



### Quelles sont les bases légales ?

- Loi sur les denrées alimentaires (LDAI) du 9 octobre 1992 : Art. 15
- Ordonnance sur les denrées alimentaires (ODAI) du 1er mars 1995 : art. 17
- Ordonnance sur l'hygiène (OHyg) du 26 juin 1995 : Art. 6, Art. 16

### L'autocontrôle lors de la manipulation des denrées alimentaires est obligatoire !

La manipulation des denrées alimentaires doit être conforme aux exigences légales - pour le bien de la santé des clients. Ces autocontrôles doivent être documentés par écrit et contenir au moins les éléments suivants :

**Description de l'entreprise :** nom, adresse, responsabilités, offre, étendue.

**Analyse des dangers** : fournisseurs/achats, réception des marchandises, stockage, production, distribution, nettoyage.

**Instructions de travail** : Qui fait quoi, quand, comment ? Achats, contrôles de température, contrôle des données, plans de nettoyage.

**Enregistrement des données** : Documentation des mesures de contrôle prises dans l'entreprise, documentation des écarts et des mesures prises en conséquence.

En résumé, le principe suivant s'applique à l'utilisation des mesures d'autocontrôle :

**Dire ce qui est fait**

**Faire ce qui est dit**

**Prouver que c'est fait**

**Exemple d'enregistrement simple :**

Date	Temperature Frigo (max. +5°C, resp. +2°C)	Temperature Congélateur (min. -18°C)	Contrôle des données	Nettoyage	Signature
23.08.01	8°C	-22°C	x	x	A.Miller
23.08.01	4°C	-22°C	x	x	A.Miller
23.08.01	3°C	-20°C	x	x	A.Miller
23.08.01	4°C	-21°C	x	x	R.Beck