



**DIRECTIVE POUR BUVETTES TEMPORAIRES,
ETALAGES EN PLEIN AIR ET LOTS LORS DE
LOTOS OU TOMBOLAS**

Coordonnées :

Service de la consommation et des affaires vétérinaires
Quai Ernest-Ansermet 22, case postale 76
1211 Genève 4 Plainpalais
☎ : 022 327 39 00 - 📠 : 022 327 39 89

Personne de contact :

Monsieur Olivier Zali, chimiste cantonal

Les personnes qui commercialisent des denrées alimentaires sont responsables de la qualité des produits, des conditions d'entreposage et de vente.

Toutes les dispositions de la législation sur les denrées alimentaires, notamment les prescriptions en matière d'hygiène, doivent être respectées. Seuls des extraits figurent sur ce document.

Il est impératif de disposer d'installations réfrigérées garantissant une température de **+ 5° C maximum** pour le stockage des denrées alimentaires très périssables soumises au régime du froid (**+ 2° C maximum** pour le poisson et **- 18° C minimum** pour les produits surgelés).

La température maximale pour le transport de ces denrées est de 7° C (+ 2° C pour le poisson).

Pour les hamburgers, nous recommandons un transport et un stockage uniquement à l'état congelé, soit à **- 18° C** et une cuisson sans décongélation préalable.

Les personnes ayant des plaies purulentes ou souffrant de maladies infectieuses ne doivent pas travailler avec les denrées alimentaires.

Étalage(s) en plein air

Les étals et autres installations mobiles en plein air, destinées à la présentation de denrées alimentaires, doivent satisfaire aux exigences suivantes :

1. l'installation doit être appropriée pour protéger la marchandise contre les atteintes préjudiciables du public, des animaux et de l'environnement ;
2. le comptoir de vente et autres surfaces de travail doit être fabriqué dans un matériau lisse et facile à nettoyer ;
3. le dispositif de réfrigération pour conserver les marchandises très périssables sont soumises au régime du froid ;
4. l'installation doit être faite de façon à permettre de se laver les mains ;
5. il faut avoir un dispositif pour stocker les déchets ;
6. l'éclairage doit être suffisant ;
7. le nom et l'adresse du responsable de l'étal doivent être affichés de manière visible et lisible.

Ces directives doivent être transmises à toute personne qui commercialise des denrées alimentaires dans le cadre d'une manifestation annoncée. Le titulaire de l'autorisation du service des autorisations et patentes ou la personne annoncée au service de protection de la consommation est responsable de l'application de la législation en matière de denrées alimentaires et d'hygiène.

Lotos, tombolas ou autre manifestation similaire

Il est vivement recommandé :

1. de renoncer aux produits très périssables tels que viande fraîche, viande hachée crue (saucisse à rôtir, ariau, steak haché, hamburger, etc.) et viande émincée, ainsi qu'aux denrées surgelées ;
2. de mettre en jeu les produits cités sous point 1 sous forme de bons permettant de retirer le lot chez le commerçant.

MARCHE A SUIVRE POUR L'INSTALLATION D'UN STAND DE NOURRITURE LORS DE MANIFESTATIONS PUBLIQUES

STOCKAGE / TEMPERATURES

Frigo à disposition sur le stand

Passer au stand pour enclencher le frigo **AVANT** d'apporter la nourriture.



Mettre les aliments dans une glacière pour aller jusqu'au stand.

Au stand, vérifier la température du frigo avec un thermomètre.

Mettre les aliments dans le frigo si la température est inférieure ou égale à + 5°C.

Si la température est supérieure à + 5°C, laisser les aliments dans la glacière jusqu'à ce que la température du frigo soit correcte.

Pas de frigo sur le stand

Mettre de la glace ou des éléments réfrigérants dans une glacière.



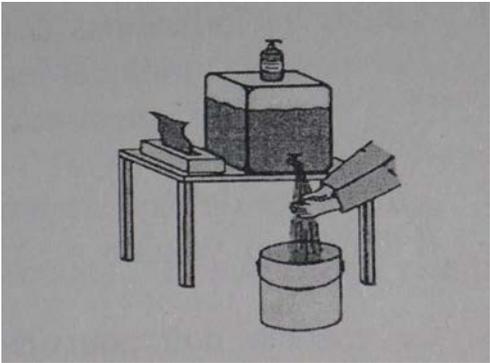
Mettre les aliments dans la glacière pour aller jusqu'au stand.

Au stand, laisser les aliments dans la glacière jusqu'au moment de leur utilisation.

Maintenir dans la glacière les aliments à une température inférieure ou égale à + 5°C, notamment en renouvelant les éléments réfrigérants ou la glace.

Ne pas mélanger les boissons et la nourriture dans les mêmes installations de froid.

HYGIENE / DECHETS

<p>Équiper le stand :</p> <ul style="list-style-type: none">• plans de travail en nombre suffisant et facilement lavables• planches de découpe, matériel et ustensiles en bon état	
<p>Installer un jerrican d'une contenance de 20 litres minimum muni d'un robinet et d'un récipient récupérateur au-dessous.</p> <p>Remplir le jerrican d'eau propre.</p> <p>Vider régulièrement le récipient récupérateur contenant l'eau usée dans les équipements prévus à cet effet.</p> <p>Utiliser du savon liquide et des essuie-mains en papier (pas de torchon).</p>	
<p>Porter des habits propres et adaptés.</p>	
<p>Installer des sacs poubelles pour les déchets et les évacuer du stand régulièrement.</p>	

PREPARATION DES ALIMENTS

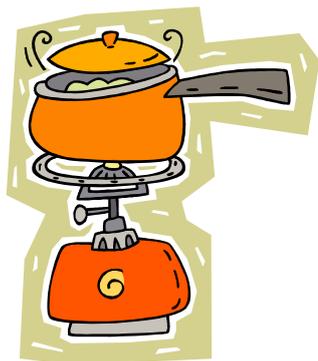
Se laver les mains avant de cuisiner.



METS CHAUDS



Conserver les mets chauds à + 63°C au minimum avec un réchaud ou du matériel adapté.



METS FROIDS



Ne pas exposer trop de nourriture à la fois, conserver la réserve d'aliments à + 5°C maximum dans le frigo ou dans la glacière.



Ne pas préparer trop de nourriture à l'avance (mets chauds et/ou froids) !
Protéger les aliments de l'environnement et du public.
Ne pas poser les récipients et les ustensiles à même le sol.

Il est préférable de renoncer à préparer des mets non cuits qui contiennent de la crème ou des œufs (mayonnaise maison, tiramisu, etc.)