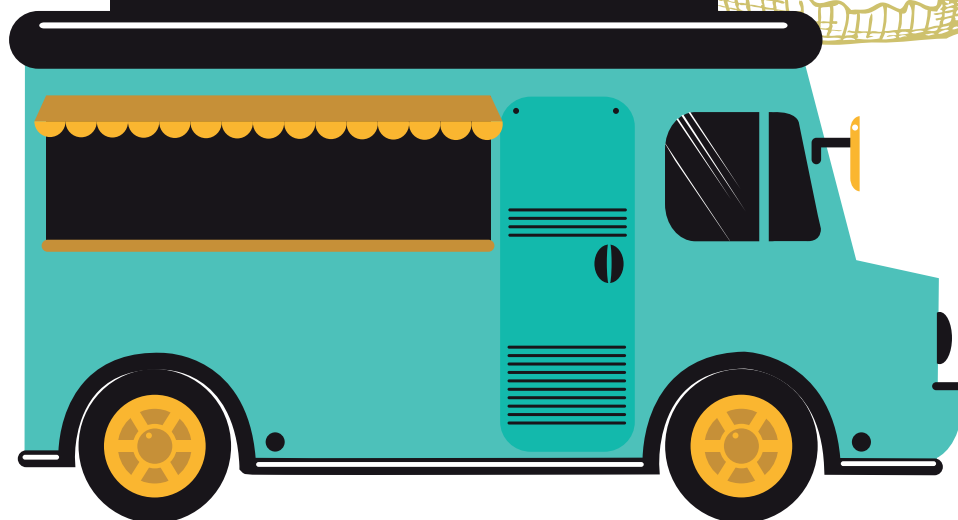
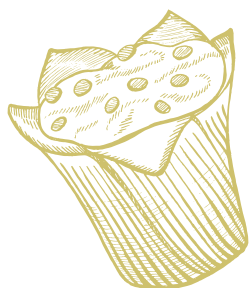
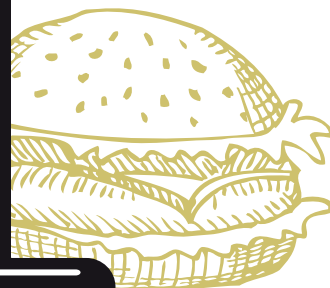
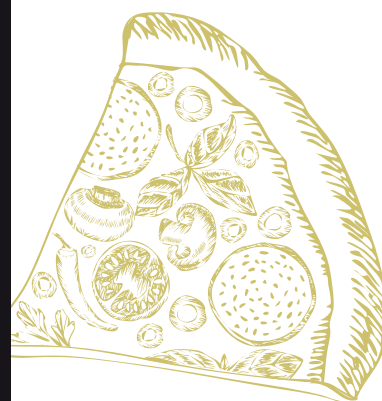
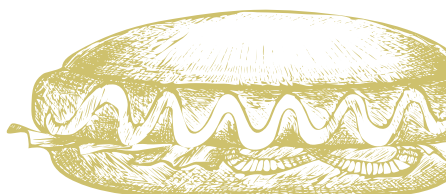




DIRECTIVES D'HYGIENE

STREET FOOD

Marché



STANDS ALIMENTAIRES LORS DE MARCHES OU DE MANIFESTATIONS PUBLIQUES

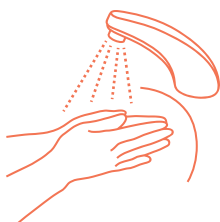
*Document d'aide [non exhaustif, non contractuel]
à adapter selon le type de stand considéré
[stands de marché, food-trucks, etc.]*



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

Tous les stands alimentaires, les étals de marché ainsi que les food-trucks doivent appliquer des normes d'hygiène et de bonnes pratiques de fabrication.



Équipement pour le lavage des mains

Lors de manipulation de denrées alimentaires (tranchage, assemblage, cuisine, etc.) :

Pour les stands alimentaires et les étals de marché

- Vous équiper d'un dispositif adéquat comme par exemple, un évier fixe ou mobile.

Pour les food-trucks et autres véhicules de restauration

- Disposer d'un lave-mains fixe avec eau chaude et eau froide.

Quel que soit le type de stand ou de food-truck

- Utiliser du savon liquide.
- Utiliser des essuie-mains en papier à usage unique (ne pas utiliser de torchons).



Matériel pour le stockage des denrées

- Utiliser uniquement des emballages et des contenants à usage alimentaire portant le logo correspondant.

N.B. : les sacs-poubelle sont interdits.



Présentation des denrées à la vente

- Disposer des protections adaptées pour les denrées (ex. pare-haleine).
OU
- Utiliser des emballages fermés.



Tenue vestimentaire

- Porter des habits propres et adaptés.



Gestion des déchets

- Installer des poubelles ou des sacs-poubelle pour entreposer les déchets.
- Prendre soin de les évacuer régulièrement.

AUTOCONTRÔLE

Lors de manifestations publiques d'une durée supérieure à 3 jours, utiliser une feuille de contrôle pour :

- Vérifier régulièrement les températures des installations de froid.
- Valider les nettoyages réalisés régulièrement.

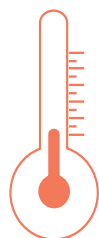
GESTION DES TEMPERATURES

Matériel de base

Afin de contrôler la température de vos installations de froid et l'enregistrer sur vos documents d'autocontrôle :

- Disposer un thermomètre de contrôle dans toutes les installations de froid positif (réfrigérateur) et/ou négatif (congélateur).
OU
- Vous équiper d'un thermomètre laser.

Température pour les denrées alimentaires



- Poissons, fruits de mer et viandes hachées
- Viandes, produits laitiers
- Préparations à consommer froides
- Plats chauds
- Produits congelés

T = 2°C

T = 5°C

T = 5°C

T > 63°C

T = -18°C

ALLERGENES

Les clients doivent pouvoir être renseignés correctement sur la présence d'éventuels ingrédients allergènes.

- Afficher de manière lisible et visible du client une indication relative aux allergènes.

Exemple :

Nous vous donnons volontiers des informations sur la présence possible d'allergènes dans les plats proposés. En cas d'allergie ou d'intolérance, notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner.

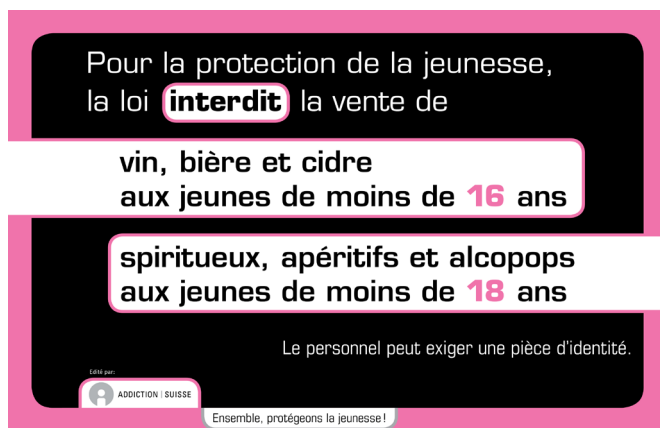
ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS

- Indiquer l'origine des viandes et des poissons pour chaque espèce servie.

N.B. : seules deux origines peuvent être notifiées au maximum par espèce de viande.
Idem pour les poissons.

AFFICHAGE RELATIF A L'ALCOOL

- Afficher l'interdiction de vente d'alcool pour les moins de 16 ans et les moins de 18 ans sur les stands et/ou food-trucks concernés.



Télécharger
l'affiche sur :
www.addictionsuisse.ch

OU



GENERALITES IMPORTANTES

- Ne pas préparer trop de nourriture à l'avance (mets chauds et/ou froids).
- Penser à contrôler régulièrement les dates limites de consommation (DLC).
- Ne pas poser les récipients et/ou ustensiles à même le sol.
- Eviter de préparer des mets crus contenant de la crème ou des oeufs frais (mayonnaise maison, tiramisu, etc.).
- Ne pas utiliser d'indications trompeuses, notamment *BIO, fait maison, sans gluten ou sans lactose*, lorsque les produits ne le sont pas.
- Ne pas utiliser des allégations de santé non-autorisées comme *détox*.
- Maintenir la propreté générale du stand ou de l'étal.