

## AFFICHAGE

- 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
- Indiquer l'**origine** des viandes et des poissons pour chaque espèce servie (maximum 2 origines par espèce)
- Télécharger l'affiche pour l'interdiction de vente **d'alcool** pour les moins de 16 ans / 18 ans sur les stands concernés
- A partir du 1<sup>er</sup> février 2025, le **pays de production** du pain et des produits de boulangerie fine vendus en vrac devra aussi être indiqué par écrit
- Les denrées alimentaires préemballées doivent être correctement **étiquetées** : dénomination du produit, liste des ingrédients, date de durabilité minimale/date limite de consommation, pays d'origine, allergènes, valeurs nutritionnelles, poids net, etc.



## AUTOCONTRÔLE

Les documents de traçabilité doivent être tenus à disposition sur place:

- Pour assurer la traçabilité, les tickets, factures ou **bulletins de livraison** sont classés et conservés au minimum 1 an
- Les relevés de **nettoyages** et de **températures** doivent être consignés par écrit:
  - Poissons, fruits de mer et viande hachée : **2°C**
  - Viandes, produits laitiers : **5°C**  
préparations froides : **5°C**
  - Plats chauds : **>63°C**
  - Produits congelés : **-18°C**

### Pour plus d'informations



Service de la  
consommation et des  
affaires vétérinaires  
Capucins 20  
CH-2800 Delémont



032 420 52 80



[secr.lab@jura.ch](mailto:secr.lab@jura.ch)  
[www.jura.ch/DES](http://www.jura.ch/DES)

**JURA CH**  
RÉPUBLIQUE ET CANTON DU JURA

**JURA CH**  
RÉPUBLIQUE ET CANTON DU JURA

## DIRECTIVE D'HYGIÈNE LORS DE MANIFESTATIONS

Valable pour les stands alimentaires lors de manifestations occasionnelles :

- Food-truck
- Concerts
- Marches / courses

→ tous types de commerces de vente occasionnelle de mets cuisinés ou transformés et de denrées alimentaires sans préparation




## EN TANT QU'ORGANISATEUR

L'organisateur est responsable de la bonne tenue des stands durant la manifestation. Il y a lieu de satisfaire en particulier aux exigences suivantes :

Une alimentation en **eau potable** suffisante pour tous les stands



 Une alimentation en **électricité** suffisante pour les différents équipements branchés sur le réseau

Veiller à la **gestion des déchets** en limitant la quantité de déchets produits, par l'utilisation de vaisselle réutilisable. Pour plus d'info, veuillez-vous référer à la loi jurassienne sur les déchets et les sites pollués (LSDP, art. 19)



### VAISSELLE RÉUTILISABLE

Soit de la vaisselle réutilisable est organisée par l'organisateur (semblable pour tous les stands):

- L'organisateur définit une **zone distincte** pour la récupération de la vaisselle sale ainsi que le tri des déchets

Soit de la vaisselle propre est disponible à chaque stand:

- Placer une **collecte de retour** de la vaisselle sale à une distance suffisante de la zone de service. Ceci afin de limiter les problèmes d'hygiène et de contaminations
- Lors du nettoyage, puis du séchage de la vaisselle, laisser-la sécher à l'envers afin que l'eau résiduelle puisse s'écouler

## HYGIÈNE DES INSTALLATIONS MOBILES

Lors du stockage, de la manipulation et de la transformation de denrées alimentaires, les normes d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication doivent être appliquées à toutes les étapes. C'est-à-dire:



Disposer d'une installation de lavage des mains munie d'un robinet avec de **l'eau froide et chaude**, du **savon liquide bactéricide** et d'**essuie-mains** à usage unique

Tous les équipements, ustensiles et surfaces en contact avec les aliments doivent être **propres**, bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, désinfectés afin d'éviter la contamination des denrées alimentaires



Pour le stockage des denrées alimentaires, n'utiliser que des emballages et des contenants prévus pour cet usage et portant le **logo** correspondant

S'équiper d'appareils réfrigérés et équipés de **thermomètres** (froid positif et négatif)



Pour la présentation des denrées à la vente, disposer des protections adaptés (par exemple **pare-haleine** ou emballage fermé)

Installer des **poubelles** pour entreposer les déchets, prendre soin de les évacuer régulièrement



## BONNES PRATIQUES

- Les denrées alimentaires préparées à l'avance doivent être fabriquées dans des **locaux connus** des organes de contrôle et inspectés régulièrement
- Eviter de préparer trop de nourriture à l'avance et penser à contrôler régulièrement les **dates limites de consommation**
- Tout contact doit être évité entre les denrées alimentaires **crués et préparés**
- Les denrées alimentaires ou les récipients qui en contiennent ne doivent pas être posés à même le **sol**
- La **décongélation** des aliments doit avoir lieu dans une installation réfrigérée et la date de décongélation doit être inscrite sur l'emballage du produit. Ne pas recongeler une denrée décongelée
- Ne pas laisser les aliments cuits plus de **20 minutes** à température ambiante, sinon:
  - Réfrigérer rapidement tous les aliments cuits et les denrées périssables (**+5°C** max en **90** minutes max.)
  - Maintenir les aliments cuits très chauds (**+63°C** durant **120 min.** max) jusqu'au moment de les servir
- Pour les fritures : ne pas dépasser **175°C**, contrôler la qualité de l'huile avec un testeur d'huile/bandelette réactive ou renouveler l'huile 1x/jour