

## Extrait de la législation pour les marchés

### Art. 15 Hygiène (LDAI) [http://www.admin.ch/ch/f/rs/817\\_0/a15.html](http://www.admin.ch/ch/f/rs/817_0/a15.html)

<sup>1</sup> Quiconque fabrique, traite, entrepose, transporte ou distribue des denrées alimentaires, doit veiller à ce qu'elles:

- a. soient entreposées dans des conditions d'ordre et de propreté;
- b. soient entreposées, transportées ou distribuées de telle façon qu'elles ne puissent être altérées par des substances pouvant mettre la santé en danger ou altérées d'une quelconque autre manière;
- c. n'entrent en contact direct ou indirect qu'avec des récipients, du matériel d'emballage, des installations, des outils et autres objets semblables propres et en bon état;
- d. soient entreposées et transportées uniquement dans des locaux et des véhicules propres, suffisamment grands et aménagés de façon à permettre un entreposage correct;
- e. ne soient autant que possible pas altérées par des ravageurs et des parasites.

### Art. 2 Etiquetage et la publicité des alimentaires préemballées (OEDA) [http://www.admin.ch/ch/f/rs/817\\_022\\_21/a2.html](http://www.admin.ch/ch/f/rs/817_022_21/a2.html)

<sup>1</sup> Lors de leur remise au consommateur, les denrées alimentaires préemballées doivent être étiquetées avec les informations suivantes:

- a. la dénomination spécifique (art. 3 et 4);
- b. la liste des ingrédients (art. 5 à 7);
- c. une mention sur les ingrédients allergènes et autres ingrédients susceptibles de provoquer des réactions indésirables (art. 8);
- d. le cas échéant, la déclaration quantitative des ingrédients (art. 9 et 10);
- e. la date de durée de conservation minimale et la date limite de consommation (art. 11 à 14);
- f. le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse de la personne qui fabrique, importe, conditionne, emballe, embouteille ou remet des denrées alimentaires;
- g. le pays de production (art. 15 et 16);
- i. la teneur en alcool pour les boissons alcooliques (art. 3, al. 1, de l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur les boissons alcooliques<sup>3</sup>) titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume;
- j. une mention pour les boissons sucrées alcoolisées (art. 3, al. 2, de l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur les boissons alcooliques);
- k. le cas échéant, la mention de l'état physique de la denrée alimentaire ou du procédé technologique appliqué (art. 17);
- l. une mention telle que «redilué» lorsqu'il s'agit d'un produit reconstitué par addition d'eau;
- m. des mentions particulières pour les denrées alimentaires réfrigérées ou surgelées (art. 18);
- q. le lot (art. 19 à 21);
- r. le cas échéant, la déclaration de la valeur nutritive (art. 22 à 29);

- s. le cas échéant, la marque d'identification (art. 30 à 32);
- t. le cas échéant les autres indications visées aux art. 33 à 35.

<sup>2</sup> Les indications requises doivent figurer directement sur l'emballage, sur le conditionnement ou sur l'étiquette apposée sur l'emballage.

### Art. 11 Date de durabilité minimale, date limite de consommation (OEDA) [http://www.admin.ch/ch/f/rs/817\\_022\\_21/a11.html](http://www.admin.ch/ch/f/rs/817_022_21/a11.html)

<sup>1</sup> La date de durée de conservation minimale est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire garde ses qualités spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

<sup>2</sup> La date limite de consommation est la date avant laquelle une denrée alimentaire doit être consommée. Après cette date, la denrée alimentaire ne doit plus être remise comme telle au consommateur.

### Art. 14 Indication du datage (OEDA)

[http://www.admin.ch/ch/f/rs/817\\_022\\_21/a14.html](http://www.admin.ch/ch/f/rs/817_022_21/a14.html)

<sup>1</sup> Le datage doit être indiqué de la manière suivante:

- a. pour la date limite de consommation:
  1. en allemand: «verbrauchen bis ...»;
  2. en français: «à consommer jusqu'au ...»;
  3. en italien: «da consumare entro il ...»;
- b. pour la date de durée de conservation minimale:
  1. en allemand: «mindestens haltbar bis ...» si le jour est indiqué et «mindestens haltbar bis Ende ...» dans les autres cas;
  2. en français: «à consommer de préférence avant le ...» ou «à consommer de préférence jusqu'au ...» si le jour est indiqué et «à consommer de préférence avant fin ...» dans les autres cas;
  3. en italien: «da consumare preferibilmente entro il ...» si le jour est indiqué et «da consumare preferibilmente entro fine ...» dans les autres cas.

<sup>3</sup> La date comprend l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.

<sup>4</sup> Les indications réduites suivantes sont possibles lorsque la durée de conservation:

- a. est inférieure à trois mois: indication du jour et du mois;
- b. est supérieure à trois mois, mais n'excède pas 18 mois: indication du mois et de l'année;
- c. est supérieure à 18 mois: indication de l'année.

<sup>5</sup> Si nécessaire, le datage est complété par une mention concernant les conditions de conservation.

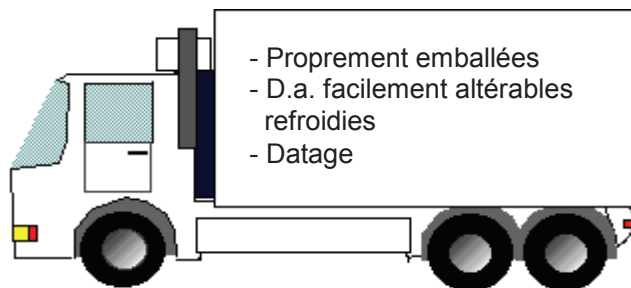


# INSTRUCTIONS POUR LES STANDS EN PLEIN AIR

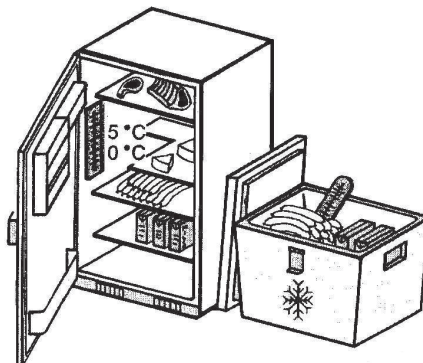
## Commerce des denrées alimentaires (d.a.) facilement périssables

### LES 8 REGLES FONDAMENTALES

#### 1 Livraison des d.a.



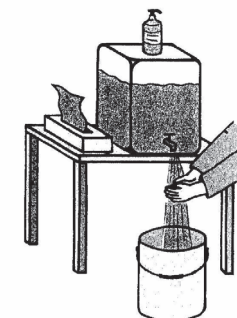
- #### 2 Stockage au froid des d.a facilement altérables
- max. 5°C
  - thermomètre de contrôle



- #### 3 Celui qui travaille avec des d.a.
- ne fume pas
  - porte des vêtements de travail propres et adaptés.



- #### 4 Dispositif de lavage des mains
- Eau courante
  - Produits de nettoyage
  - Essuie-mains à usage unique



#### 5 Stand de vente couvert avec

- Protection des d.a.
- Place de travail en matériaux durs, lisses, lavables
- Stockage des d.a. à l'abri des influences préjudiciables



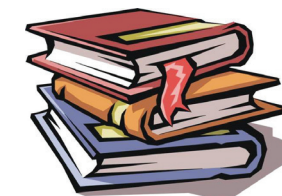
- #### 6 Déchets
- A entreposer et à éliminer conformément aux dispositions légales



- #### 7 Personnel avec
- Plaies purulentes
  - Diarrhée
  - Grippe/fièvre
- Interdit de travail



- #### 8 Documentation de l'auto-contrôle
- Températures
  - Etiquetage conforme des produits vendus (data, ingrédients, adresse)



Etabli le	par	Version No	du	Manuel No	Visa RAQ
12/10/2007	MR	1	12/10/2007		G:\1Collaborateurs Labo\Inspectorat\Michel Rey\Autocontrôle\0728di-instructions pour stands en plein air-f-version 2.doc