

Concept d'autocontrôle au stand de marché

Marché / manifestation (nom) :

Lieu

Date

Entreprise/association (nom) :

Responsable de l'autocontrôle

Remplacant-e

Nom

Nom

Domaine	Etat exigé	Contrôle [√]
Transport et réception des denrées alimentaires	Emballé proprement	
	Denrées alimentaires périssables réfrigérées (maintien de la chaîne du froid)	
	Contrôle visuel de la marchandise	
Température des denrées alimentaires périssables	Garder au frais 5°C (au maximum)	
	Garder au chaud à plus de 65° C (mets chauds)	
	Contrôle de la température à l'aide d'un thermomètre sur place	
	Contrôle de température régulier et noté des installations (voir feuille de contrôle)	
	Mettre les produits périssables sur le stand seulement au fur et à mesure (sauf pour les vitrines frigorifiques)	

Domaine	Etat exigé	Contrôle ✓
Autocontrôle documents	Documents écrits disponibles sur place : - inscription auprès du service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires SAAV - feuilles de contrôle de température (frigo, vitrine, bain-marie) - certificats Bio - appellation d'origine pour le fromage d'alpage - le concept d'autocontrôle de la manifestation	
Installation / stand couvert	Protection placée devant les denrées alimentaires prêtes à la consommation et ouvertes (tout ce qui sera consommé immédiatement comme pâtisserie, légumes coupés, etc.)	
	Surfaces de travail en bon état, lisses et facilement lavables si des denrées alimentaires sont transformées ou produites sur place (par ex. bricelets)	
	Protection contre le soleil si nécessaire	
Hygiène optimale des mains	Eau potable courante ou eau potable dans un estagnon adapté muni d'un robinet (pas à même le sol)	
	Eau chaude courante si on prépare sur place (entièrement ou en partie) des repas prêts à la consommation et on est actif régulièrement ou durant plusieurs jours lors d'un marché (par exemple marmite « Bertschinger » avec robinet)	
	Savon liquide, essuie-mains à usage unique	
Hygiène personnelle	Vêtements propres et adaptés, mains propres	
	Interdiction aux personnes malades, susceptibles de transmettre des germes pathogènes ou présentant une blessure infectée, de manipuler des denrées alimentaires. Les blessures doivent être protégées	
	Les collaborateurs sont formés par le responsable ou son remplaçant	
Interdiction de fumer	Fumée interdite pour toute personne manipulant des denrées alimentaires	

Domaine	Etat exigé	Contrôle ✓
Balance	La balance est étalonnée	
Obligation d'informer oralement	Ingrédients des denrées en vrac. Affiche placée vers les produits en vrac avec un texte stipulant : Possibilité de s'informer concernant les allergènes contenus dans les produits en vrac.	
Obligation d'informer par écrit	Les produits emballés ont des étiquettes correctes	
	L'origine de la viande est déclarée	
	Origine des fruits et légumes en vrac	
	Ecrêteau bien visible indiquant l'âge légal pour la remise d'alcool	
	Les prix sont affichés devant ou sur le produit	
Déchets	Les équipements d'entreposage et de récupération sont couverts et adaptés. Les déchets sont entreposés à l'écart des denrées alimentaires et éliminés régulièrement	

Instructions

Par exemple :

Comment nettoyer surface de travail et les ustensiles si des denrées alimentaires sont transformées ou produites sur place (fréquence, avec quoi)

Feuille de contrôle des températures

Poisson jusqu'à 2°C, vente de viande, produits laitiers, œufs, jusqu'à 5°C, fruits et légumes entre 8 et 10°C

Fixer des contrôles à intervalles réguliers :

.....

[illegible]