**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) |  |
| Stockage des denrées alimentaires | Protégé d’une contamination éventuelle (par ex. avec une couverture) |  |
| Pas de stockage à même sol (distance appropriée au sol), aussi pour les ustensiles et les récipients |  |
| Séparation des produits (crus / cuits, propres / sales…) sur le stand et au stock, à appliquer également pour l’utilisation de la vaisselle et des ustensiles |  |
| **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, suscep-tibles 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 |  |
| Ecriteau 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 :

...........................................................................

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Date** | **Température** | **Visa** |  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |
|  |