



**DIRECTIVE POUR BUVETTES TEMPORAIRES,
ETALAGES EN PLEIN AIR ET LOTS LORS DE
LOTOS OU TOMBOLAS**

Coordonnées :

Service de la consommation et des affaires vétérinaires
Quai Ernest-Ansermet 22, case postale 76
1211 Genève 4 Plainpalais
☎ : 022 327 39 00 - 📠 : 022 327 39 89

Les personnes qui commercialisent des denrées alimentaires sont responsables de la qualité des produits, des conditions d'entreposage et de vente.

Toutes les dispositions de la législation sur les denrées alimentaires, notamment les prescriptions en matière d'hygiène, doivent être respectées. Seuls des extraits figurent sur ce document.

Il est impératif de disposer d'installations réfrigérées garantissant une température de **+ 5° C maximum** pour le stockage des denrées alimentaires très périssables soumises au régime du froid (**+ 2° C maximum** pour le poisson et **- 18° C minimum** pour les produits surgelés).

La température maximale pour le transport de ces denrées est de 7° C (+ 2° C pour le poisson).

Pour les hamburgers, nous recommandons un transport et un stockage uniquement à l'état congelé, soit à **- 18° C** et une cuisson sans décongélation préalable.

Les personnes ayant des plaies purulentes ou souffrant de maladies infectieuses ne doivent pas travailler avec les denrées alimentaires.

Étalage(s) en plein air

Les étals et autres installations mobiles en plein air, destinées à la présentation de denrées alimentaires, doivent satisfaire aux exigences suivantes :

1. l'installation doit être appropriée pour protéger la marchandise contre les atteintes préjudiciables du public, des animaux et de l'environnement ;
2. le comptoir de vente et autres surfaces de travail doivent être fabriqués dans un matériau lisse et facile à nettoyer ;
3. le dispositif de réfrigération pour conserver les marchandises très périssables sont soumises au régime du froid ;
4. l'installation doit être faite de façon à permettre de se laver les mains ;
5. il faut avoir un dispositif pour stocker les déchets ;
6. l'éclairage doit être suffisant ;
7. le nom et l'adresse du responsable de l'étal doivent être affichés de manière visible et lisible.

Ces directives doivent être transmises à toute personne qui commercialise des denrées alimentaires dans le cadre d'une manifestation annoncée. Le titulaire de l'autorisation du service des autorisations et patentes ou la personne annoncée au service de protection de la consommation est responsable de l'application de la législation en matière de denrées alimentaires et d'hygiène.

Lotos, tombolas ou autre manifestation similaire

Il est vivement recommandé :

1. de renoncer aux produits très périssables tels que viande fraîche, viande hachée crue (saucisse à rôtir, ariau, steak haché, hamburger, etc.) et viande émincée, ainsi qu'aux denrées surgelées ;
2. de mettre en jeu les produits cités sous point 1 sous forme de bons permettant de retirer le lot chez le commerçant.