

Recommandations aux débiteurs de bière

Local de stockage des fûts

- Nettoyez régulièrement ce local
- Evitez d'y stocker des produits souillants
- Respectez le principe du "first in-first out" au niveau des fûts

Connexions

- Ne laissez pas traîner la tête de connexion par terre
- Nettoyez régulièrement la tête
- Prévoyez de l'eau courante et du matériel de nettoyage

Conduites

- Ne laissez pas la bière dans les conduites pendant la nuit
- Faites nettoyer les conduites régulièrement
- Renouvelez les conduites opaques

Comptoir

- Rincez et nettoyez le robinet de tirage à l'intérieur
- Nettoyez les différentes surfaces du comptoir
- Utilisez des produits de nettoyage adaptés

Verres

- Renouvelez fréquemment le nettoyant et l'eau de rinçage
- Nettoyez les verres avec des produits adéquats
- Stockez les verres dans un endroit propre et sec

Cafetier

- Surveillez votre hygiène personnelle (hygiène des mains)
- Mettez une tenue propre
- Evitez les outils superflus

Vous voulez des informations supplémentaires? Adressez vous à:

Direction de la Santé
Service de la sécurité alimentaire
Tel: 247 – 75 625

Direction de la Santé
Inspection Sanitaire
Tel: 247 – 85 652

Administration des Douanes et
Accises
Attributions Sécuritaires
Tel: 29 01 91 – 233 / 237

Recommandations aux organisateurs et aux personnes qui manipulent des denrées alimentaires offertes à l'occasion de fêtes locales

Portez une tenue de travail propre

Couvrez vos cheveux en portant un calot.

Ne fumez pas pendant la préparation des denrées alimentaires

Lavez-vous les mains

A cet effet, vous devez disposer d'un lavabo à l'eau courante, de savon liquide désinfectant et de serviettes à usage unique.

Contrôlez vous-même la bonne qualité et l'origine des produits à préparer

P.ex. origine des denrées alimentaires à partir d'un établissement agréé par le Ministère de la Santé, étiquetage conforme

Conservez les bons de commande et factures

ils seront exigés lors des contrôles sanitaires.

Respectez les températures

Vous devez disposer d'un ou de plusieurs réfrigérateurs pour la conservation des viandes, poissons, crèmes, pâtisseries et autres.

Utilisez des matériaux inertes

Vérifiez si les surfaces en contact avec les viandes ou poissons (grill) sont en inox

Surveillez l'hygiène personnelle

Veillez à ce que les personnes qui manipulent des denrées alimentaires aient à leur disposition des WC avec lavabo équipé pour l'hygiène des mains.

Au cas où vous offrez des menus complets

Ayez recours à des personnes ou établissements qualifiés disposant des autorisations requises en la matière

Pour tout renseignement, adressez vous à la :

DIRECTION DE LA SANTE
INSPECTION SANITAIRE
5A, RUE DE PRAGUE
L-2348 LUXEMBOURG
TEL: 247 – 85 652

Références:

Règlement ministériel du 6 janvier 1993 fixant les conditions dans lesquelles certains produits de viande et de poisson peuvent être vendus dans des circonstances spéciales.

Règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Questions fréquentes

Est-ce qu'il faut mettre des gants à usage unique ?

Ceci n'est pas une obligation légale. Pour les opérations de grillade, où il n'y a pas de contact direct avec les denrées alimentaires en raison de l'utilisation d'ustensiles (ex : pinces), les gants en caoutchouc sont même à déconseiller vu le danger de brûlures. Pour assurer un niveau d'hygiène correct des mains, il est préférable de se les laver après les opérations sales et avant la manipulation des aliments.

L'utilisation de gants à usage unique peut être recommandée pour certaines opérations délicates.

Des informations complémentaires sont disponibles sous :

www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/hygiene_alim/fiches_info/fiche_informative_F_008.pdf

Est-il interdit d'utiliser les barbecues sur charbon ?

L'utilisation de ces barbecues n'est pas interdite par la législation alimentaire.

Dans le but d'éviter les flammes ouvertes à l'origine de la formation de substances nuisibles dans les grillades, il convient cependant d'éviter que des gouttes de graisse tombent sur la braise.

Est-ce qu'il faut des cellules froides différentes pour les boissons et les denrées alimentaires ?

Non. Il faut stocker les denrées alimentaires de manière à éviter les contaminations croisées.

Ainsi les denrées alimentaires doivent être protégées des contaminations extérieures en utilisant par exemple des récipients fermés ou en les recouvrant d'un film protecteur.

Faut-il passer un examen médical ?

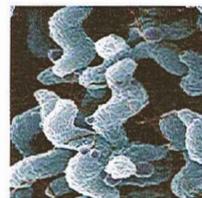
Pour les bénévoles cela n'est pas requis. Par contre, les personnes qui travaillent dans un établissement de la chaîne alimentaire doivent passer un examen médical périodique.

Remarque :

Document informel résumant les principales exigences en matière d'hygiène alimentaire pour les non-professionnels lors des manifestations spéciales. Les établissements alimentaires sont soumis à des exigences réglementaires plus spécifiques.

En cas de litige, la législation alimentaire fait foi.

SECUALIM P 2 v2



MINISTÈRE DE LA SANTÉ
Direction de la santé

Service de la sécurité alimentaire

**Exigences réglementaires
pour les non-professionnels**

**offrant des denrées alimentaires
lors des manifestations
spéciales (foires et fêtes locales)**

secualim@ms.etat.lu

Fax : (352) 2747 8068

Tél : (352) 2477 5625

9 avenue Victor Hugo
L-1750 Luxembourg

Exigences en matière de sécurité alimentaire

Protection des denrées alimentaires

Protégez les denrées alimentaires contre les manipulations par le public et toute contamination extérieure.

Denrées réfrigérées et congelées

Réfrigérez les denrées alimentaires périssables.

Denrées alimentaires périssables	$\leq + 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Aliments et plats cuisinés à l' avance	$\leq + 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Conservation des aliments surgelés	$\leq - 18 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Viandes et produits à base de viande	0 à +4 °C
Poisson frais	0 à +2 °C

Déchets alimentaires

Éliminez les denrées alimentaires gâtées et les déchets dans des poubelles.

Maintenez les poubelles parfaitement propres.

Équipement des points de vente en plein air

Protégez les produits exposés non emballés contre les contaminations extérieures en utilisant des cloisons transparentes sur les faces supérieures et latérales ainsi que du côté du public.

Les comptoirs de vente et les étalages doivent être à une hauteur minimum de 70 cm au-dessus du sol, être à l'abri du soleil des intempéries et des insectes.

Les étals, éventaires et tables doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état.

Le terrain sur lequel sont installés les postes de vente en plein air doit être parfaitement propre.

Le matériel de cuisine doit être en bon état, propre et facile à nettoyer.

Les grilles des barbecues doivent être en acier inoxydable.

Santé des personnes

Les personnes qui manipulent directement les denrées alimentaires doivent être indemnes de maladies gastro-intestinales et d'infections de la peau.

Les petites blessures doivent être convenablement soignées et recouvertes d'un pansement occlusif.

Hygiène du personnel

Observez une très grande propreté personnelle.

Portez des vêtements de protection propres (tablier et couvre tête).

Ne fumez pas.

Des toilettes avec lavabos permettant le lavage hygiénique des mains doivent être à la disposition du personnel.

Produits de viande et de poissons autorisés

Sont autorisés lors des manifestations spéciales la préparation des denrées alimentaires d'origine animale suivantes :

- Saucisses du type «Thuringer» et «Mettwurst»,
- préparations de viandes, telles que les côtelettes de porcs épicées,
- viandes de volailles, telles que cuisses de poulet épicées,
- préparations de poissons, telles que les poissons frits et grillés.

L'utilisation de produits contenant de la viande hachée crue est interdite :

- viandes hachées,
- préparations contenant des viandes hachées, tels que hamburgers, roulades, boulettes etc.,

Les produits à base de viande précuite peuvent être offerts.

Remarque :

Les professionnels de l'alimentation, les établissements alimentaires ne sont pas soumis à cette restriction.

Provenance des denrées d'origine animale

Les marchandises susvisées doivent provenir d'une boucherie-charcuterie ou d'un établissement agréé (marquage CE).

Une facture ou un bon de livraison doit être présent au stand.

Références :

- Règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires ;
- Règlement ministériel du 6 janvier 1993 fixant les conditions dans lesquelles certains produits de viandes et de poissons peuvent être vendus dans des circonstances spéciales ;