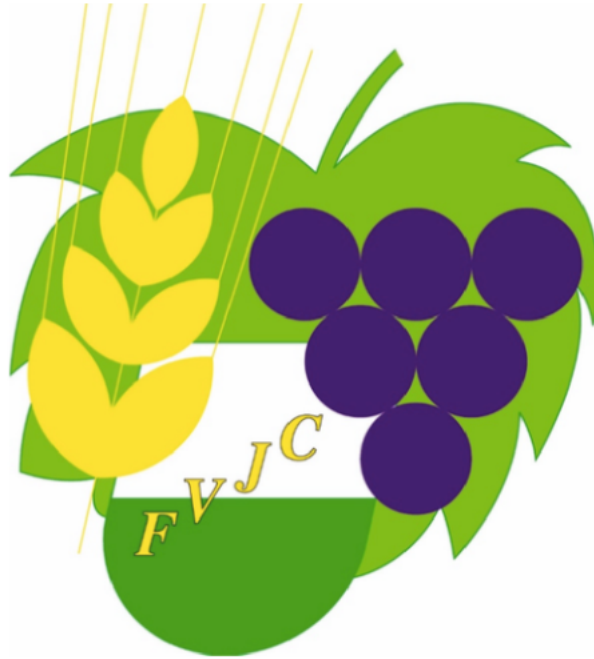


Guide des bonnes pratiques – hygiène alimentaire et vente
d'alcool dans les manifestations FVJC
Commission technique
2025



Commission
Technique  **FVJC**



**Fédération Vaudoise des
Jeunes Campagnardes
Commission Technique**

Table des matières

1. Introduction.....	4
2. Buts	4
3. Limites.....	4
4. Organisation, responsabilités	5
4.1 Responsabilités	5
4.2 Documents à remplir	5
5. Hygiène personnelle	6
5.1 Formation	6
5.2 Blessures	6
6. Infrastructure et équipement.....	7
6.1 Installations.....	7
6.2 Nettoyage des infrastructures/du matériel.....	7
7. Hygiène des denrées	8
7.1 Fournisseurs	8
7.2 Déclarations	8
7.3 Contrôle des marchandises.....	8
7.4 Chaîne du froid/contrôle des températures/contamination croisée	8
7.5 Stockage.....	9
7.6 Allergies	9
8. Élimination des déchets	10
9. Vente d'alcool.....	10
9.1 Âges légaux	10
9.2 Choix des boissons.....	10
9.3 Interdiction	10
10. Conclusion.....	11
<i>Pour conclure, ce guide regroupe tout un panel d'informations concernant les règles d'hygiène lors d'une manifestation FVJC. Toutes ces mesures sont à adopter et à planifier.</i>	11
Quelques liens utiles :	11
11. Autocontrôle.....	12
12. Annexes	13
12.1 Annexe 1 : obligation d'informer	13
12.2 Annexe 2 : relevé des températures	14
12.3 Annexe 3 : nettoyage des mains	15

12.4 Annexe 4 : formation du personnel à l'hygiène	16
12.4 Annexe 5 : plan de nettoyage	17
12.5 Annexe 6 : contrôle de la marchandise à la réception	17
12.6 Annexe 7 : contrôle de l'huile des friteuses.....	17

1. Introduction

Ce guide a pour but de rassembler des informations importantes concernant l'hygiène alimentaire et la vente d'alcool lors d'une manifestation FVJC. Il est à disposition des Sociétés de jeunesse désirant organiser une manifestation fédérée. Ces instructions visent à rappeler aux responsables ainsi qu'aux organisateurs les prescriptions de base relatives à l'hygiène. Certaines règles peuvent être adaptées en fonction de la structure et du choix des aliments.



Le présent document est un recueil d'informations et de conseils qui se base sur les directives cantonales en vigueur. Il a été élaboré au plus près des exigences légales actuelles. C'est pourquoi ce guide évoluera en fonction de la législation et des expériences vécues lors de chaque manifestation fédérée.

2. Buts

Ce dossier a pour but d'orienter ainsi que de regrouper les diverses informations importantes concernant ce secteur. La mise en place de ces différentes instructions est de la responsabilité des organisateurs. Des mesures supplémentaires peuvent être mise en place selon les choix de ces derniers.

3. Limites

La Commission technique ainsi que la FVJC ne peuvent en aucun cas être tenues pour responsables en cas de potentielles représailles. Seuls les organisateurs restent légalement responsables de leurs actes.

4. Organisation, responsabilités

4.1 Responsabilités

Lorsqu'une société obtient une manifestation, elle doit nommer un ou plusieurs responsables nourriture. Cette, ou ces personnes peuvent s'informer auprès de la Commission technique. Il sera également nécessaire de définir un responsable de l'hygiène pour les documents officiels (président ou membre).

4.2 Documents à remplir

Plusieurs documents obligatoires sont à rendre au canton.

- Pocama
- « Formulaire d'annonce des entreprises du secteur alimentaire »

5. Hygiène personnelle

Quelques normes d'hygiène concernant le personnel sont à respecter :

- Un lavage des mains réguliers doit être fait afin d'avoir une hygiène des mains correcte.
- Une feuille expliquant le lavage des mains (annexe 3) doit être disposée à chaque point d'eau afin de garantir une bonne hygiène.
- Il faut des serviettes à usage unique pour se sécher les mains proches des points d'eau.
- La fumée est interdite dans les locaux de production.
- Des gants ainsi que des tabliers sont à dispositions des divers intervenants.

5.1 Formation

- Les responsables doivent avoir pris connaissances des différentes règles d'hygiène. Un document regroupant ces règles (annexe 4) peut être signé par les différentes personnes présentes durant la manifestation afin d'attester leurs connaissances.
- Les responsables doivent informer les bénévoles de ces diverses règles d'hygiène ainsi que de contrôler qu'ils les appliquent (lavage des mains, cheveux attachés, utilisation de gants, etc.).

5.2 Blessures

- En cas de petites blessures, une simple protection suffit (pansement).
- En cas de plaies susceptibles de transmettre une maladie, la personne ne doit pas être au contact des denrées alimentaires.

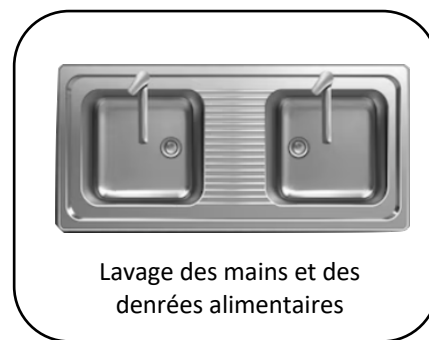


6. Infrastructure et équipement

Les infrastructures disponibles ainsi que l'équipement doivent être adaptés aux diverses règles d'hygiène.

6.1 Installations

- Les surfaces de travail doivent être en bon état et lavable.
Surfaces conseillées : inox, nappes en plastique.
- Une alimentation en eau potable est souhaitée et conseillée. Dans le cas contraire, un estagnon muni d'un robinet peut être utilisé.
- Dans le cas où des denrées seraient nettoyées sur place, un dispositif de lavage doit être réservé à cet usage. Un autre dispositif de lavage doit être mis en place pour le lavage des mains (**mise à disposition obligatoire d'eau potable, de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique**). Dans le cas où le lavage d'ustensiles se fait, une alimentation d'eau chaude doit être disponible.
Si un évier double est utilisé, les deux éviers doivent être séparés l'un de l'autre afin d'éviter la contamination croisée.
- Des poubelles à ouverture à pied (couvercles) doivent être présentes dans la cuisine.
- Concernant le bois, il doit être écorcé ou protégé par une bâche au plafond. Possibilité de mettre du bidim afin de ne pas avoir des déchets qui tombent dans la nourriture.
- Une ventilation adaptée doit être mise en place. Attention à ne pas amener de saleté de l'extérieur à l'intérieur.



- La mise à disposition d'une trousse de premiers soins, d'une couverture anti-feu et d'un extincteur est obligatoire ainsi que d'en informer le lieu aux différents acteurs.

6.2 Nettoyage des infrastructures/du matériel

- Les produits de nettoyage doivent être séparés des denrées alimentaires.
- Un plan de nettoyage doit être fait (annexe 5).
- Attention à la propreté dans les frigos !

7. Hygiène des denrées

Plusieurs facteurs peuvent infecter l'hygiène des denrées. Il faut y prêter une attention particulière à chacun d'eux.

7.1 Fournisseurs

- Un accord oral concernant les prescriptions d'hygiène.

7.2 Déclarations

- L'étiquetage complet (le nom et l'adresse du fournisseur, au besoin le pays de production, la date de durée de conservation minimale et/ou la date limite de consommation) doit apparaître sur les denrées.
- La date de congélation ou décongélation doit être indiquée.
- La mention du pays de production des viandes doit être indiquée.

7.3 Contrôle des marchandises

- Les organisateurs contrôlent la qualité de la marchandise à la livraison (date, température, aspect). Il garde le bon de livraison et peut le signer afin de garder une trace de la qualité des denrées livrées. Un classeur se trouvant près des endroits de livraisons peut être destiné à ceci.

7.4 Chaîne du froid/contrôle des températures/contamination croisée

- La chaîne du froid doit être respectée.
- Les températures des produits sont les suivantes :

Aliments	Produits surgelés	Viande de volaille	Viande	Produit de la pêche frais
Température	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	$\leq 5^{\circ}\text{C}$	$\leq 5^{\circ}\text{C}$	$\leq 2^{\circ}\text{C}$

- Le maintien des mets chauds à une température évitant la prolifération des bactéries/microorganisme nuisibles (min. 65°C).
- L'huile doit être contrôlée tous les jours.
- La présence de thermomètre dans les différents frigos et congélateurs contenant des denrées afin de pouvoir les contrôler et les annoter dans le document destiné à cette usage (autocontrôle). Ce contrôle est conseillé d'être fait min. 3 fois par jour durant la manifestation.
Penser également aux frigos de la tonnelle contenant de la nourriture.
- Les denrées ne sont pas mélangées ainsi que les instruments utilisés pour chaque denrée. Un nettoyage doit être fait auparavant.

Guide des bonnes pratiques

- La durée de conservation dépend des aliments :

Viande crue	3 jours max.
Viande hachée crue	1 jour
Préparation à base de viande (pâté, terrine)	2 jours
Produit de salaison cuit (jambon, lard, etc.)	Entier 2 semaines max.
Mets facilement périssables à base d'œufs crus, de poissons ou de viande crue.	A consommer le jour même de la production

7.5 Stockage

- Le stockage des denrées doit se faire dans un endroit propre.
- Il ne faut pas stocker des denrées et des ustensiles à même le sol.
- Il faut séparer les produits crus des produits cuits.
- Les denrées alimentaires sont toutes emballées et couvertes.
- Les ustensiles doivent être propres et en bon état.

7.6 Allergies

La déclaration écrite des allergènes sur la carte des mets n'est pas obligatoire. Il est cependant important d'avoir la liste des ingrédients pour chaque denrée transformée à disposition de tous afin de pouvoir renseigner les clients. Une demande aux fournisseurs est possible.

Penser aux traces afin de pouvoir renseigner au mieux.

8. Élimination des déchets

Quelques points d'attention concernant l'élimination des déchets :

- Les eaux usées doivent être évacuées de manière adaptée ou récupérée.
- Les différents déchets doivent être triés, entreposés et évacués régulièrement.
- L'entreposage des déchets doit être séparé des denrées alimentaires.
- Des poubelles à ouverture à pied doivent être disposées dans les différents lieux de production.

9. Vente d'alcool

9.1 Âges légaux

- L'écriteau concernant les âges légaux doit être visible et lisible de tous. Il doit rappeler le cadre légal (annexe 1).
- Sur le panneau d'affiche des boissons, diverses informations doivent y figurer : la quantité, le taux d'alcool et le prix.
- La vente et le service de boissons alcooliques sont interdits de 4heures à 10heures du matin.
- En cas de doute sur l'âge, il est nécessaire de demander une pièce d'identité.

9.2 Choix des boissons

- Dans chaque bar possédant des boissons alcoolisées, un choix de 3 boissons non alcoolisées doit être proposé.
Ces boissons doivent être en quantité de 3dl minimum pour un prix inférieur à la première boisson alcoolisée.

Exemple :

Si la boisson alcoolique la moins chère est la bière 3dl à 4.-

Exemple d'affichage	3dl de jus de pomme	3,90.-	Prix maximum
	3dl d'eau	3,90.-	
	3dl de thé froid	3,90.-	

- La FVJC ne cautionne pas les alcools de plus de 24°. Dans le cas où un alcool plus élevé serait choisi, il doit être mélangé en dehors de la zone de vente. Les organisateurs doivent signer cet engagement.

9.3 Interdiction

- L'incitation à boire, les jeux concours mettant en gain de l'alcool, la vente d'alcool à un prix fixe et la pratique de remise sont interdits.

10. Conclusion

Pour conclure, ce guide regroupe tout un panel d'informations concernant les règles d'hygiène lors d'une manifestation FVJC. Toutes ces mesures sont à adopter et à planifier.

Quelques liens utiles :

Directive du Comité central sur l'organisation d'une manifestation FVJC :

https://www.fvjc.ch/wp-content/uploads/2024/05/Directives-du-cc-sur-lorganisation-dune-manifestation-FVJC_VF.pdf

Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR) :

https://www.vd.ch/fileadmin/user_upload/themes/economie_emploi/protection_consomma-teur/fichiers_pdf/BPHR.PDF

Formulaire d'annonce pour les entreprises du secteur alimentaire :

<https://www.vd.ch/prestation/annoncer-une-entreprise-du-secteur-alimentaire-art-20-odalous>

Directive relative au commerce des denrées alimentaires lors de manifestations :

https://www.vd.ch/fileadmin/user_upload/themes/economie_emploi/protection_consomma-teur/fichiers_pdf/Directive_commerce_DAI_manif.pdf

Information pour les organisateurs de manifestations concernant les denrées alimentaires et objets usuels :

https://www.vd.ch/fileadmin/user_upload/themes/economie_emploi/protection_consomma-teur/fichiers_pdf/Directive_commerce_DAI_manif.pdf

Charte FestiPlus :

https://festiplus.ch/pdf/charte_FestiPlus.pdf

Toutes propositions d'optimisation du présent guide est à envoyer par mail à technique@fvjc.ch.

Pour la FVJC :

Lary Perroud, membre délégué du Bureau Central

Pour la Commission technique :

Tiffany Hodel

11. Autocontrôle

Cette documentation doit être disponible sur place.


- Brève présentation de l'établissement (ampleur, courte description, liste des mets).
- Conserver les documents de traçabilité : bulletin de livraison, fiche de contrôle, étiquettes des produits.
- Relevé des températures (annexe 2).
- Déclarations obligatoires : âges légaux, allergies (conseillé).
- Formation du personnel (annexe 4).
- Plan de nettoyage (annexe 5).
- Contrôle des marchandises à la réception (annexe 6).
- Contrôle de l'huile des friteuses (annexe 7).
- Liste des allergènes de chaque met.

12. Annexes

12.1 Annexe 1 : obligation d'informer

Pour la protection de la jeunesse, la loi **interdit** la vente de vin, bière et cidre aux jeunes de moins de **16** ans spiritueux, apéritifs et alco pops aux jeunes de moins de **18** ans

Le personnel peut exiger une pièce d'identité.

 ADDICTION SUISSE

Guide des bonnes pratiques

12.2 Annexe 2 : relevé des températures

Date	Appareil	Temp. (C°)	Mesure corrective	Signature

Voici une affiche proposée par le HPCI concernant le nettoyage des mains.

TECHNIQUE DE L'HYGIÈNE DES MAINS



Cinq clefs pour des aliments plus sûrs



Prenez l'habitude de la propreté

- ✓ Lavez-vous les mains avant de toucher des aliments et relavez-les souvent pendant que vous faites la cuisine
- ✓ Lavez-vous les mains après être allé aux toilettes
- ✓ Lavez et désinfectez toutes les surfaces et le matériel en contact avec les aliments
- ✓ Tenez les insectes, les rongeurs et les autres animaux à l'écart des aliments et de la cuisine

Pourquoi ?

La plupart des micro-organismes ne provoquent pas des maladies mais beaucoup de micro-organismes dangereux sont présents dans le sol et dans l'eau, ainsi que chez les animaux et les êtres humains. Ces micro-organismes dangereux sont véhiculés, par les mains, les torchons et les ustensiles, et en particulier les planches à découper. Le plus léger contact suffit pour qu'ils passent dans les aliments et provoquent des maladies d'origine alimentaire.

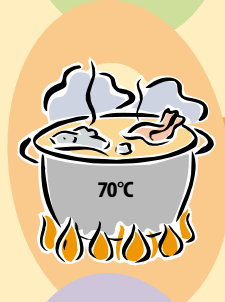


Séparez les aliments crus des aliments cuits

- ✓ Séparez la viande, la volaille et le poisson crus des autres aliments
- ✓ Ne réutilisez pas pour d'autres aliments le matériel et les ustensiles tels que les couteaux et les planches à découper que vous venez d'utiliser pour des aliments crus
- ✓ Conservez les aliments dans des récipients fermés pour éviter tout contact entre les aliments crus et les aliments prêts à consommer

Pourquoi ?

Les aliments crus, en particulier la viande, la volaille et le poisson, et leurs sucs, peuvent contenir des micro-organismes dangereux susceptibles de contaminer d'autres aliments au cours de la préparation ou de la conservation.

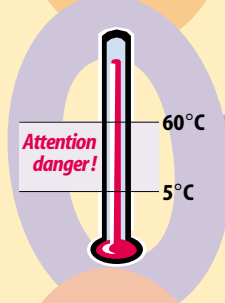


Faites bien cuire les aliments

- ✓ Faites bien cuire les aliments, en particulier la viande, la volaille, les œufs et le poisson
- ✓ Portez les mets tels que les soupes et les ragoûts à ébullition pour vous assurer qu'ils ont atteint 70°C. Pour la viande et la volaille, vérifiez que la chair n'est plus rose ou, mieux encore, utilisez un thermomètre
- ✓ Faites bien réchauffer les aliments déjà cuits

Pourquoi ?

Une cuisson à cœur élimine la plupart des micro-organismes dangereux. Des études ont montré que des aliments cuits à 70°C peuvent être consommés sans danger. Certains aliments comme les viandes hachées, les rôtis roulés, les grandes pièces de viande et les volailles entières exigent une attention particulière.



Maintenez les aliments à bonne température

- ✓ Ne laissez pas des aliments cuits plus de deux heures à température ambiante
- ✓ Réfrigérez rapidement tous les aliments cuits et les denrées périssables (de préférence à moins de 5°C)
- ✓ Maintenez les aliments cuits très chauds (à plus de 60°C) jusqu'au moment de les servir
- ✓ Ne conservez pas des aliments trop longtemps même dans le réfrigérateur
- ✓ Ne décongelez pas les aliments surgelés à température ambiante

Pourquoi ?

A température ambiante, les micro-organismes se multiplient très rapidement dans les aliments. À moins de 5°C ou à plus de 60°C, la croissance des micro-organismes est ralentie ou interrompue. Certains micro-organismes dangereux continuent de se multiplier à moins de 5°C.



Utilisez de l'eau et des produits sûrs

- ✓ Utilisez de l'eau saine ou traitez-la de façon à écarter tout risque de contamination
- ✓ Choisissez des aliments frais et sains
- ✓ Préférez des aliments traités de telle façon qu'ils ne présentent plus de risque comme, par exemple, le lait pasteurisé
- ✓ Lavez les fruits et les légumes, surtout si vous les consommez crus
- ✓ N'utilisez pas d'aliments ayant dépassé la date de péremption

Pourquoi ?

Les produits bruts, de même que l'eau et la glace, peuvent contenir des micro-organismes dangereux et des produits chimiques. Des substances chimiques toxiques peuvent se développer dans les aliments avant ou après la cuisson. Les produits bruts présentent d'autant moins de risques qu'ils ont été soigneusement choisis, ou simplement lavés et pelés.

Guide des bonnes pratiques

12.4 Annexe 5 : plan de nettoyage

Quoi ?	Quand ?	Comment ?	Signature

12.5 Annexe 6 : contrôle de la marchandise à la réception

Date	Marchandise/ Fournisseur	Temp. (°C)	Datage et étiquetage + contrôle visuel	Signature

*ou sur bon de livraison directement

12.6 Annexe 7 : contrôle de l'huile des friteuses

Consigne : Contrôle de la qualité tous les jours avant chaque service (huile froide). Huile usagée : brunâtre, trouble, épaisse. Filtrer l'huile encore chaude afin d'éliminer les résidus.		
Friteuse	Huile changée	
	Date	Signature