

**SERVICE DE LA CONSOMMATION ET
DES AFFAIRES VÉTÉRINAIRES**

SCAV – 20, faubourg des Capucins, 2800 Delémont

20, faubourg des Capucins
CH-2800 Delémontt +41 32 420 52 80
f +41 32 420 52 81
secr.vet@jura.ch
secr.lab@jura.ch

Prérequis pour l'obtention d'un préavis favorable pour patente ou permis (Demande SEE)

Données concernant l'entreprise :

Nom de l'entreprise : _____

Adresse : _____

Horaires : _____

Nom de la personne responsable : _____

Date de naissance de la personne responsable : _____

N° de téléphone et email de la personne responsable : _____

N° entreprise (à remplir par le SCAV) : _____

Adresse de réception du rapport : _____

Tous les documents mentionnés ci-après devront être présentés. Chaque point du présent document devra être renseigné. Toute demande incomplète sera sanctionnée d'un préavis défavorable.

Documentation à présenter au SCAV par courrier ou email (Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels art. 73-85) :

- Un concept écrit d'autocontrôle adapté à l'entreprise et à son activité. Guide des Bonnes Pratiques GastroSuisse ou concept jugé équivalent, comprenant notamment :
 - Un descriptif exhaustif de l'entreprise, de son organisation et de ses activités, y compris ;
 - Un organigramme avec le nom des personnes responsables ;
 - Un plan / croquis des locaux d'exploitation, avec indication de l'emplacement des différents équipements, ainsi que l'indication des différents flux (personnel, marchandises, déchets) ;
 - Une analyse des risques exhaustive, commençant à l'achat des marchandises jusqu'à l'assiette du client, en passant par le stockage, la préparation et la vente/le service ;
 - Des directives de travail (plan de nettoyage, fiches de relevés des températures, journal de fabrication, directive pour la gestion des déchets) adaptées et permettant la maîtrise des risques identifiés.
- Une carte des mets.
- Un concept écrit d'identification et de déclaration des ingrédients allergènes.
- Un concept écrit de retrait et rappel.

Exigences concernant les locaux (Ordonnance sur l'Hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires art. 6-19) :

Locaux d'exploitation :

- L'ensemble des locaux d'exploitation doivent être sains, exempts de moisissures, et conçus de manière à être entretenus facilement.

Description :

Exemples : locaux assainis, peinture neuve et sol refait.

Locaux de production :

- Surfaces murales, sol et plafond lisses, lavables et résistants ;
- Ventilation naturelle ou mécanique suffisante. Si besoin hotte d'extraction à prévoir selon activité (friture, cuisson) ;
- Eclairage naturel ou artificiel suffisant. Sécuriser les éclairages artificiels ;
- Surfaces de travail suffisantes et permettant un travail fluide et organisé ;
- Equipements en bon état et facile à entretenir ;
- Installations de stockage en froid positif et négatif adaptées, en bon état.

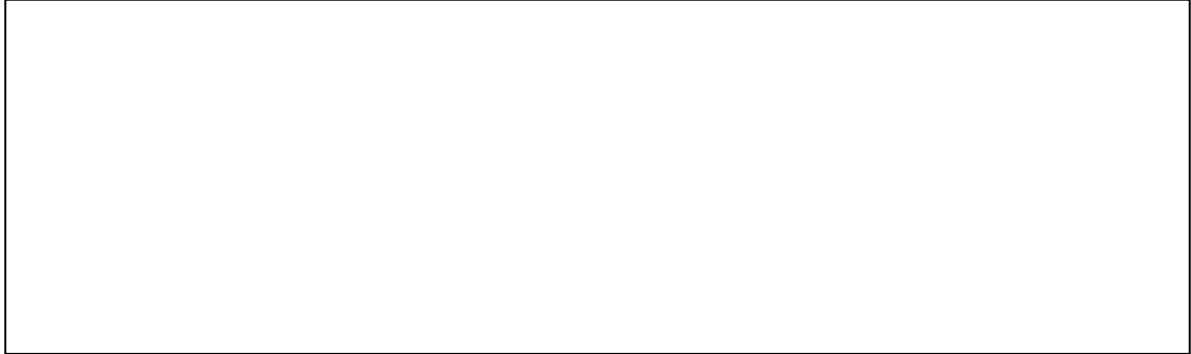
Description :

Exemples : surfaces murales et sol en carrelage, hotte aspirante sur tous les équipements de cuisson, 2 cellules de refroidissement neuves, etc.

Lave-mains et éviers :

- Une plonge réservée à la vaisselle ainsi qu'une plonge réservée aux nettoyages des denrées devront être prévues. Le lave-mains peut éventuellement être installé au niveau de la plonge vaisselle. Le lave-mains ne peut pas correspondre à celui dédiés aux toilettes.

Description :



Exemples : plonge double, bac équipé, lave-mains séparé à l'entrée de la cuisine.

Sanitaires :

- Des sanitaires doivent être disponibles pour le personnel. Ils doivent être équipés d'un distributeur de savon bactéricide ainsi que d'un distributeur de papier à usage unique.
- Les sanitaires devront être équipés d'une aération suffisante, naturelle ou mécanique.

Description :



Exemples : ventilation mécanique neuve, poste d'hygiène pour les mains neuf.

Par sa signature, la personne responsable s'engage et atteste de la véracité des informations fournies.

Lieu et date :

Signature :

Ce formulaire dûment complété et signé doit être envoyé au SCAV par courrier ou e-mail :

Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)
Fbg des Capucins 20, 2800 Delémont
secr.lab@jura.ch ou secr.vet@jura.ch
T +41 32 420 52 80