



Les affichages d'hygiène obligatoires/facultatifs en boucherie artisanale en octobre 2020

Les affichages obligatoires dans le local de vente :

- **Les prix au kilogramme** de chaque denrée vendue doivent être disponible à la vue des clients ;
- **Une liste de tous les allergènes** présents dans chaque denrée vendue. Cette liste doit être à la disponibilité du client sans qu'il ait besoin de la demander. Cet affichage peut être dans un classeur à la disponibilité du client dans lequel, pour chaque denrée, il y aurait le nom de la denrée accompagné d'une liste des 14 allergènes à déclarations obligatoires à cocher pour les allergènes présents ;
Allergènes à déclarations obligatoires : (Anhydrides sulfureux et sulfites, Mollusques, Fruits à coque, Céréales avec gluten, Soja, Crustacés, Arachides, Lupin, Œufs, Lait, Poisson, Céleri, Moutarde, Graines de sésame) ;
- Pour la vente de **viande bovine non préemballée**, un affichage doit préciser l'origine de la viande par « origine ... » ou si différentes origines : « née .../élevée... /abattue ... » ;
- Liée à la gestion de la crise de la Covid-19, **un affichage sur le port du masque** est obligatoire ;
- Une affiche précisant la notion suivante doit être apposée : « **Veau âge à l'abattage : - 8 mois** ».

Les affichages obligatoires dans le(s) laboratoire(s) :

- **La procédure de Nettoyage et Désinfection** doit être complète et affichée dans le laboratoire. Cette procédure indique les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser, quand les utiliser, sur quelle surface, pendant combien de temps, s'il y a une action mécanique à effectuer, s'il faut le diluer ;
- **Un rappel sur le lavage des mains** doit être présent à proximité du lave-mains. Ce rappel évoque les étapes du lavage des mains et quand faut-il se laver les mains ;
- Une affiche concernant **la procédure de gestion des MRS** doit être affichée si l'entreprise réalise le désossage des MRS. Cette procédure contient les étapes de désossage de MRS ;
- Si **des procédés de fabrication à risques** sont réalisés, une affiche concernant les étapes de la procédure doit être apposée. (Exemples de procédés de fabrication à risques : le fumage, l'étuvage, le séchage, l'appertisation/ la stérilisation, la cuisson, le refroidissement, le marinage, ...).

Les affichages facultatifs dans le(s) laboratoire(s) :

- **Les relevés de températures** ne sont pas obligatoires à l'affichage. Un enregistrement de température manuelle n'est pas obligatoire mais il est indispensable et nécessaire de contrôler tous les jours les températures des enceintes climatisées. De plus, les **anomalies** (écart de température de plus de 1°C par rapport à la consigne) doivent être consignées dans un registre avec les actions correctrices associées.



Confédération Française de la
Boucherie, Boucherie-Charcuterie,
Traiteurs



Ecole nationale supérieure
des métiers de la viande



Société d'éditions et de publications
économiques et techniques de
l'alimentation



Association de recherche,
développement et assistance
technologique pour les métiers
de la viande