

## Aide-mémoire concernant les autorisations uniques F (établissements occasionnels)

### 1. Interdiction de servir de l'alcool

- Il est interdit de servir des boissons alcooliques aux jeunes de moins de 16 ans (soumis à la scolarité obligatoire). Ces derniers ont besoin de l'accord des personnes chargées de leur éducation s'ils veulent se voir servir des boissons au-delà de 21 heures.
- Il est interdit de servir des spiritueux (alco pops inclus) aux jeunes de moins de 18 ans.
- Il est interdit de servir des boissons alcooliques à des personnes en état d'ébriété.

### 2. Règles d'hygiène

<b>Assurance de la qualité/ Autocontrôle</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Procéder à une analyse des risques</li><li>Trouver des solutions aux points critiques</li><li>Edicter des directives de travail</li><li>Informier/former le personnel</li><li>Procéder soi-même au contrôle</li></ul>
<b>Chaussures et vêtements</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ne pas les déposer à proximité de denrées alimentaires</li></ul>
<b>Fumée</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>A proscrire à proximité de denrées alimentaires</li></ul>
<b>Maladies des collaborateurs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ne pas les laisser travailler s'ils souffrent de fièvre, de diarrhées, d'éruptions, de blessures purulentes aux mains</li></ul>

### 3. Etablissements

<b>Conservation des denrées alimentaires et de la vaisselle</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Entreposer les denrées alimentaires périssables et la viande au frais, c'est-à-dire entre 5 et 2 degrés</li><li>Protéger de la poussière et de la saleté</li><li>Ne rien poser directement sur le sol</li></ul>
<b>Surfaces de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Disposer de surfaces lisses et lavables</li></ul>
<b>Surfaces de travail, grills, stands de kebab, etc.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Installer une protection transparente du côté des consommateurs jusqu'à hauteur de leur regard ou maintenir une distance suffisante</li></ul>
<b>Eau potable</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Doit être de bonne qualité et disponible en quantité suffisante</li></ul>
<b>Denrées alimentaires présentées aux consommateurs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Protéger des contaminations par un dispositif approprié (protection transparente)</li></ul>
<b>Lavage</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Disposer d'un bac en deux parties avec eau chaude et eau froide ou d'un bac et d'une machine.</li><li>S'il n'est pas possible d'avoir une telle installation, employer de la vaisselle, des gobelets et des couverts à usage unique.</li></ul>
<b>Lavage des mains</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Disposer à proximité immédiate une installation distincte avec de l'eau courante (au besoin, estagnons munis de robinets).</li><li>Prévoir des distributeurs de serviettes à usage unique et de savon liquide (pas d'essuie-main en tissu destiné à plusieurs personnes).</li></ul>
<b>Déchets</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Doivent être déposés dans des récipients pouvant être fermés ou dans des sacs à ordures à placer à l'extérieur du secteur de la cuisine</li></ul>

### 4. Cartes des mets et des boissons

- Prix, dénominations spécifiques et quantités doivent être bien visibles.
- Indiquer la teneur en alcool (% vol.) des spiritueux.
- Pour la viande, indiquer (par écrit) le type d'animal et le pays de production.

### 5. Toilettes

<b>Pour les hôtes et le personnel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Doivent exister en nombre suffisant</li><li><b>Equipement:</b> possibilité de se laver les mains, distributeurs de savon et de serviettes à usage unique</li></ul>
---------------------------------------	--



**Personne requérante**

Nom, prénom \_\_\_\_\_ Tél. privé \_\_\_\_\_

Date de naissance \_\_\_\_\_ Tél. prof. \_\_\_\_\_

Pendant la manifestation, on peut m'atteindre au numéro \_\_\_\_\_

Domicile (NPA, localité, rue et n°)

**Manifestation**

**Autorisation requise**

- F Etablissement occasionnel
- G Dégustation publique d'échantillons de boissons alcooliques
- T Commerce de boissons alcooliques

Organisateurs \_\_\_\_\_  
(p. ex. association, institution, personne physique ou morale)

Type de manifestation \_\_\_\_\_

Adresse des locaux /  
du lieu de la manifestation \_\_\_\_\_

Date \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ heures à \_\_\_\_\_ heures

Date \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ heures à \_\_\_\_\_ heures

Date \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ heures à \_\_\_\_\_ heures

- Avec débit d'alcool                      Nb. de places assises/debout \_\_\_\_\_                       Toilettes mobiles
- Sans débit d'alcool                      Superficie en m<sup>2</sup> \_\_\_\_\_                       Toilettes chez \_\_\_\_\_
- Eclairage de sécurité                      Nb. de sorties de secours \_\_\_\_\_                      Largeur totale du chemin de fuite \_\_\_\_\_
- Modèle en matière d'hygiène
- Modèle en matière de protection de la jeunesse
- Commentaires sur une feuille annexe

Lieu / date: \_\_\_\_\_

Signatures:

Propriétaire de l'immeuble / du bien-fonds

Personne responsable

**Rapport de la commune à l'intention de la préfecture**

Demande transmise au service de contrôle des denrées alimentaires     oui                       pas nécessaire

Modèle en matière de protection de la jeunesse                       oui, en annexe                       pas nécessaire

Annexe avec commentaires / charges                       oui, en annexe                       pas nécessaire  
(p. ex. police du feu, protection de la jeunesse, hygiène, stationnement)

Proposition: il convient d'accepter la demande                       oui                       non

Lieu / date:

Timbre et signature:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**A remettre à la commune 14 jours au minimum avant la date de la manifestation**

(Supplément de redevance en cas de remise tardive ou d'indications incomplètes, au sens de l'art. 45, al. 2 LHR)  
Le présent formulaire peut être rempli directement à partir du site Internet [www.jgk.be.ch/prefectures](http://www.jgk.be.ch/prefectures).

