



Recommandations d'hygiène

pour servir des boissons chaudes dans des contenants réutilisables dans les boulangeries, cafés, stations-services et autres points de vente d'après des normes d'hygiène adéquates

Dans les boulangeries, cafés et stations-services, de plus en plus de consommateurs commandent des boissons chaudes à emporter dans des gobelets jetables. Ceci crée des quantités de déchets considérables et « l'abandon sauvage » de ces gobelets pollue les villes et la nature.

L'Eurodistrict Strasbourg-Ortenau s'engage pour lutter contre ces déchets. Ainsi, un groupe de travail composé de représentants des villes et du service hygiène et santé a rédigé ces recommandations, afin d'éliminer toute incertitude des entreprises quant aux normes d'hygiène. Elles donnent des indications quant à la manière de procéder lors du versement de boissons dans les gobelets réutilisables et ne prétend en aucun cas être exhaustive. Elles ont été écrites avec soin, néanmoins aucune responsabilité de son contenu ne peut être assumée.

Les risques de contamination micro-bactériennes dus à des boissons chaudes comme le café ou le thé sont évalués comme minimes.

Néanmoins il y a lieu de se conformer à la réglementation en vigueur ; à savoir :

« Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination. »



Pour compléter la réglementation en vigueur, l'observation des règles de bases mentionnées ci-dessous est recommandée pour les entreprises du secteur alimentaire :

- ✓ La zone de remplissage de boissons chaudes doit se trouver en dehors de la zone d'hygiène (zone de manipulation et de stockage d'aliments périssables), afin d'exclure toute contamination croisée ;
- ✓ Dans le cas où cela ne serait pas possible, la pratique de poser le gobelet réutilisable sur le comptoir et de servir la boisson chaude à l'aide d'un récipient intermédiaire peut représenter une alternative ;
- ✓ Le remplissage des gobelets réutilisables se fera uniquement par le personnel de l'établissement ;
- ✓ Le personnel effectuera un contrôle visuel de la propreté du gobelet réutilisable et se réserve le droit de ne pas servir en cas de gobelet sale (alternative proposée : gobelet jetable) ;
- ✓ Il n'y aura aucun contact direct avec les embouts de remplissage / les instruments et le gobelet réutilisable. Dans le cas où les embouts de remplissages ne peuvent pas être réglés, un récipient intermédiaire peut être utilisé ;
- ✓ Un nettoyage et une désinfection réguliers des surfaces utilisées seront réalisés ;
- ✓ Un lavage et une désinfection des mains se fera régulièrement ;
- ✓ Un écriteau disponible dans l'espace de vente, annoncera que seuls les gobelets réutilisables propres visuellement seront acceptés.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à contacter l'autorité compétente (en France la Direction départementale de la protection des populations ou le service Hygiène et santé environnementale sur le territoire de la Ville de Strasbourg).

Références réglementaires

Règlement N° 852/2004 Annexe II, Chapitre V, Dispositions applicables aux équipements
Règlement Sanitaire Départemental du Bas Rhin

