AVIS AUX BOUCHERS

Participons tous à la mise en œuvre d'un développement durable

Chaque personne est appelée à s'engager dans la mise en œuvre du développement durable.

C'est un des principes énoncé dans la déclaration de Rio

En société « être éco-citoyen" c'est d'abord avoir un comportement éco-responsable et durable tant en terme de production que de consommation, de ce fait il est porté à la connaissance des bouchers
que l'hygiène des produits mis sur le marché, la propreté de leur établissement ainsi que de la voix publique environnant leur locaux est sous leur responsabilité , ils sont tenus de préserver l'environnement et d'avoir une attitude éco-citoyenne respectueuse de l'environnement afin d'assurer un cadre de vie agréable , sain et protéger leur santé et pour ce faire il est impératif d'avoir quelques gestes simples , responsables , efficaces et économiques
.

A cet effet, les bouvhers mettant à la consommation des produits carnés sont tenus de respecter les règles en matière d'hygiène

A ce titre ,les opérations de préparation, de transport, de stockage et de vente de ces produits doivent obéir aux prescriptions édictées par le décret exécutif n°91-53 du 23/02/1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires et ce dans le but de permettre la protection et la préservation de la santé et de la sécurité des consommateurs , ainsi que de protéger notre environnement et avoir un comportement éco-citoyen

-Procéder au nettoyage de l'établissement commercial tous les jours avant l'ouverture et à la fermeture ;

-Veiller à l’entretien et à la propreté des trottoirs et des marquises des magasins ;

-Placer une enseigne lumineuse au dessus de chaque établissement

-La façade et la devanture du magasin doivent être propres et rénovées systématiquement ;

-Conserver les produits carnés dans des comptoirs frigorifiques à des températures adéquates ;

-Prévoir une poubelle écologique pour la gestion des déchets générés par l’établissement et procéder au tri sélectif de ces derniers ;

-Entretenir les comptoirs frigorifiques et les locaux dans de bonnes conditions hygiéniques de manière à éviter les contaminations microbiennes ;

-Il est interdit d’accrocher les carcasses de viande à l’entrée de l’établissement ;

-Les déchets de la boucherie (os abats non comestibles, boyaux et autres résidus)doivent êtres placés or de la portée des chiens errants et leur élimination doit se faire de manière à éviter toute source de contamination ;

-Ne pas déposer les déchets de la boucherie sur la voix publique ;

-Les équipements et matériaux utilisés dans la préparation de la viande hachée (plan de travail, hachoirs, couteaux , ustensiles ,…..) doivent êtres régulièrement et soigneusement nettoyés à l’eau savonneuse et javellisée ;

-La viande destinée à etre hachée doit être fraiche hachée, découpée et hachée à la demande du consommateur ;

-Il est strictement interdit de mettre en vente de la viande hachée à l’avance ;

-Prévoir des consignes d’hygiène et de sécurité à placarder à l’intérieur de l’établissement au vu des consommateurs ;