

Information aux membres

Food Trucks autorisés – marchés alimentaires interdits – conseils pour la vente de viande

Sur demande de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS) à propos de la vente de viande dans les Food Trucks, resp. les marchés d'alimentation, l'Office fédéral de la santé publique nous a fait parvenir ce jour la décision suivante :

- **Food Trucks** : les véhicules de vente de denrées alimentaires avec installations spéciales **peuvent rester ouverts sans changement** de même que les stands individuels vendant des denrées alimentaires ou les services de petite restauration à l'emporter, et cela conformément à l'art. 6, al. 3, lit. a et b de l'ordonnance 2 Covid-19 ([SR 818.101.24](#)). L'exploitant doit cependant garantir clairement, en prenant les mesures correspondantes, que les règles d'hygiène et d'éloignement social dictées par la Confédération sont respectées.
Selon l'emplacement concerné il reste également indispensable d'obtenir une autorisation correspondante auprès des autorités locales responsables, principalement lorsque l'emplacement se trouve sur un terrain public.
- **Marchés alimentaires** : la réalisation de marchés alimentaires entiers **reste toujours interdite**. Ceci est justifié par le fait que, selon l'art. 6, al. 2, lit. a de l'ordonnance précitée, les marchés ne sont par principe plus autorisés et que, dans ces marchés alimentaires contrairement à ce qui peut se faire pour les magasins de denrées alimentaires fermés ou pour les stands de marché individuels, il n'est pas possible de garantir l'interdiction des rassemblements de personnes ou le respect des prescriptions d'éloignement social.

Dans la situation actuelle extrêmement difficile pour tous, et étant donné les ventes de viande qui se déroulent actuellement très bien à divers endroits par le canal de la vente au détail, nous vous donnons ici l'un ou l'autre conseil, resp. solution, qui ont en partie déjà été mentionnés par le Conseil fédéral lui-même, resp. qui ont déjà été testés dans la pratique avec succès (en accord avec MT Metzger-Treuhand AG) :

- Pleine **concentration sur le commerce de détail** étant donné que le canal de ventes à la gastronomie est le plus souvent totalement interrompu.
- **Livraisons à domicile** pour l'assortiment, éventuellement aussi proposer des menus et le faire savoir en conséquence
- Développer **l'offre en libre-service** dans d'autres magasins de denrées alimentaires
- Installer des **magasins en self-service** avec un « self checkout »
- **Stand de grillades / remise de menus par un drive-in**
- **Protection du personnel et des clients** :
 - Max. 1 personne par 10m² de surface dans le local de vente (personnel compris)
 - Régime d'accès au magasin selon le système de goutte à goutte et de sens unique
 - Attention au moment d'encaisser / changer la monnaie (→ possibilités de paiement sans numéraire ou sans contact)
 - Protection de plexiglas entre les clients et les collaborateurs
 - Station de désinfection des mains à l'entrée du magasin : si (encore) possible