



Tri des déchets

Par respect pour l'environnement, la Commune de Plan-les-Ouates invite les tenanciers de stand temporaire à suivre les consignes ci-dessous.

IMPORTANT : les stands non conformes aux présentes consignes ne pourront être exploités.

L'utilisation de vaisselle, gobelets et ustensiles réutilisables est obligatoire



Les déchets composés de résidus alimentaires et de restes de repas constituent une part importante des déchets lors de manifestations. La vaisselle compostable et les restes alimentaires crus et cuits peuvent être collectés ensemble.



Ils contiennent entre 80 et 90% d'eau ce qui rend leur combustion difficile. Leur compostage et leur recyclage par méthanisation permettent de produire du biogaz, transformé en électricité et en chaleur, ainsi que du compost.



Le recyclage d'une tonne de bouteilles en PET permet d'économiser 800 kilos de pétrole brut et 60% de l'énergie nécessaire à sa production initiale, tout en servant à la production de nouveaux biens.



Les récipients et les bouteilles ayant contenu des produits tels que vinaigre, huile, détergents, alcool à brûler, etc., doivent être jetés avec les ordures ménagères.



Bouteilles de boisson



Les contenants en verre - bouteilles de vin et bouteilles de bière sont à rapporter au Staff Kitritou.



L'aluminium peut être indéfiniment refondu et recyclé, en permettant de considérables économies énergétiques. La fabrication d'aluminium n'en demeure pas moins polluante est très gourmande en énergie



Dans la mesure du possible, il est donc souhaitable d'éviter les canettes en alu au profit des bouteilles en PET.



Les huiles de fritures ne doivent jamais être déversées dans les éviers, les W-C. ou les grilles d'évacuation, car en refroidissant elles se solidifient, obstruent les canalisations et perturbent gravement le bon fonctionnement des stations d'épuration.



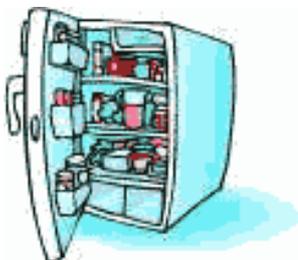
Vous pouvez toutefois jeter jusqu'à 1 litre d'huile usagée par sac à ordures. Les quantités supérieures devront être évacuées à L'ESREC de la Praille.

La levée et le traitement des déchets sont soumis à une taxe

Denrées alimentaires

Les personnes qui commercialisent des denrées alimentaires sont responsables de la qualité des produits, des conditions d'entreposage et de vente.

Toutes les dispositions de la législation sur les denrées alimentaires, notamment les prescriptions en matière d'hygiène, doivent être respectées.



Il est notamment impératif de disposer d'installations réfrigérées garantissant une température de **+ 5°C maximum** pour le stockage des denrées alimentaires très périssables soumises au régime du froid (**+ 2°C maximum** pour le poisson et **- 18°C minimum** pour les produits surgelés).

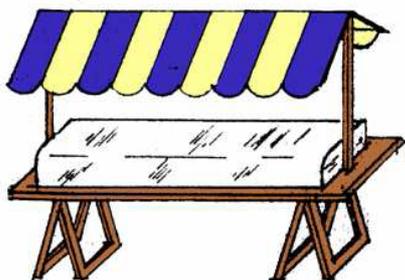
La température maximale pour le transport de ces denrées est de 7°C (+ 2°C pour le poisson).



Pour les hamburgers, nous recommandons un transport et un stockage uniquement à l'état congelé (**- 18°C**) et une cuisson sans décongélation préalable.

Les personnes ayant des plaies purulentes ou souffrant de maladies infectieuses ne doivent pas travailler avec les denrées alimentaires.

Les étals et autres installations mobiles de plein-air destinées à la présentation des denrées alimentaires doivent satisfaire aux exigences suivantes :



- Installation appropriée pour protéger la marchandise contre les atteintes préjudiciables du public, des animaux et de l'environnement.
- Comptoir de vente et autres surfaces de travail en matériau lisse et facile à nettoyer.
- Dispositif de réfrigération pour conserver les marchandises très périssables soumises au régime du froid.
- Installation permettant de se laver les mains



Généralités

Pensez à :

- Vous munir d'un extincteur. 
- Protéger le sol contre tous résidus (éclats de graisse par exemple).
- Rendre l'emplacement, et le matériel qui vous a été éventuellement prêté, propre(s).
- Débarrasser tous vos déchets dans les bennes appropriées (retricycle, Staff Kitritou, etc.). 
- **Respecter les consignes ci-dessus**