

POLE DE COMPETENCE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

PRINCIPALES DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES RELATIVES AUX ALIMENTS REMIS DIRECTEMENT AU CONSOMMATEUR ACTIVITE DE DISTRIBUTION OU DE RESTAURATION NON SEDENTAIRES OU OCCASIONNELLES

I.- VENTE SUR LA VOIE PUBLIQUE

Tout exposant doit être en mesure de produire une autorisation d'utilisation régulière du domaine public à des fins commerciales.

A défaut, ses marchandises, son stand, et son véhicule commercial peuvent faire l'objet d'une consignation judiciaire ; le contrevenant peut se voir dresser procès-verbal. Toute activité commerciale devra donc être préalablement autorisée par l'autorité municipale compétente.

II.- AFFICHAGE DES PRIX

Tout vendeur doit par marquage, étiquetage ou affichage, informer le consommateur sur les prix de vente TTC de ses produits ou de ses prestations de service.

III. – POINTS DE VENTE DE DENREES ALIMENTAIRES

1) Fluides et dispositifs mis à la disposition des exposants

Conformément aux dispositions des règlements CE de 2004 relatifs à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, les points suivants devront être mis à la disposition des exposants :

- ✓ un approvisionnement en eau potable,
- ✓ des bornes électriques de puissance suffisante,
- ✓ un dispositif permettant le stockage hygiénique et l'élimination des déchets (évacuation des eaux usées, conteneurs et bennes fermées pour les déchets).
- ✓ des sanitaires et des lave-mains mis à la disposition des professionnels (il serait souhaitable que ces dispositifs soient réservés aux exposants).

2) Étals et structures légères.

- ✓ Le stand doit être conçu et équipé de façon à ce que les denrées soient à l'abri des souillures. Les revêtements doivent être facilement lavables.
- ✓ Les plans de travail et le matériel, doivent être en bon état, faciles à nettoyer et désinfecter.
- ✓ Une réserve d'eau potable doit être disponible pour le lavage des mains et des ustensiles.
- ✓ Une capacité frigorifique suffisante est nécessaire pour conserver les denrées alimentaires périssables dans de bonnes conditions.
- ✓ La vaisselle propre doit être stockée à l'abri des pollutions.
- ✓ Le stockage des déchets doit être réalisé de façon hygiénique (ex : support de sacs plastiques avec couvercle à ouverture non manuelle).

IV.- NORMES MINIMALES D'HYGIENE

1) Les denrées.

- ✓ Les produits alimentaires doivent être protégés (à l'aide d'une vitre ou d'un film alimentaire). Le libre-service des produits alimentaires est interdit.
- ✓ Les denrées altérables doivent être maintenues au froid .Il est impératif de maintenir les produits à des températures adéquates pendant leur transport (caisses glacières équipées de plaques eutectiques, réfrigérateur ...), leur stockage et leur exposition à la vente.

Températures de conservation des denrées alimentaires, sans préjudice du respect des températures portées sur l'emballage

Poissons, crustacés, mollusques autres que vivants :	sur glace fondante (0 à +2°C)
Tout aliment très périssable : denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante	+4°C maximum
denrées animales (viandes froides, pâtes farcies, sandwiches...), produits transformés non stables à base de viande	+4°C maximum
abats, volailles, lapins, découpes de viandes	+4°C maximum
produits de la pêche fumés ou saumurés	+4°C maximum
lait cru, produits frais au lait cru, lait pasteurisé, préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries...), crème chantilly non stable,	+4°C maximum
fromages découpés ou râpés	+4°C maximum
végétaux crus prédécoupés, jus de fruits ou de légumes crus	+4°C maximum
produits décongelés, produits non stables en distributeur automatique	+4°C maximum
Tout aliment périssable : produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés, beurres, matières grasses, desserts non stables, produits stables à base de viande tranchée	+8°C maximum
Tout aliment surgelé Glaces, crèmes glacées, sorbets	-18°C
Tout aliment congelé	-15°C

Plats cuisinés livrés chauds au consommateur	+63°C minimum
---	----------------------

source de contamination des aliments.

Les denrées, suite

- ✓ Le contenu des boîtes de conserve non immédiatement utilisé doit être transvasé dans des récipients de type alimentaire munis d'un couvercle et stocké au froid.
- ✓ La congélation « maison », la décongélation à température ambiante et la recongélation de denrées animales et d'origine animale sont interdites. La décongélation des aliments congelés doit être faite à l'abri des contaminations, dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0°C et +4°C.
- ✓ Les dates limites de consommation figurant sur les préemballés doivent être impérativement respectées. Il est interdit de détenir ou de mettre en vente des denrées corrompues et des denrées préemballées dont les étiquettes sont arrachées ou illisibles. Les étiquettes des produits déballés doivent être conservées durant toute la détention de ces derniers.
- ✓ L'huile de friture doit être régulièrement changée.

2) Exploitation.

- ✓ Les produits alimentaires et le matériel d'entretien doivent être rangés dans des endroits distincts. Il convient d'éloigner tout ce qui pourrait contaminer les produits alimentaires et notamment d'évacuer les déchets au fur et à mesure (évacuer les eaux usées et disposer d'une poubelle ou d'un récipient pour y entreposer les déchets)
- ✓ L'accès au point de vente doit être interdit aux animaux.
- ✓ Les matériels et équipements (étal, ustensiles, plans de travail, voiture-boutique...) entrant au contact des produits alimentaires seront maintenus en constant état de propreté et rangés à l'abri des pollutions.
- ✓ Les personnes manipulant les aliments doivent se laver les mains régulièrement pendant la manifestation et impérativement après un passage aux toilettes (prévoir un jerrican d'eau, un produit bactéricide et de l'essuie-tout).
- ✓ Le personnel doit disposer d'une tenue vestimentaire spécifique et propre. Elle ne doit pas constituer de même que la chevelure une

☞ Il existe, pour quelques secteurs d'activité, **des guides de bonnes pratiques hygiéniques** qui proposent des moyens à mettre en œuvre pour répondre aux objectifs réglementaires.

Fabricants de conserves de produits végétaux : brochure 5901

Pâtisserie : brochure 5902 ;

Détaillants en produits laitiers : brochure 5903

Glacier : brochure 5904 ;

Restaurateur : brochure 5905 ;

Bouchers : brochure 5906 ;

Traiteur : brochure 5907 ;

Fruits et légumes frais non transformés : brochure 5908

Chocolatiers et confiseurs artisanaux : brochure 5918

Ce sont des documents réalisés par les professionnels de l'alimentation de détail et validés par les pouvoirs publics. Ils sont disponibles auprès des organisations professionnelles locales ou peuvent être commandés à la librairie des Journaux Officiels, 26 rue Desaix 75727 Paris Cedex 15 (01 40 58 79 79)

Mise à jour janvier 2011

Service Communal d'Hygiène et
De Santé Environnementale
de la ville d'Amiens
39 rue Robert de Luzarches
80027 AMIENS cedex 01
☎ 03.22.97.42.24 Télécopie 03.2297.10.60
accueil.schs@amiens-metropole.com

Direction Départementale de la Protection
Des Populations
Service sécurité et qualité de l'Alimentation
44 rue Alexandre Dumas
80094 AMIENS cedex 3
☎ 03.22.70.15.80 Télécopie 03.22.70.15.16
ddpp@somme.gouv.fr

Agence Régionale de Santé
Direction Territoriale de la Somme
3 Boulevard de Guyencourt
80000 AMIENS
☎ 03 22 97 09 70



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE