

L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Sur Les FOIRES ET

MARCHES DE PLEIN AIR

Afin de pouvoir garantir, lors des manifestations traditionnelles, culturelles ou festives, le niveau de sécurité alimentaire qu'est en droit d'exiger toute personne susceptible d'y consommer ou d'y acheter des denrées alimentaires, un minimum d'aménagements, d'équipements, de même que le respect de règles d'hygiène élémentaires sont indispensables.

L'objectif de cette note est de rappeler aux organisateurs et aux exposants de ces manifestations leurs obligations respectives dans ce domaine, de façon à ce que ne soient proposées, sur ces foires et marchés, que des denrées alimentaires saines, loyales et marchandes.

OBLIGATIONS INCOMBANT AUX ORGANISATEURS

Les organisateurs sont tenus de mettre à la disposition des exposants un site et des infrastructures constituant un environnement favorable au stockage, à la manipulation, à la présentation à la vente et à la consommation sur place des denrées alimentaires.

SITE, STRUCTURES ET COMMODITES :

1. Salubrité du site :

- Toutes les mesures doivent être prises par les organisateurs pour éviter que les denrées alimentaires ne soient exposées à des sources de contamination ou de d'altération. Une attention toute particulière doit être portée par les organisateurs au choix du site qui devra être suffisamment protégé des conséquences néfastes d'éventuelles intempéries climatiques. Ainsi, ce site devra permettre l'installation de stands alimentaires et de restaurants à l'abri du vent, du ruissellement des eaux et de l'exposition trop directe aux rayons du soleil. Le sol ne devra pas être lui-même source de poussières ou ne pas se transformer rapidement en bourbier. On veillera à choisir un emplacement abrité des vents dominants et à éviter la proximité immédiate des routes ou chemins de circulation des véhicules ou des animaux.

- Les organisateurs doivent prendre toutes les mesures préventives pour empêcher la présence de nuisibles (insectes, rongeurs, animaux errants, sauvages ou domestiques) sur le site.

2. Structures :

- Les structures démontables des stands de présentation à la vente de denrées alimentaires nues (non protégées par un film ou un récipient alimentaire hermétique), des lieux de restauration et des arrière-cuisines doivent être conçues, positionnées et orientées de telle manière que les denrées alimentaires soient à **l'abri des risques de contamination ou d'altération** que constituent la présence d'animaux, la proximité d'une déchetterie ou d'une zone insalubre, l'exposition aux vents, à la pluie, aux rayonnements directs du soleil.

- La **surface exploitable** sur ces stands par chaque exposant ou restaurateur doit être **suffisante** pour qu'il puisse y pratiquer aisément l'ensemble de ses activités dans le respect des règles d'hygiène.

- Les **installations et les équipements** mis à sa disposition doivent rester **accessibles** pour la circulation aisée des produits et des personnes et pour la réalisation des contrôles sanitaires.

- Un nombre suffisant de **points d'eau** doivent être installés pour que les professionnels puissent travailler dans des conditions **d'hygiène corporelle** satisfaisantes et procéder aisément au nettoyage de leurs ustensiles de découpe, de cuisine et de la vaisselle.

L'alimentation de ces points d'eau doit se faire en eau potable, froide et chaude dans la mesure du possible. L'alimentation par raccord sur le réseau d'adduction publique est souhaitable. Si elle n'est pas possible, des **réserves d'eau potable** doivent être prévues (type jerricans à robinet), exclusivement destinées au lavage des ustensiles et des mains. Ces réserves, dont l'eau sera renouvelée au moins une fois par jour, feront l'objet à chaque début de journée de la manifestation d'un nettoyage et d'une désinfection (eau de javel à 12°C chlorométrique, à raison d'une cuillère à café pour 20 l d'eau au contact pendant 5 minutes, puis rinçage) avant remplissage en eau potable.

Il est recommandé la présence sur le site :

- d'**1** point d'eau (avec bac évier et table d'égouttage inox) par stand de restauration,
- d'**1** point d'eau pour 3 stands contigus de vente de produits alimentaires.

Des récipients seront situés juste à l'aplomb des robinets pour collecter les eaux d'égouttage et éviter que l'aire de ces points d'eau ne se transforme rapidement en bourbier

- Des **prises de courants** en nombre suffisant, faciles d'accès et conformes aux normes de sécurité doivent être mises à disposition des exposants pour leur permettre d'y raccorder autant d'appareils de cuisson et/ou de maintien en température des denrées alimentaires que nécessaire.

- Au niveau des structures de restauration avec salle de restaurant aménagée sous abri, et tout particulièrement dans le cas du restaurant officiel appelé à servir un nombre important de repas durant la manifestation, une **chambre froide positive** est requise, ainsi qu'un **congélateur**. Le restaurateur doit de plus pouvoir disposer de tout l'environnement matériel nécessaire pour travailler dans de bonnes conditions à savoir : évier avec bac plonge, table de travail, lave-mains, armoire pour la vaisselle propre, plonge, sanitaires spécifiques au personnel.

3. Commodités :

- Un **congélateur** doit être mis à disposition des exposants pour qu'ils puissent y placer un jeu de plaques eutectiques de secours ou s'approvisionner en sacs de glaçons, de façon à leur permettre de respecter les températures de conservation des denrées alimentaires périssables pendant toute la durée de la manifestation.
- Des **toilettes** doivent être prévues en nombre suffisant sur le site. Elles doivent être facilement accessibles aux différents forains.
- Des **poubelles avec couvercles** ou équipements similaires (types conteneurs) doivent être mis à disposition des consommateurs et des exploitants à proximité des stands. Le stockage des déchets doit être réalisé dans des conteneurs étanches d'une capacité adaptée à la fréquence de collecte. Le point de regroupement sera choisi avec soin (suffisamment éloigné des lieux de manipulation des denrées) et ne devra en aucun cas constituer une source de pollution pour l'environnement.
- Un **thermomètre** devrait être mis à disposition des exposants pour leur permettre de s'assurer du respect des températures de conservation de leurs denrées alimentaires.

GESTION DU SITE

- Les toilettes, points d'eau et lieux de collecte et de regroupement des déchets doivent être maintenus en **parfait état de propreté** durant toute la durée de la manifestation.
- **L'enlèvement des déchets** doit être assuré tout au long de la manifestation par le service d'ordre mis en place par l'organisateur. Ces déchets devront être évacués selon des dispositions prises d'un commun accord avec le maire de la commune.
- Les **eaux usées** (eau de vaisselle, eau de lavage des mains) doivent, dans la mesure du possible, être collectées dans une réserve adaptée, installée à suffisante distance des stands. Il en va de même des **huiles de friture** usagées. En aucun cas, ces eaux et huiles ne seront rejetées directement dans le milieu naturel.

ATTRIBUTION DES STANDS

- L'attribution des emplacements ne devra se faire qu'après que l'exploitant potentiel ait signé et remis un engagement (voir modèle joint) portant sur le respect des règles d'hygiène et de salubrité développés dans la présente note. L'organisateur de la manifestation doit au préalable s'assurer que l'exploitant est bien titulaire au minimum d'une attestation de conformité (cette exigence n'est cependant pas requise pour les professionnels qui commercialisent des denrées alimentaires non transformées (production primaire) telles que : fruits, légumes, poissons et crustacés frais) et qu'il sera en mesure d'assumer correctement ses responsabilités conformément au tableau synoptique figurant en page 9 du présent document.

- Si l'exploitant ne peut disposer de l'ensemble des équipements requis, pour des raisons essentiellement financières, l'organisateur doit ou l'interdire d'exposer ou

d'exercer ses activités de restauration, ou lui mettre à disposition (location) le matériel nécessaire, comprenant notamment, pour les snacks et restaurants, les éviers et les dispositifs de conservation au froid (plaques eutectiques, vitrines réfrigérantes, frigidaires, congélateurs).

VISITE DE CONFORMITE SANITAIRE DES STRUCTURES

Les organisateurs sont tenus de prendre, suffisamment tôt à l'avance (**au minimum 15 jours avant la manifestation**), l'attache du SIVAP, d'une part pour communiquer la liste des noms et coordonnées des exposants de denrées alimentaires et des restaurateurs annoncés pour la manifestation, d'autre part pour convenir d'une visite sanitaire des installations.

L'organisateur devra tout mettre en œuvre pour faire respecter les consignes données par les agents du SIVAP lors de la visite d'inspection de ces derniers. Notamment, une éventuelle demande d'exclusion d'un exposant décidée par le SIVAP le jour de la visite d'inspection du site, pour défaut d'hygiène, détention de denrées insalubres ou constat de toute pratique mettant en danger la santé des consommateurs devra être exécutée sur-le-champ par l'organisateur.

L'organisateur sera tenu de prendre en considération les observations faites dans le rapport de visite qui sera dressé par le SIVAP à l'issue de la manifestation et de faire connaître au SIVAP toutes les dispositions qu'il entend prendre pour corriger les dysfonctionnements constatés afin d'améliorer le déroulement de la future édition.

Σ Σ Σ

OBLIGATIONS INCOMBANT AUX EXPOSANTS

Les organisateurs d'une manifestation traditionnelle, culturelle ou festive ont un certain nombre d'obligations à respecter pour offrir aux professionnels du secteur de l'alimentation des conditions satisfaisantes d'exercice, mettant en valeur leurs produits et offrant un environnement propice au respect des règles d'hygiène. Mais cela n'est guère suffisant pour garantir la salubrité des produits commercialisés sur le site et pour préserver la santé des consommateurs qui s'y rendent.

C'est aux professionnels du secteur de l'alimentation qu'incombe cette lourde responsabilité. Ils ont, pour ce qui les concerne, à observer sur le site un certain nombre de règles de salubrité et d'hygiène de façon à être en mesure de proposer aux consommateurs des denrées alimentaires saines, loyales et marchandes.

Ces règles concernent les manipulateurs de denrées alimentaires (santé, tenue vestimentaire), les denrées alimentaires elles-mêmes (origine, quantité, fraîcheur, protection, respect des températures de conservation, identification), les équipements (vitrines de protection, glacières,...) et les comportements hygiéniques (respect des chaînes du chaud et du froid, hygiène corporelle, pratiques professionnelles).

SANTE ET TENUES DES MANIPULATEURS DE DENREES ALIMENTAIRES

Visites médicales :

- Les exposants professionnels, notamment ceux appelés à manipuler des denrées alimentaires nues sur les stands doivent avoir subi une visite médicale et être en possession lors de la manifestation d'une carte médicale professionnelle en cours de validité, faisant état de leur aptitude à la manipulation des denrées alimentaires.

- Pour les exposants occasionnels, une visite chez leur médecin traitant dans les quinze jours précédant la manifestation est préconisée. Un certificat médical manuscrit établissant l'aptitude à la manipulation des denrées alimentaires devra alors être également présenté à toute demande faite par les services de contrôle sanitaire.

Il est rappelé que ces visites médicales ont pour principal objet de s'assurer que les personnes qui manipulent les denrées alimentaires, ne risquent pas, du fait de leur état de santé (éventuels porteurs sains de bactéries pathogènes), de contaminer ces denrées.

Tenues vestimentaires :

- Les personnes qui sont amenées à travailler sur les stands alimentaires doivent toutes revêtir une tenue de travail propre comprenant au minimum : tee-shirt, chaussures fermées, pantalon ou robe, casquette ou manou englobant l'ensemble de la chevelure.

- Les personnes travaillant au niveau d'un stand de restauration rapide ou classique doivent en plus revêtir une blouse propre de couleur claire.

origine, quantité, fraîcheur, protection, conservation, identification

Origine

- Les denrées alimentaires présentées à la vente ou servant à la confection des repas ou snacks doivent soit avoir été élaborées par l'exposant lui-même ou le restaurateur (remise directe au consommateur), soit provenir d'établissements bénéficiant d'un agrément d'hygiène (mise sous le marché sans restriction) ou d'un agrément d'hygiène simplifié (mise sur le marché sous conditions).

Dans le premier cas, le professionnel doit avoir déclaré ses activités auprès du SIVAP et être en mesure de présenter le récépissé de déclaration qui lui a été remis et la fiche précisant le statut dont bénéficient ses activités (attestation de conformité, agrément d'hygiène simplifié, agrément d'hygiène). Cependant, dans le cadre de certaines manifestations festives annuelles (fête d'école, fête d'association,...), où diverses préparations culinaires sont élaborées par des bénévoles, ces dispositions peuvent ne pas être exigées.

Dans le second cas, les documents d'origine des produits commercialisés doivent être conservés sur le stand et pouvoir être présentés à la requête des agents de contrôle. Les exposants doivent être en mesure d'apporter la preuve (à l'aide de tout moyen comme des étiquettes ou des factures) que les denrées alimentaires détenues proviennent bien d'établissements ayant un agrément d'hygiène ou un agrément d'hygiène simplifié.

Quantité

Seules les quantités de denrées alimentaires périssables réellement nécessaires à la vente doivent être exposées en vitrine. Le reste des denrées doit être maintenu protégé dans des glacières (avec packs réfrigérants) ou dans des frigidaires, jusqu'à ce qu'il apparaisse nécessaire de regarnir la vitrine.

Fraîcheur

Les exposants et restaurateurs sont tenus de commercialiser des denrées alimentaires de toute première fraîcheur. De plus, les denrées alimentaires doivent être de qualité marchande et loyale et ne doivent pas présenter de risque pour la santé des consommateurs.

Les exposants ou restaurateurs doivent être en mesure d'attester de la fraîcheur des denrées par les étiquettes apposées sur ces produits ou sur leur emballage collectif d'origine reproduisant notamment le numéro d'AH ou d'AHS, la date de fabrication, la date limite de commercialisation (DLC) ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO), et éventuellement par les factures.

Les exposants ou restaurateurs sont tenus de veiller à ne détenir que des denrées présentant des dates limites de consommation suffisamment postérieures à la date de la manifestation.

La détention de denrées alimentaires corrompues, à DLC ou à DLUO dépassées, les expose à des sanctions administratives et/ou pénales.

Protection

Les denrées alimentaires en attente d'être vendues ou utilisées en restauration devront à tout moment être protégées de toute source de contamination (animale, humaine, poussière, produits toxiques et autres). Les produits entreposés sous température dirigée devront toutes être protégées (par un film alimentaire, dans des boîtes tupperware par exemples), identifiées et conservées à des températures réglementaires.

Respect des températures de conservation

• Respect de la chaîne du froid

Les denrées alimentaires périssables doivent impérativement être transportées et conservées pendant toute la durée de la manifestation aux températures réglementaires fixées dans l'annexe de la délibération modifiée n°155 relative à la salubrité des denrées alimentaires (4°C maximum pour les denrées très périssables, 8°C maximum pour les denrées périssables, voir annexe pour les températures de conservation des autres types de denrées).

• Respect de la chaîne du chaud

Les exposants doivent prendre toutes les dispositions nécessaires pour conserver les denrées alimentaires cuites et prêtes à être consommées sous liaison chaude (ex plats cuisinés vendus chauds). La température des produits cuits servis chauds doit se situer au-dessus de 63°C à cœur, jusqu'à la remise au consommateur.

Le respect des chaînes du froid et du chaud est l'affaire des organisateurs, par la mise à disposition de prises électriques, et des exploitants, par le maintien des températures (du transport jusqu'à la remise aux consommateurs).

Identification des produits

Tous les produits présentés à la vente doivent être parfaitement et clairement identifiés par un étiquetage lisible et complet, comportant notamment :

- la nature du produit, son poids net ou sa contenance,
- sa composition,
- sa date de fabrication, sa DLC ou sa DLUO,
- sa température optimale de conservation,
- l'identité ou la raison sociale du fabricant,
- la commune où se situe l'entreprise,
- sa marque de salubrité, si l'entreprise bénéficie d'un agrément d'hygiène ou d'un agrément d'hygiène simplifié,
- la mention « produit décongelé – ne pas recongeler » s'il s'agit d'un produit décongelé.

- **vitrine de protection**

Chaque exposant doit disposer d'une vitrine assurant une protection suffisante des denrées alimentaires vis à vis des éventuelles contaminations (poussières notamment). Cette vitrine sera de préférence réfrigérée. Si elle ne l'est pas, les denrées alimentaires périssables seront disposées dans des récipients alimentaires filmés et placés sur des plaques eutectiques ou sur lit de glace. En aucun cas les denrées alimentaires nues ne devront être disposées sur des matériaux ne se prêtant pas facilement à des opérations de nettoyage et de désinfection (tous les matériels en bois sont proscrits).

- **glacières, réfrigérateur, congélateur**

Chaque exposant doit au minimum disposer d'un nombre suffisant de glacières pour conserver au froid ses denrées alimentaires pendant toute la durée de la manifestation. Il doit prendre toutes dispositions utiles pour respecter les températures optimales de conservation de ces denrées en renouvelant régulièrement les plaques eutectiques ou en remplaçant, aussi souvent que nécessaire, les sacs de glace fondue par de nouveaux sacs de glace.

Les exposants disposant d'un réfrigérateur ou d'un congélateur devront y entreposer leurs denrées alimentaires dans des récipients fermés ou filmés, correctement identifiés, et veiller au bon fonctionnement de ces matériels (contrôle du respect des températures réglementaires à l'aide d'un thermomètre).

- **Formation à l'hygiène - Hygiène corporelle**

Les exploitants des stands de vente de denrées alimentaires et les restaurateurs doivent avoir un niveau suffisant de connaissance en hygiène et être avertis des risques qu'ils font encourir aux consommateurs en ne respectant pas les règles élémentaires.

Les professionnels doivent être particulièrement attentifs à leur hygiène corporelle : nettoyage des mains au savon, essuyage à l'aide d'essuie-mains à usage unique, suite à toute manipulation salissante ou après être passé aux toilettes, pour ne pas contaminer les denrées.

- **Congélation et décongélation des denrées alimentaires**

La congélation sur site des denrées alimentaires est interdite. Elle ne peut être réalisée par le professionnel que s'il dispose du matériel approprié (cellule de congélation rapide) et que s'il l'effectue sur des produits de toute première fraîcheur (il est interdit de recongeler des denrées ou de congeler des denrées en fin de vie commerciale). Toute denrée congelée doit être correctement identifiée (cf. plus haut).

La décongélation des denrées alimentaires doit être réalisée en enceinte réfrigérée (glacière ou frigidaire) mais en aucun cas à température ambiante, encore moins en plein soleil. Les denrées décongelées doivent rester protégées et au froid jusqu'à leur utilisation ultime ou leur remise au consommateur.

- **Divers**

- Il est interdit de fumer sur les stands ou de s'adonner à des pratiques pouvant nuire à la salubrité des produits.

- Les crustacés (crabes) et mollusques (coquillages) doivent être présentés vivants. Ils doivent être conservés à l'abri du soleil et dans des bacs couverts de toile de jute régulièrement humidifiée pour les maintenir à température raisonnable.
- Les poissons doivent être disposés sur un lit de glace, régulièrement entretenu, et recouverts partiellement de glace.

VISITE D'INSPECTION SANITAIRE DES STANDS ET RESTAURANTS

Une visite d'inspection des stands sera réalisée le matin même de l'ouverture de chaque manifestation par des agents du Service d'Inspection Vétérinaire, Alimentaire et Phytosanitaire (SIVAP). D'éventuelles demandes d'exclusion pourront être décidées par le SIVAP pour défaut d'hygiène, détention de denrées insalubres ou toute pratique mettant en danger la santé des consommateurs.

Σ Σ Σ

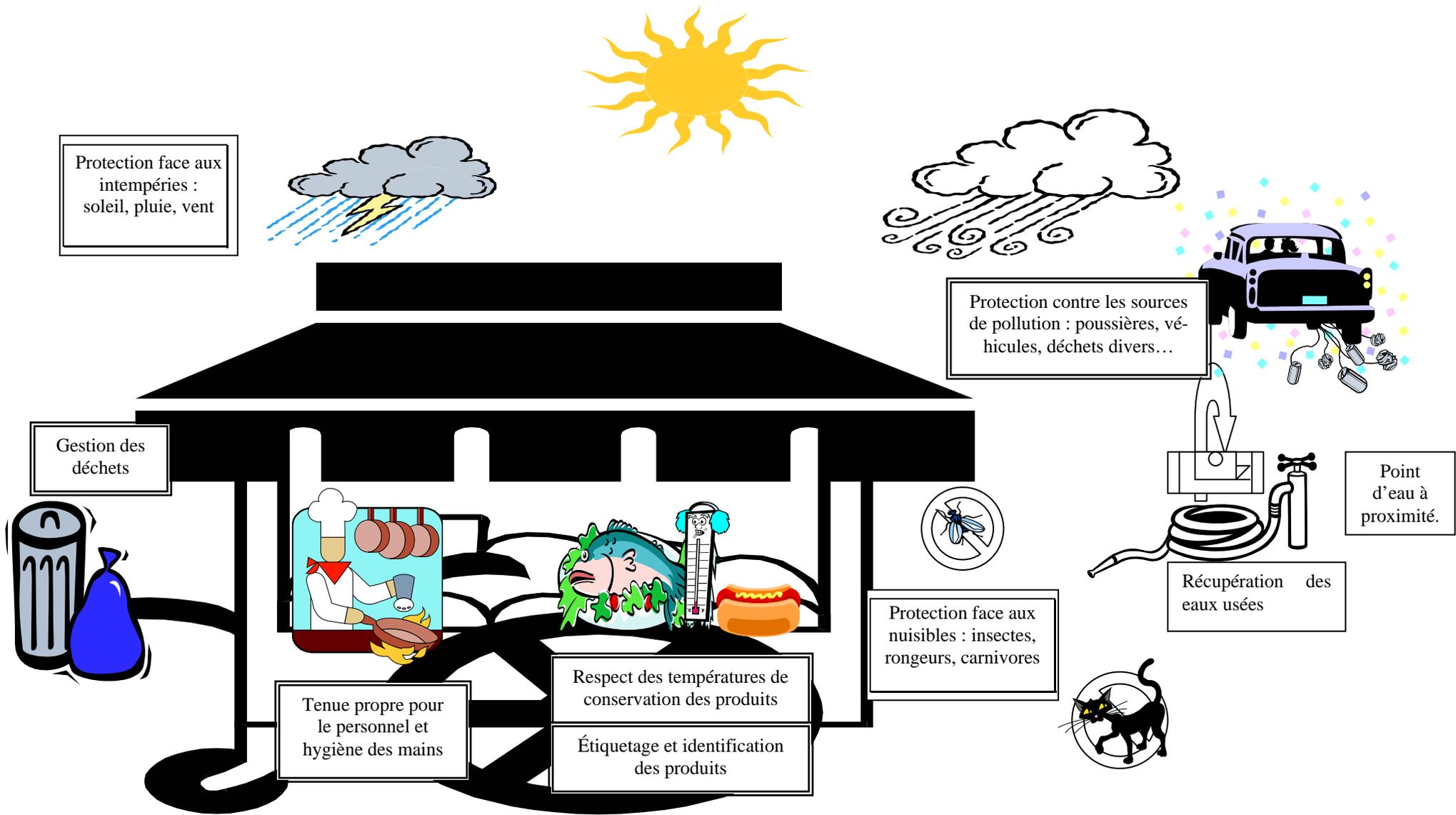
LES Responsabilités RESPECTIVES DES ORGANISATEURS ET DES EXPOSANTS TABLEAU SYNOPTIQUE

Exigences réglementaires :	Choix et entretien du site	Entretien du stand et de son proche environnement	Conception des étals	Dispositif électrique	Collecte des déchets, eaux usées	Equipements sanitaires
Organisateurs	X		X	X	X	X
Exposants		X	X		X	

Exigences réglementaires :	Lutte contre les sources de pollution	Hygiène des personnes	Alimentation en eau potable	Gestion des stocks	Salubrité des produits étiquetage	Protection des produits	Maintien en température des produits
Organisateurs	X	X	X				
Exposants	X	X		X	X	X	X

Pour toute information complémentaire, adressez-vous au SIVAP - Tel : 24 37 45, Fax : 25 11 12

Schéma d'une installation type:



CAHIER DES CHARGES

Je soussigné(e), M....., domicilié(e) à.....désire exploiter un stand de (1)

.....

à l'occasion de (2).....qui se déroulera du.....au.....,

J'envisage y commercialiser les produits suivants (3) :.....pour une quantité approximative d'environ.....(poids en kilogrammes, nombres d'unités ou de portions individuelles d'un poids moyen de ...).

J'ai eu connaissance par l'organisateur de cette manifestation des obligations qui m'incombent en matière de salubrité des denrées alimentaires et d'hygiène alimentaire, notamment par la note rédigée par le SIVAP qui m'a été remise et commentée.

Je m'engage, dans le cadre de cette manifestation, à :

- Ne commercialiser que des denrées alimentaires salubres qui ne peuvent en aucun cas faire courir un risque à la santé des consommateurs ;
- Ne commercialiser que des produits de qualité loyale et marchande, correctement étiquetés;
- Apporter tous les équipements nécessaires à la bonne conservation de mes produits, et ce durant toute la durée de la manifestation ;
- Respecter les températures de conservation exigées par la réglementation, pour chaque type de produits que j'y commercialiserai ;
- Apporter tous les matériels, ustensiles et consommables qui me seront nécessaires pour travailler dans de bonnes conditions d'hygiène ;
- Respecter et faire respecter par mon personnel un minimum de règles d'hygiène alimentaire dans la manipulation des denrées (propreté des mains) ;
- Porter et faire porter à mes employés une tenue de travail réglementaire (blouse ou tee-shirt propre de couleur claire et/ou tablier, chaussures fermées, pantalon, robe ou bermuda, coiffe ou casquette);
- Détenir et présenter tout document (certificats médicaux en cours de validité pour moi et les personnes qui m'aideront ce jour là, emballages d'origine et factures des denrées alimentaires détenues) qui me serait demandé lors d'une inspection sanitaire ;
- Respecter et faire respecter les consignes que l'organisateur de la manifestation viendrait à me donner.

(1) Préciser la nature de l'activité (snack, buvette, restaurant, stand de produits artisanaux)

(2) Préciser la nature de la manifestation (fête de ..., foire de, festival de,...)

(3) Préciser la nature des denrées commercialisées (viande fraîche (préciser espèce), poissons, crustacés, charcuteries (préciser), poissons, pâtisseries, plats préparés, sandwiches, brochettes, confitures, miel...).

Fait à, le

signature :