

## Conditions de mise en vente de denrées alimentaires sur des étals

Textes de référence :  
• Règlement (C.E.) n° 852 / 2004  
• Arrêté ministériel du 21 décembre 2009

### 1/- MISE EN VENTE DES DENRÉES

#### 1.1 - Protection et conservation des denrées

- ▶ Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être en matériaux lisses, imperméables, lavables et imputrescibles (pas de bois brut). Elles doivent être maintenues en bon état de propreté.
- ▶ Les étals doivent être conçus de manière à protéger les denrées :
  - du soleil et des intempéries,
  - des pollutions de l'environnement,
  - des contaminations par les clients.
- ▶ Ils doivent permettre le respect des températures de conservation des denrées en toute saison, par tous les moyens ne constituant pas une source d'insalubrité pour les denrées (glacières, et conteneurs réfrigérés, équipés d'un thermomètre, enceintes réfrigérées).
- ▶ Les températures de conservation sont celles figurant sur l'étiquetage, ou à défaut sur le tableau en annexe (denrées non étiquetées).

#### 1.2 - Hygiène de la vente

- ▶ Propreté corporelle et vestimentaire : une tenue de travail adaptée est indispensable quand il y a manipulation de produits nus.
- ▶ Un dispositif hygiénique pour le lavage des mains (eau potable, savon liquide, essuie-mains à usage unique) est indispensable.
- ▶ Les vendeurs ne doivent pas permettre à la clientèle de manipuler les denrées non protégées.
- ▶ Les produits alimentaires doivent être emballés dans des matériaux aptes au contact alimentaire.
- ▶ Il est interdit de déposer au sol des denrées ou des récipients contenant des denrées nues.
- ▶ Il est interdit de fumer dans le périmètre de la vente.
- ▶ Déchets : les déchets produits au cours de la vente doivent être placés au fur et à mesure dans des récipients étanches munis de couvercle. Il est interdit de les jeter sur le sol.

## 2/. - RÈGLES SPÉCIFIQUES CONCERNANT LES PLATS CUISINÉS

- ▶ La préparation sur place des plats cuisinés doit se limiter à des manipulations simples.
- ▶ La cuisson des denrées est possible sur le site, à condition de disposer des équipements adéquats. Il est important de veiller au bon état du matériel de cuisson ainsi qu'à l'huile de friture qui doit être renouvelée aussi souvent que nécessaire.

## 3/. - TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- ▶ Les denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous :
  - - 18°C : glaces, crèmes glacées, sorbets.
  - - 12°C : autres denrées alimentaires congelées.
  - sur glace fondante (0°C à + 2°C) : produits de la pêche frais (poissons, crustacés, mollusques autres que vivants).
  - +3°C : préparations culinaires élaborées à l'avance.
  - +4°C : tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que : préparations froides à base de denrées animales, notamment les sandwiches, les salades composées, le lait cru destiné à la consommation en l'état et les préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets) ; produits décongelés; produits non stables en distributeur automatique.
  - +8°C : autres denrées alimentaires périssables.
  - Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur : Lait pasteurisé, fromages affinés.
  - + 63°C : plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur.

Je soussigné(e).....m'engage à respecter l'ensemble de ces conditions.

Fait le,.....

A.....