

Département Vie Quotidienne et Sécurité Publique
DIRECTION TRANQUILLITÉ PUBLIQUE

Cadre réservé à l'administration

Demande reçue par le service
Le : _ _ / _ _ / _ _ _ _
Transmise au service Hygiène ERP
Le : _ _ / _ _ / _ _ _ _

DÉCLARATION DE VENTE AMBULANTE (TENTES-MARQUISES, ÉTALS, POINTS DE VENTE AUTOMOBILES)

- Demande initiale Renouvellement Actualisation

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR	
N° SIRET : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	
Nom et prénom :	<input type="text"/>
Raison sociale :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tél. :	Mobile : Fax :
Courriel :@.....
Registre du Commerce et/ou des Métiers : Validité carte professionnelle : _ _ / _ _ / _ _ _ _	
Date de déclaration auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations	
<input type="checkbox"/> préalable d'une activité commerciale ou artisanale ambulante	(cerfa N°14022*02) : _ _ / _ _ / _ _ _ _
<input type="checkbox"/> concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animale ou d'origine animale	(cerfa N°13984*03) : _ _ / _ _ / _ _ _ _

**Nous écrire : Direction Tranquillité Publique
Service Hygiène ERP
MAIRIE D'ANNECY – BP 2305 – 74011 ANNECY CEDEX**
Nous rencontrer : MAIRIE DE LA COMMUNE DÉLÉGUÉE DE MEYTHET
Tél : 04 50 33 87 82
Mél : tranquillite.publique@ville-annecy.fr

NATURE DE L'ACTIVITÉ

Type de produits commercialisés :

Produits élaborés à l'avance : OUI NON

si oui : lieu de fabrication : locaux professionnels locaux d'habitation

Adresse à préciser (si différente de celle du déclarant) :

.....

Lieu et jour de vente :

PRÉCISIONS SUR LE LIEU DE FABRICATION

Contrôle sanitaire du lieu de fabrication : OUI NON

Si oui : date de la dernière visite : |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_|

Organisme de contrôle :

CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE MISE EN VENTE

Véhicule de transport réfrigéré : OUI NON

Véhicule boutique : OUI NON (obligatoire en cas de préparation sur place)

Stand ou étal aménagé :

Type de matériel utilisé :

.....

Moyens de stockage en froid :

EXIGENCES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Date d'obtention de la formation à l'hygiène alimentaire : |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_|

Durée : Organisme de formation :

Élaboration d'un Plan de Maîtrise des Risques : OUI NON

Contrôle des températures : OUI NON

Matériel utilisé :

Traçabilité des produits : OUI NON

Auto-contrôles microbiologiques : OUI NON

Si oui : Nom du laboratoire : Fréquence d'analyse :

Autres renseignements :

SIGNATURE ET ENGAGEMENTS

Je soussigné(e) (nom et prénom) :
certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire.

Date de la demande : |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_|

Signature :

Dossier à transmettre à :

Monsieur le Maire d'Annecy
à l'attention du service Hygiène ERP
B.P. 2305 - Annecy
74011 ANNECY CEDEX

Pour tout renseignement : Téléphone : 04.50.33.87.82

Courriel : tranquillite publique@ville-annecy.fr

CADRE RÉSERVÉ A L'ADMINISTRATION

RECEPISSÉ DE DÉCLARATION

Déclaration reçue le : |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_|

Avis du service :

ⓘ IMPORTANT !

Cette présente demande ne fait pas l'objet d'une tacite reconduction et devra être renouvelée chaque année.

Conditions de mise en vente de denrées alimentaires sur les sites mobiles et / ou provisoires (tels que chalets, tentes, étals...)

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

1/- MISE EN VENTE 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, et 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).
- ▶ 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.
- ▶ 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/ - TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- ▶ Les denrées 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 (sandwiches, salades composées, lait cru destiné à la consommation en l'état et 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.

3/. - TRANSPORT

- ▶ Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.
- ▶ Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.
- ▶ Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.
- ▶ Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention «Uniquement pour denrées alimentaires».
- ▶ Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.
- ▶ Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.
- ▶ Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle des dites températures.