

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)
- PLATS CUISINÉS -**

Demande initiale

Renouvellement

Actualisation

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

N° SIRET : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Nom et prénom :

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

préalable d'une activité commerciale ou artisanale ambulante

(cerfa N°14022*02) : |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

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 des produits commercialisés :

Produits fabriqués et cuits sur place à partir de produits bruts : OUI NON

Produits cuisinés achetés en boutique et remis en température : OUI NON

Produits élaborés à l'avance et remis en température : 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 marché :

PRECISIONS 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 :

Moyens de cuisson ou de remise en température :

EXIGENCES EN MATIERE DE SECURITE ALIMENTAIRE

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

Durée : Organisme de formation :

Élaboration d'un Plan de Maitrise 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 RESERVÉ 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

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.