

Département Vie Quotidienne et Sécurité Publique

DIRECTION TRANQUILLITÉ PUBLIQUE

Demande reçue par

Le : / / 20....

Transmise au service Hygiène ERP

Le : / / 20....

**DEMANDE D'AUTORISATION POUR LA FABRICATION,
LA CUISSON SUR PLACE, LA DISTRIBUTION
OU LA VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES**

- A transmettre au moins un mois avant la date prévue au service Hygiène ERP -

Nom et prénom du demandeur :

Qualité : agissant en tant que

Organisme organisateur :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. : / / / / Mobile : / / / / Fax : / / / /

Courriel.....@.....

Registre du Commerce et/ou des Métiers :

Type de produits distribués :

Produits fabriqués sur place (*) ? OUI NON Cuits sur place (*) OUI NON

Produits remis gratuitement ? OUI NON Ou vendus OUI NON

Produits à consommer sur place ? OUI NON Ou à emporter OUI NON

Type de matériel mis en place :

Mode de stockage :

(*) Prendre connaissance des règles à respecter en pages 3 et 4 de ce document.

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

Titre de la manifestation :

Lieu de distribution souhaité :

Calendrier :

Dates et horaires souhaités :

- du / / 20.... à heures
- au / / 20.... à heures

Autres renseignements :

Je, soussigné(e), certifie exacts les renseignements fournis ci-dessus.

Date de la demande : / / 20....

Signature :

Dossier à transmettre à :

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

Pour tout renseignement : Téléphone : 04.50.33.87.82
Courriel : tranquillite.publique@ville-annecy.fr

Dossier reçu le : / / 20....

Avis du service :

Contrôle à faire : OUI NON

Conditions de mise en vente de denrées alimentaires lors de manifestations publiques

Textes de référence :

- Règlement (C.E.) n° 852 / 2004 du 29 avril 2004
- Arrêté ministériel du 21 décembre 2009

1/- MISE EN VENTE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

1.1 - Protection et conservation des denrées

- ▶ Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être en matériaux lisses, imperméables, lavables et imputrescibles (bois brut à bannir). 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 (parasols, tentes, etc.), des pollutions de l'environnement et des contaminations par les clients (vitrine de protection, pare-haleine, film alimentaire, etc.).
- ▶ 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 plaques eutectiques, enceintes et vitrines réfrigérés, équipées de thermomètres).
- ▶ Les températures de conservation à respecter sont celles figurant sur l'étiquetage du produit, ou à défaut celles mentionnées sur le tableau en annexe (denrées non étiquetées).

1.2 - Hygiène de la vente des denrées

- ▶ En matière de propreté corporelle et vestimentaire, une tenue de travail adaptée est indispensable quand il y a manipulation de produits nus.
- ▶ Des dispositifs hygiéniques pour le lavage et le séchage des mains (eau potable, savon liquide bactéricide, essuie-mains à usage unique) sont indispensables.
- ▶ Les vendeurs ne doivent pas permettre à la clientèle de manipuler les denrées non protégées.
- ▶ Les produits alimentaires doivent être emballés et servis 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.
- ▶ L'accès des animaux est interdit sur les stands d'alimentation.
- ▶ 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. Des conteneurs de récupération doivent être prévus à proximité.

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 (stockage / transport / remise directe) :

| | |
|--|--------------------------------|
| Glaces, crèmes glacées, sorbets, produits de la pêche congelés, préparations de viande congelées | ▶ - 18°C |
| Autres denrées alimentaires congelées | ▶ - 12°C |
| Produits de la pêche frais (poissons, crustacés, mollusques autres que vivants) | ▶ 0°C + 2°C sur glace fondante |
| Préparations culinaires élaborées à l'avance | ▶ Inférieur à + 3°C |
| Viandes fraîches, préparations à base de viande, volailles, lapins , lait cru, fromages frais | ▶ + 4°C maximum |
| Fromages découpés, produits stables à base de viande tranchée, beurre, sandwiches, salades composées, pâtisseries, produits décongelés, produits non stables en distributeur automatique | ▶ + 4°C recommandé |
| Autres denrées alimentaires périssables | ▶ + 8°C |
| Lait pasteurisé, fromages affinés et à pâte cuite | ▶ + 15°C recommandé |
| plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur. | ▶ Supérieur à + 63°C |

Je, soussigné(e),

certifie avoir pris connaissance des règles de base en sécurité sanitaire de l'alimentation et m'engage à les respecter.

Date : / / 20....

Signature :