

Caen Événements	Date de création : 01/05/2023 Date de mise à jour : 23/04/2024	IMPORTANT
Service	Rédacteur : Yves Mignot Expéditeur : Directeur Générale Venues	
Destinataires : Directeurs des sites et les référents F&B Copie : CODIR Caen Événements		

NOTE D'INFORMATION REGLEMENTATION STAND ALIMENTAIRE

1 RÈGLES SANITAIRES :

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires, aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport.

Règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil européen du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, rectifié le 25 juin 2004, rectifié le 4 août 2007, dérogé par acte d'adhésion du 25 avril 2005, règlement CE/2074/2005 du 5 décembre 2005 et modifié par règlement CE/1019/2008 du 17 octobre 2008 et par règlement CE/219/2009 du 11 mars 2009.

Des dispositions doivent être mises en œuvre pour limiter les risques de contamination croisée notamment :

- Par la protection systématique des denrées (pas de denrées nues),
- Par un nettoyage et désinfection adaptés des équipements et matériels,
- Par un lavage/décontamination efficace des mains.

a) Alimentation en eau potable

Il peut être admis, pour les denrées ne nécessitant pas d'eau potable lors de leur préparation ou de leur distribution, une réserve d'eau en matériau agréé pour le contact des denrées alimentaires, munies d'un système de fermeture hermétique.

Cette réserve sera renouvelée journalièrement en eau potable et approvisionnée en quantité suffisante pour le bon fonctionnement de l'installation (nettoyage des équipements, des mains).

b) Assainissement

Les eaux usées seront recueillies par exemple :

- Pour les stands de vente à emporter (faible quantité d'eaux usées) : dans des récipients étanches régulièrement vidangés dans le réseau public d'assainissement. Il pourra être prévu un vidoir amovible clairement indiqué sur le site.
- Pour les stands de préparation (restauration, traiteurs, ...) : soit directement par les réseaux d'eaux usées, soit par des bâches régulièrement vidangées par un service habilité. Ces eaux usées y seront acheminées, si nécessaire, par une pompe de relevage.

c) Déchets

- Déchets banaux et d'emballages

Les occupants des stands devront disposer de contenants destinés à recueillir leurs propres déchets.

Prévention déchets : afin de limiter au maximum les déchets produits lors de l'évènement et dans le respect de la réglementation en vigueur, l'usage de contenants à usage unique est prohibé.

D'une manière générale, pour les emballages et conditionnements il est demandé de favoriser les emballages recyclables et les grands conditionnements lors des achats (limitation des produits emballés individuellement, etc...)

- Déchets alimentaires

La réglementation impose depuis le 1^{er} janvier 2024, un tri et une valorisation des biodéchets

Les déchets alimentaires ou biodéchets font l'objet d'une collecte spécifique séparée en vue d'une valorisation en compost ou une méthanisation.

Tout déchet non compostable présent dans la collecte entrainera un déclassement de cette dernière. Le tri doit donc être rigoureusement respecté.

- Déchets de conditionnement alimentaire (contenants à usage unique)

Tout contenant à usage unique, y compris les contenants biosourcés, biodégradables et/ou compostables doivent faire l'objet d'un tri et d'une collecte séparée en vue d'une valorisation.

Les consignes de tri vous seront données lors de votre installation.

Propreté du site : votre emplacement doit être maintenu propre, les déchets triés et isolés.

d) Aménagement

1- Principes généraux

Ils sont applicables à tous les stands d'alimentation, que l'activité soit limitée à la vente des denrées alimentaires ou qu'elle soit élargie à des préparations. Les stands de denrées alimentaires de types conserves et produits sous emballages scellés conservés à température ambiante, pourront être exonérés de l'application de certaines mesures ci-après énoncées notamment en fonction de leurs caractéristiques et du milieu environnemental immédiat.

Protection des denrées : Les installations seront construites et entretenues de manière à éviter la contamination de denrées par :

- Le vent, la pluie, les poussières ; les sols sont implantés sur une surface stable et non poussiéreuse,
- Les insectes et autres animaux par la pose de bordures de protection. L'accès des animaux est interdit à l'intérieur des stands d'alimentation,
- Les consommateurs par la pose de vitrines, plexiglas ou films protecteurs (la hauteur doit être définie et réalisée pour empêcher le public de rentrer en contact avec les denrées),
- Le rayonnement direct du soleil.

Matériels adaptés : Les surfaces en contact avec les aliments (revêtements, parois et plans de travail) doivent être :

- Bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter,
- En matériaux lisses et imputrescibles (impermeables, résistants). L'utilisation de bois est à proscrire.

Nettoyage et désinfection : Des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage, avec de l'eau potable, de manière hygiénique :

- Des outils et équipements de travail avec de préférence une fourniture d'eau chaude,
- Des mains des personnes manipulant les aliments, par l'installation de lave-mains réglementaires (équipés d'essuie-mains à usage unique et de savon bactéricide liquide).

Et si nécessaire des aliments (légumes...).

Maintien en température : Le professionnel doit mettre en place les volumes froids correspondants à son activité en privilégiant la séparation entre matières premières et produits finis.

- Les préparations froides doivent être conservées en chambre froide ou en vitrine réfrigérée dont la température sera comprise entre 0°et 4°C selon les produits.
- Les préparations chaudes doivent être maintenues à une température à cœur supérieure à +63°C.
- Les produits congelés et crèmes glacées doivent être conservés à -20°C.

Annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009

Conformément à l'alinéa 3 de l'article 17 et à l'alinéa 3 de l'article 4 du règlement (CE) n°852/2004 du 9 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R.112-22 du code de la consommation, une température différente peut-être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n°853/2004.

Températures maximales des denrées congelées

Nature des denrées	TEMPÉRATURES de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURES de conservation dans les établissements de remise directe
Glaces, crèmes glacées	-18°C	-18°C
Viandes hachées et préparation de viandes congelées	*	-18°C
Produits de la pêche congelés	*	-18°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	-9°C
Autres denrées alimentaires congelées	*	-18°C

Nota : La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite

Températures maximales des denrées réfrigérées

Nature des denrées	TEMPÉRATURES de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURES de conservation dans les établissements de remise directe
Viandes hachées	*	+2°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) ex : chevreuil	*	+3°C
Préparation de viande	*	+4°C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils) ex : lièvre, de ratites (ex : autruche) et de petit gibier sauvage.	*	+7°C pour les carcasses entières et pièces de gros 4°C pour les morceaux de découpe
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) ex : sanglier	*	+4°C
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacées et de mollusques cuits et réfrigérés	*(1)	+2°C
Produits de la pêche frais conditionnés	*(1)	*(1)
Ovo produits à l'exception des produits UHT	+4°C	+4°C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+4°C	+4°C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+4°C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+8°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3°C	+3°C

Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits. (1) Température de la glace fondante : 0 à +2°C
(*) Voir les températures du règlement (CE) n°853/2 004

Températures maximales des denrées réfrigérées Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+63°C
---	-------

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau :

a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas +3°C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente,

b) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

La décongélation :

Annexe VI de l'arrêté du 21 décembre 2009 (dispositions relatives à la décongélation) : Conformément à l'alinéa 3 de l'article 17 et à l'alinéa 3 de l'article 4 du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables à la décongélation.

La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant est effectuée

:

- Soit dans une enceinte réfrigérée entre 0°et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. À défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0°et +4°C,
- Soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'annexe I (ci-dessus) qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant réfrigéré. Les produits décongelés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, autres que les surgelés, ne peuvent être recongelés sauf si l'analyse des dangers validée a montré que les opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

Attention aux températures estivales souvent élevées. Plus la température de stockage s'éloigne de ces critères réglementaires, plus la multiplication bactérienne est rapide.

2 - Dispositions spécifiques

Stand de remise directe sans manipulation : Cf. ci-dessus

Stand de préparation de produits à emporter : avec manipulation réduite type hot dog, kebab, paninis, sandwichs...

En plus des prescriptions indiquées dans les « principes généraux », les stands sont pourvus :

- D'un lave main à commande non manuelle ou muni d'un bouton poussoir avec savon liquide, bactéricide et essuie mains à usage unique (réserve d'eau ou raccordement au réseau),

La méthode de lavage est la suivante pour le bouton poussoir : ouverture de l'eau, mise du savon liquide bactéricide, nettoyage des mains/poignets/ongles, essuyage des mains avec l'essuie mains à usage unique, fermeture de l'eau avec ce même essuie mains sans mise en contact avec les mains.

- D'enceintes réfrigérées en nombre suffisant.

Stand de restauration avec manipulations importantes : toute fabrication et cuisson nécessitant des manipulations importantes est interdite à l'air libre. Elles doivent être réalisées soit dans un véhicule boutique, soit dans une structure close démontable.

Les points suivants doivent être respectés, en plus des prescriptions indiquées dans les « principes généraux » :

- Réserve d'eau chaude,

- Extraction efficace des buées et vapeurs de cuisson,
- Organisation rationnelle avec, le cas échéant, séparation du secteur de préparation de celui de la plonge.

Cas particulier des véhicules boutiques : Aménagements exigés lorsque le véhicule boutique est amené à ne pas se déplacer de plusieurs jours, en particulier en période estivale, il convient de respecter, en plus des points suivants, les prescriptions indiquées dans les « principes généraux » :

- Séparation entre la cabine du conducteur et la partie professionnelle.
- Revêtement intérieur et plans de travail en matériau autorisé, imperméable résistant, lisse, imputrescible, facile à nettoyer, à laver et à désinfecter.
- Ventilation et évacuation de fumées.
- Une réserve ou point d'eau potable avec eau chaude, savon bactéricide liquide et essuie-mains à usage unique.
- Capacité de réfrigération suffisante.

e) Fonctionnement

- Les commerçants devront conserver les étiquettes d'identification annonçant notamment la date limite de consommation, la dénomination et le lot de fabrication, jusqu'à épuisement de la denrée issue du préemballage. Ils devront procéder à un affichage complet des prix.
- Le personnel employé à la manipulation des denrées alimentaires est astreint à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.
- Les commerçants/exposants s'engagent à fournir à leur personnel des Equipements de Protection Individuels adaptés aux activités exercés. Le personnel employé s'engage à les porter en tout temps dans les zones où le port d'EPI est obligatoire.

f) Obligation documentaire

L'imprimé « déclaration d'activité et identification » que vous trouverez

https://www.formulaires.service-public.fr/qf/cerfa_13984.do

ou par simple demande à la DDPP sera complété et signé et conservé sur place pour pouvoir être présenté aux services en charge de l'inspection de votre structure (une photocopie doit nous être fournie en même temps que votre dossier).

Informations au consommateur :

Il est obligatoire :

- D'afficher les cartes et menus. Les menus ou cartes du jour ainsi qu'une carte comportant les prix des vins doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur de l'établissement pendant la durée du service et au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h pour le dîner.
- Les cartes et menus doivent comporter, pour chaque prestation, le prix ainsi que la mention « boisson comprise » ou « boisson non comprise » et, dans tous les cas, indiquer, pour les boissons, leur nature et la contenance offerte.
- Dans les établissements ne servant pas de vin, une carte comportant au minimum la nature des boissons et les prix de 5 boissons couramment servies doit être affichée.
- Des menus et cartes identiques à ceux qui sont affichés à l'extérieur doivent être mis à la disposition de la clientèle.
- D'afficher le pays d'origine de la viande servie : L'origine est indiquée par l'une ou l'autre des mentions suivantes :
 - o « Origine : nom du pays » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays.
 - o « Né et élevé : nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage et abattu : nom du pays d'abattage » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.
 - o L'information doit être donnée de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus ou sur tout autre support.