

# Le commerce alimentaire non sédentaire



***Vous êtes marchants ambulants, restaurateurs ou vendeurs sur les foires, marchés ou manifestations publiques.***

## **Voici quelques règles et recommandations en matière d'hygiène alimentaire**

*« La mise en valeur des produits alimentaires suppose une qualité marchande et hygiénique satisfaisante et une information claire et loyale du consommateur ».*

Les éléments présentés dans ce document vous permettront de mieux aborder la réglementation. Toutefois, ce document n'est pas exhaustif et n'a pas vocation à répondre à toutes les situations. Les textes cités sont susceptibles d'évoluer.

☞ **Les services de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations pourront apporter des réponses à vos questions. N'hésitez pas à les contacter.**

# Les principales bases réglementaires

Le Code Rural et de la Pêche maritime

Le Code de la Consommation

Le Règlement/CE 178/2002 ( Traçabilité des denrées)

Le Règlement /CE 852/2004 ( Hygiène des denrées alimentaires )

Le Règlement /CE 853/2004 ( Hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ).

Le Règlement INCO 1169/2011 (étiquetage et information au consommateur)

L'Arrêté Ministériel du 21 décembre 2009 ( Règles applicables au commerce de détail ).

Les codes et textes nationaux peuvent être consultés sur le site : <https://www.legifrance.gouv.fr/>

**Il existe aussi des textes réglementaires spécifiques à chaque catégorie de denrées alimentaires.**

Cette réglementation est accessible sur le site du Ministère : <http://agriculture.gouv.fr/galatee-pro-0/>

ou directement à l'adresse suivante : <http://galateepro.agriculture.gouv.fr/>

**Des Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)** élaborés par les professionnels et validés par l'administration développent, pour chaque type d'activité alimentaire, des éléments de maîtrise concrets et sont d'une grande utilité pour les professionnels

Ces guides sont accessibles en ligne à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>

ou sont disponibles par commande au Journal Officiel, 26 rue Desaix 75727 PARIS CEDEX 15

ou sur Internet à l'adresse suivante : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr>

## Les obligations administratives

Toute personne ayant la qualité de commerçant doit remplir les obligations suivantes :

- être immatriculé au registre du commerce ou des métiers
- être affilié aux régimes sociaux obligatoires
- avoir effectué une déclaration d'existence au Service des Impôts des Entreprises.

*Une exception : le producteur fermier qui ne vend que les produits de sa propre exploitation.*



De plus, si vous commercialisez des denrées alimentaires **d'origine animale**, vous devez alors **déclarer préalablement votre activité** auprès de la Direction Départementale (de la Cohésion Sociale) et de la Protection des Populations du lieu l'implantation de votre siège social. *Ce document de déclaration (Formulaire Cerfa n° 13984\*03) est disponible à la DDCSPP ou DDPP ou accessible sur internet à l'adresse suivante : <http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr>*

## Les règles de sécurité sanitaire des aliments

Les réglementations européennes et nationales imposent des obligations aux exploitants des secteurs alimentaires afin d'assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires à toutes les étapes de leur production et distribution.

Le niveau d'exigence doit être apprécié en fonction des activités alimentaires exercées (manipulation et préparation des aliments), de la nature (sensibilité sanitaire) et du volume des denrées concernées.

# Fiche 1

## Les installations où sont préparés, stockés et vendus les aliments

Il peut s'agir d'un stand, d'un étal, d'un point de vente automobile, d'une structure mobile, d'une tente marquise ou d'un chapiteau de restauration.



☞ Votre installation doit être aménagée à l'abri des aléas climatiques (pluie, vent et soleil), des poussières, des salissures et des diverses sources de contamination ou pollution d'environnement.

☞ Votre installation ne doit pas être accessible au public et aux animaux.

☞ Votre installation doit être aménagée et agencée pour offrir un espace de travail suffisant et adapté aux activités alimentaires exercées et permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène :

☞ Les étals de vente et les plans de travail doivent être situés en hauteur (*à plus de 70 cm du sol*) pour permettre une bonne protection des denrées par rapport au passage des animaux, aux projections de salissures et aux contaminations par le sol.

☞ Les surfaces et équipements de travail doivent être constitués de matériaux résistants à la corrosion, lisses, non absorbants, imputrescibles et lavables et doivent être correctement entretenus.

*L'utilisation du bois brut est interdite.*

☞ L'agencement de votre installation doit permettre d'éviter que les denrées alimentaires, les récipients contenant des aliments, les ustensiles de travail et les vaisselles ne soient posés au sol.

☞ Le lieu de préparation des aliments (ex. cuisine de restauration) doit être aménagé sur un sol en dur facile à nettoyer ; à défaut, un plancher, un tapis de sol ou tout autre revêtement similaire devra être installé.

☞ Les conditionnements et récipients contenant des aliments doivent être aptes au contact alimentaire.

☞ Une poubelle doit être présente pour collecter l'ensemble des déchets et détritiques produits et doit être tenue à l'écart des denrées alimentaires.

☞ Un lave mains ou tout autre moyen efficace doit être installé pour assurer l'hygiène des personnes qui manipulent les denrées alimentaires (*voir paragraphe sur le lavage des mains*).

*Privilégier le lavabo à commande non manuelle, en particulier dans les lieux où sont préparés et manipulés les aliments. Au minimum une réserve d'eau propre (jerrican avec robinet, bouteille) et une bassine de récupération des eaux de lavage peuvent être utilisées.*

☞ Un point d'eau doit être prévu, si nécessaire, pour nettoyer le matériel et les ustensiles de travail. Les eaux sales doivent pouvoir être récupérées et évacuées sans pouvoir contaminer les aliments. En restauration, le coin vaisselle doit être bien séparé de la cuisine.

*Privilégier un évier alimenté en eau potable par le réseau public.*

*Au minimum, deux bassines, une pour le lavage avec du liquide vaisselle et l'autre pour le rinçage du matériel peuvent être utilisées, l'eau devant être renouvelée aussi souvent que nécessaire.*

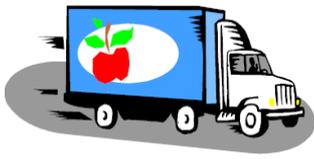
☞ Des installations ou des équipements de stockage en froid positif et/ou négatif doivent être présents pour conserver les aliments aux températures requises (*voir paragraphe sur la maîtrise des températures de conservation*).

*Privilégier les installations frigorifiques équipées d'un dispositif de production de froid continue. L'utilisation de caisses isothermes ou de glacières avec des blocs réfrigérants ou des pains de glace est possible.*

☞ La capacité de stockage doit être suffisante pour respecter en permanence la chaîne du froid.

*Pas de surcharge de denrées alimentaires dans les frigos ou les vitrines de vente.*

*Pour les activités de buvette + restauration, séparer les installations de stockage des boissons de celles des denrées alimentaires.*



## Fiche 2

# Le transport des aliments

### **Hygiène du transport des aliments :**

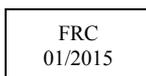
- ☞ Les moyens de transport doivent permettre d'éviter tout risque d'altération des aliments et d'écrasement, de percement ou de déchirure de leurs emballages.
- ☞ Les moyens de transport doivent être propres et ne doivent pas constituer une source de souillure et de contamination des aliments.

### **Respect de la chaîne du froid pour les produits congelés ou réfrigérés :**

- ☞ Les aliments doivent avoir été préalablement réfrigérés ou surgelés aux températures requises avant d'être transportés vers le lieu de destination (site de la manifestation, marché, foire, ...).
- ☞ Les aliments doivent être transportés dans un véhicule approprié (véhicule frigorifique ou isotherme) ou un matériel adapté (conteneur, caisse, glacière ou sac isotherme) au besoin avec des blocs réfrigérants ou des pains de glace.

Ces moyens de transport doivent posséder une attestation de conformité technique pour une catégorie et classe d'engin données en cours de validité avec un marque correspondante indiquée sur la caisse.

Exemple :



attestation de conformité pour un engin Frigorifique Renforcé de classe C valable jusqu'à janvier 2015.

Cependant, il est possible d'utiliser un moyen de transport sans attestation de conformité technique, mais présentant les aptitudes nécessaires, à condition de respecter les dispositions suivantes : le transport doit se faire du lieu de chargement (votre domicile) vers le lieu de destination (site de la manifestation, marché, foire, ...) sans rupture de charge et sur une distance de moins de 80 kilomètres.

*Concernant l'utilisation de conteneurs ou de glacières, privilégier les équipements de qualité professionnelle dont l'efficacité isotherme est supérieure à une glacière de type familial.*

- ☞ Les aliments doivent être maintenus tout au long du transport aux températures requises (*voir paragraphe sur la maîtrise des températures de conservation*).
- ☞ Au moment des chargement et déchargement, vous devez limiter le temps d'attente des aliments à température ambiante pour éviter la rupture de la chaîne du froid.

### **Respect de la chaîne du chaud pour les plats cuisinés à l'avance :**

- ☞ Pour les plats chauds, les moyens de transport doivent permettre de maintenir les denrées alimentaires à +63°C minimum.

## **Fiche 3**

### **L'hygiène personnelle**

**pour les personnes qui manipulent des denrées alimentaires.**



La manipulation de denrées alimentaires est interdite à toute personne susceptible de les contaminer (plaies, infections des voies respiratoires ou intestinales par exemple).

☞ Vous devez respecter un bon niveau de propreté personnelle.

☞ Vous devez :

☞ porter une tenue de travail appropriée aux activités exercées et propre. Au minimum, un tablier doit recouvrir les vêtements personnels propres. Remonter les manches jusqu'aux coudes.

☞ porter une coiffe qui recouvre les cheveux si le risque de contamination existe. Au minimum, attacher les cheveux s'ils sont longs.

☞ retirer tous bijoux ou objets tombant sur les poignets.

☞ ne pas tousser, éternuer, se moucher au dessus des aliments.

☞ en cas de petites blessures ou de coupure sur les mains, désinfecter la plaie et mettre un pansement propre. Porter dans ce cas des gants jetables.



## Fiche 4

# Le lavage des mains

Un geste d'hygiène essentiel car les mains sont constamment au contact des éléments de l'environnement extérieur peuplés de salissures et de microbes en tous genres qu'elles contribuent à véhiculer.

Vous devez assurer une hygiène régulière et soignée des mains.

### **Les moments propices aux contaminations où il est nécessaire de se laver les mains :**

- ☞ avant de prendre le travail,
- ☞ après avoir pratiqué des activités salissantes (préparation des végétaux avec de la terre, ...),
- ☞ à chaque changement de type d'aliments manipulés (crus et cuits),
- ☞ après avoir manipulé des matériels sales (poubelles, cartons d'emballage, ...) et des produits toxiques,
- ☞ après être allé aux toilettes,
- ☞ après s'être mouché, avoir éternué, toussé,
- ☞ après tout geste contaminant les mains.

### **Le matériel minimum dont il faut disposer :**

- ☞ un point d'eau,
- ☞ du savon liquide, si possible bactéricide,
- ☞ des essuie-mains, à usage unique de préférence,
- ☞ une poubelle.

### **La méthode recommandée :**

- ☞ se mouiller les mains avec de l'eau potable,
- ☞ utiliser un savon doux si possible bactéricide,
- ☞ rincer abondamment à l'eau ,
- ☞ se sécher les mains avec un papier absorbant à usage unique. Il est possible d'utiliser un torchon à condition que celui ci soit exclusivement dédié au lavage des mains et qu'il soit changé autant que de besoin et au minimum tous les jours.

Les lingettes et gels nettoyants, désinfectants peuvent être utilisés pour des activités ne nécessitant pas de nombreuses manipulations des denrées alimentaires (à l'exclusion des activités de restauration) car ils ne remplacent pas le lavage des mains.

L'usage de gants jetables est possible à condition qu'ils soient renouvelés fréquemment et au minimum aux moments propices aux contaminations précisés ci-dessus.

## Fiche 5

# Une formation adaptée à l'hygiène

## Les bons comportements

Les règles élémentaires d'hygiène alimentaire (hygiène personnelle, lavage des mains, nettoyage des installations, la maîtrise des températures) doivent être maîtrisées

Vous devez disposer d'une formation adaptée aux activités alimentaires exercées.



Vous devez :

- ☞ placer les denrées hors de portée des clients ou du public.
- ☞ ne pas entreposer les denrées alimentaires, les récipients contenant des aliments, les ustensiles de travail, les vaisselles à même le sol.
- ☞ stocker les denrées alimentaires dans un endroit protégé des nuisibles et des animaux.
- ☞ stocker à l'abri des poussières et des salissures les conditionnements (sachets, films, papiers, boîtes, ...) destinés à recevoir les denrées alimentaires au moment de la vente .
- ☞ ranger à part tous les produits et objets susceptibles de contaminer les denrées (nettoyants, désinfectants, lubrifiants, outillages, ...).
- ☞ respecter une utilisation appropriée des enceintes de stockage des aliments et des vitrines de vente afin de garantir la chaîne du froid.

*Pas de surcharge.*

*Attention aux ouvertures d'une longue durée ou trop fréquente des enceintes de stockage.*

- ☞ collecter et éliminer les déchets et détritrus au fur et à mesure des besoins.
- ☞ organiser et effectuer le travail de manière à éviter les risques de contamination et d'altération des denrées alimentaires aux moments de leur stockage, leur préparation et leur vente.

## Fiche 6

# L'entretien et le nettoyage des installations



Vous devez arriver sur le lieu de destination (site de la manifestation, marché, foire, ...) avec des installations et des équipements propres.

Vous devez entretenir et nettoyer régulièrement et convenablement les installations, les surfaces et équipements de travail, en particulier ceux entrant en contact avec les aliments.

Pour une utilisation efficace des produits de nettoyage et de désinfection, il convient de se référer à l'étiquette portée sur l'emballage de chaque produit sur laquelle sont précisées les instructions d'emploi :

- concentration et température de dilution en fonction de l'usage,
- temps pendant lequel on laisse agir,
- besoin ou non de broser, frotter ...,
- besoin ou non de rincer.

La désinfection n'est pas toujours nécessaire si le nettoyage est réalisé régulièrement et correctement. En revanche, elle doit avoir lieu lorsque l'environnement est particulièrement souillé ou contaminé.

La gestion et l'élimination des déchets doivent être réalisées conformément aux bonnes pratiques d'hygiène (stockage dans un emplacement distinct, élimination au fur et à mesure...) et conformément à la réglementation (règles spécifiques pour certains déchets issus de produits d'origine animale. Pour l'huile, les articles L.541-1 et suivants du code de l'environnement exigent le recours à des sociétés ou services agréés).

## Fiche 7

# L'alimentation en eau potable

Vous ne devez utiliser que de l'eau provenant d'une ressource en eau potable autorisée.

L'eau provient soit directement du réseau public (à privilégier) soit d'une réserve d'eau (citerne, jerrican, bouteille,...).

Cette réserve d'eau doit être renouvelée aussi souvent que nécessaire et être placée en hauteur à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Le récipient de stockage de l'eau doit être réservé exclusivement à cet usage, être apte au contact alimentaire, propre et régulièrement nettoyé et désinfecté.



En fonction des besoins pour le lavage des mains, les préparations alimentaires et le nettoyage des surfaces et équipements de travail, vous devez prévoir de l'eau potable en quantité suffisante.



## Fiche 8

# La maîtrise des températures de conservation

Chaque denrée alimentaire doit être conservée à une température requise durant son transport, son entreposage et jusqu'à la remise au consommateur.

Pour respecter la chaîne du froid, il est recommandé d'arriver sur le lieu de destination (site de la manifestation, marché, foire, ...) avec des enceintes froides déjà refroidies la veille.

Les températures des denrées stockées et présentées à la vente doivent pouvoir être régulièrement vérifiées à l'aide d'un thermomètre intégré à l'enceinte ou d'un thermomètre manuel.

Voici quelques indications sur les températures à respecter.

### Températures de conservation des denrées alimentaires

<p><b>Viandes hachées</b> <b>Produits de la pêche</b></p> <p><b>Maxi. +2°C</b></p>		
<p><b>Plats cuisinés élaborés à l'avance,</b> <b>Mayonnaise maison,</b> <b>Mousse au chocolat maison, ...</b></p> <p><b>Maxi. +3°C</b></p>		
<p><b>Viandes, Volailles, Charcuteries,</b> <b>Produits laitiers au lait cru,</b> <b>Autres denrées très périssables,...</b></p> <p><b>Maxi. +4°C</b></p>		
<p><b>Desserts lactés,</b> <b>Autres produits laitiers,</b> <b>Autres denrées périssables, ...</b></p> <p><b>Maxi. +8°C</b></p>		
<p><b>Fruits et légumes frais</b> <b>Huîtres ou autres coquillages vivants</b></p> <p>Recommandation <b>+ 10 /15°C</b></p>		
<p><b>Surgelés</b> <b>Crèmes glacées, ...</b></p> <p><b>Mini. - 18°C</b></p>		
<p><b>Plats cuisinés chauds</b></p> <p><b>Mini. + 63°C</b></p>		
<p><b><u>Pour les produits alimentaires préemballés</u></b></p> <p>Se référer à la température indiquée sur l'étiquetage.</p>		

## Fiche 9

# Les denrées alimentaires

Toutes les denrées alimentaires que vous achetez pour votre activité professionnelle doivent être accompagnées d'une facture ou d'un bon de livraison.

Toutes les denrées alimentaires que vous achetez doivent conserver leurs qualités intrinsèques (sensorielle et sanitaire) durant leur durée de détention.

Pour chaque denrée alimentaire reçue préemballée, vous devez respecter la DLC (date limite de consommation qui est la date jusqu'à laquelle le produit peut être consommé sans risque sanitaire) et les consignes de conservation inscrites sur l'étiquetage.



*... Un aliment dont la date limite de consommation est dépassée ne doit pas être mis en vente ou utilisé pour vos préparations...*

Pour tous les produits vendus dans leur conditionnement d'origine, les mentions d'étiquetage doivent être parfaitement lisibles.

Pour toutes les autres denrées commercialisées une fois déconditionnées, vous devez conserver les étiquettes d'origine de ces produits pour assurer leur traçabilité et être en mesure de les présenter en cas de contrôle .

Pour les denrées alimentaires préparées par vos soins, vous devez pouvoir établir leur date de fabrication ainsi que les mentions d'origine (nom du fournisseur, date d'achat, ...) des matières premières entrant dans leur composition et les allergènes mis en oeuvre.

### **Les viandes de boucherie :**

Les viandes de boucherie doivent obligatoirement provenir d'un abattoir agréé. Une marque de salubrité sous forme ovale doit être portée sur chaque quartier de viande.

Les pièces de découpe des viandes vendues doivent provenir :

- soit d'un établissement agréé. Une marque d'identification sanitaire sous forme ovale doit être portée sur l'étiquetage des produits livrés ou sur le document d'accompagnement. *Des dérogations à l'obligation d'agrément peuvent être accordées sous certaines conditions.*
- soit de votre propre atelier de boucherie déclaré à la DDCSPP, la découpe étant réalisée par vos soins.

## **Les produits de charcuterie :**

Les produits de charcuterie vendus doivent provenir :

- soit d'un établissement agréé. Une marque d'identification sanitaire sous forme ovale doit être portée sur l'étiquetage des produits livrés ou sur le document d'accompagnement. *Des dérogations à l'obligation d'agrément peuvent être accordées sous certaines conditions.*
- soit de votre propre atelier de charcuterie déclaré à la DDCSPP, les préparations et fabrications étant réalisées par vos soins.

Les dénominations de vente sont fixées par le Code des usages de la charcuterie sur la base de critères de composition. Ces dénominations doivent être utilisées lors de la vente à la découpe ou sous forme préemballée.

## **Les volailles et lapins :**

Les volailles et lapins doivent provenir :



- soit d'un abattoir agréé. Une marque d'identification sanitaire doit être collée sur la carcasse.
- soit de votre propre tuerie si vous êtes producteur fermier déclaré (contacter la DDCSPP). Le numéro de tuerie doit être indiqué sur le produit (étiquette, bague). Un écriteau disposé à la vue des clients où sont mentionnées vos coordonnées peut être rajouté.
- soit de la tuerie d'un tiers située à moins de 80 km ; dans ce cas vous ne pouvez vendre ces produits que directement au consommateur final.

Les pièces de découpe de volailles ou de lapins vendues doivent provenir :

- soit d'un établissement agréé. Une marque d'identification sanitaire sous forme ovale doit être portée sur l'étiquetage des produits livrés.
- soit de votre propre tuerie déclarée à la DDCSPP, la découpe étant réalisée par vos soins. Le numéro de tuerie doit être indiqué sur le produit (étiquette, bague).
- soit d'une tuerie située à moins de 80km d'un tiers qui procède à la découpe de ses carcasses ; dans ce cas vous ne pouvez vendre ces produits que directement au consommateur final.

Les poulets rôtis vendus chauds doivent être maintenus à +63°C pendant la durée de commercialisation. S'ils sont vendus chauds sans pouvoir respecter cette température de +63°C, leur durée de commercialisation est réduite à 3 à 4 heures maximum après leur cuisson. En fin de journée, les invendus seront jetés.

## **Les produits laitiers :**

Les produits laitiers vendus doivent provenir :

- soit d'un établissement agréé. Une marque d'identification sanitaire sous forme ovale doit être portée sur l'étiquetage des produits livrés ou sur le document d'accompagnement. *Des dérogations à l'obligation d'agrément peuvent être accordées sous certaines conditions.*
- soit de votre propre crèmerie ou atelier déclaré à la DDCSPP.

Les produits nus et stables (fromages secs, tome par exemple) doivent être exposés à la vente sous protection vis à vis des contaminations d'environnement.

L'étiquetage des fromages est réglementé par le décret 2007-628 du 27 avril 2007.

Pour les fromages vendus non conditionnés, la température de conservation qui ne serait pas mentionnée sur l'étiquetage d'origine doit correspondre à sa température maximale d'affinage.

## **Les œufs :**

Les œufs vendus doivent provenir :

- soit d'un centre d'emballage agréé où les œufs ont été classés par qualité « A » et par poids. Le numéro d'agrément doit être porté sur l'emballage. Un marquage du code producteur est apposé sur chaque œuf.
- soit de votre propre élevage de poules pondeuses déclaré à la DDCSPP. Si votre élevage est composé de moins de 250 volailles, les œufs ne doivent pas obligatoirement passer dans un centre d'emballage agréé. Un marquage des œufs est cependant obligatoire ; *contacter alors la DDCSPP pour obtenir un numéro de marquage.*

Les œufs sont soumis à des obligations particulières d'étiquetage : règlement CE 2295/2003 du 23 décembre 2003, 1039/2005 du 21 juin 2005 , 589/2008 du 23 juin 2008.

Pour les œufs vendus en vrac (panier), une affiche disposée à la vue des clients doit indiquer entre autres les coordonnées du centre d'emballage ou vos coordonnées si vous êtes le producteur, la date de consommation recommandée des œufs (maximum 28 jours après la ponte), leur calibre ou poids (s'il est connu) et le mode d'élevage des poules.

## **Les produits de la pêche :**

Les poissons et autres produits de la pêche vendus doivent provenir :

- soit d'un établissement agréé. Une marque d'identification sanitaire sous forme ovale doit être portée sur l'étiquetage des produits livrés ou sur le document d'accompagnement. *Des dérogations à l'obligation d'agrément peuvent être accordées sous certaines conditions.*
- soit de votre propre poissonnerie ou atelier déclaré à la DDCSPP.



Les poissons frais, les crustacés et les coquillages autres que vivants doivent être conservés à une température proche de la glace fondante (*entre 0 et +2°C*). Les filets de poisson et les darnes ne doivent pas être posés directement sur la glace.

Les huîtres et autres coquillages vivants sont conservés dans les conditions n'affectant pas leur état de vitalité (*conseillé entre +5°C et +15°C*). Chaque colis de coquillage doit être accompagné de son étiquette de salubrité comportant la date de conditionnement. Cette étiquette doit être conservée pour la traçabilité pendant 2 mois.

L'étiquetage doit se conformer au règlement n°1379/2013 « OCM Pêche », règlement n°1224/2009, règlement d'exécution n°404/2011 « contrôle » et règlement n°1169/2011 « INCO ». Les dénominations commerciales autorisées sont listées sur le site suivant : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Listes-des-denominations-commerciales>

L'étiquetage doit notamment mentionner le nom du produit (dénomination commerciale et nom scientifique), le lieu de production (*zone de pêche ou nom du pays d'élevage*) et le mode de production (*pêché ou élevé*)

Pour la commercialisation de poissons à consommer crus (sushis, ...), le risque de contamination par le parasite anisakis doit être maîtrisé. Le consommateur doit être informé des risques encourus et des mesures à adopter.

Consultez le site suivant : <http://agriculture.gouv.fr/quest-ce-que-lanisakiase-comment-sen-premunir>

## **Les plats cuisinés et produits traiteurs :**

Les plats cuisinés ou traiteurs vendus doivent provenir :

- soit d'un établissement agréé. Une marque d'identification sanitaire sous forme ovale doit être portée sur l'étiquetage des produits livrés ou sur le document d'accompagnement. *Des dérogations à l'obligation d'agrément peuvent être accordées sous certaines conditions.*
- soit provenir de votre propre cuisine (restaurant ou traiteur) déclarée à la DDCSPP.

Les plats cuisinés vendus peuvent être élaborés sur place.

Les plats cuisinés chauds doivent être vendus le jour de leur fabrication.

Les plats cuisinés froids (*correctement refroidis*) doivent être vendus au maximum dans les 3 jours après leur fabrication.

Les excédents de plats cuisinés chauds pourront être refroidis rapidement après la fin du service puis conservés à +3°C pour être présentés de nouveau le lendemain au plus tard. A défaut de pouvoir être refroidis rapidement, ils devront être jetés en fin de journée.

Vous devez renouveler l'huile de friture aussi souvent que nécessaire. Des contrôles peuvent être réalisés à l'aide de testeurs d'huile de friture.

Pour les prestations de grande restauration, il est recommandé de réaliser des plats témoins des repas préparés pouvant être utiles en cas de suspicion de toxi infection alimentaire collective.

## Fiche 10

### L'information du consommateur sur les prix et les qualités des denrées

#### La vente de denrées alimentaires préemballées :

D'une manière générale, toute denrée alimentaire préemballée doit être étiquetée conformément au règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011, appelé règlement INCO, et aux articles R 111-1 à R 111-3 et R 412-2 à R 412-14 du code de la consommation. Des modalités particulières d'étiquetage sont aussi prévues dans les réglementations spécifiques à chaque produit.

Pour toutes les denrées alimentaires, les mentions obligatoires doivent être rendues facilement accessibles. Ainsi, par exemple, la dénomination de vente, la quantité nette, voire le titre alcoométrique doivent être présentés dans le même champ visuel.

L'étiquetage des produits doit donc mentionner diverses informations rédigées en français qui renseignent objectivement le consommateur :

- ☞ le prix
- ☞ la dénomination de vente : la dénomination de vente doit être complétée d'autres mentions obligatoires quand cette omission serait de nature à créer une confusion dans l'esprit des consommateurs, notamment l'état physique de la denrée et tout traitement qu'elle a subi, son enrobage éventuel (panage), un éventuel traitement ionisant. Certaines mentions sont réglementées et ne doivent pas être utilisées hors des cadres prévus par la réglementation (par exemple biologique, fait maison, montagne, fermier...)
- ☞ la liste des ingrédients. Les allergènes listés ci-dessous doivent être mis en avant à l'aide d'une typographie spécifique (gras, souligné...).
- ☞ la masse nette ou la quantité nette
- ☞ l'indication du nom ou de la raison sociale du fabricant et/ou du conditionneur
- ☞ la date de durabilité et date limite de consommation
- ☞ le lot de fabrication
- ☞ l'origine ou la provenance obligatoire chaque fois que son omission est de nature à créer une confusion dans l'esprit des consommateurs. Elle est obligatoire dans certains cas, notamment pour les viandes.
- ☞ mode d'emploi, conditions d'utilisation et précautions : obligatoires dès lors que leur omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire
- ☞ le cas échéant : la marque de salubrité ou estampille sanitaire, le logo dit « point vert », le logo INAO pour les produits d'AOC, le logo label rouge pour les produits sous label..., le titre alcoométrique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume...

#### La vente de denrées alimentaires non préemballées :

Une affichette doit être placée à proximité du produit présenté à la vente en mentionnant :

- ☞ la dénomination de vente. Certaines mentions sont réglementées et ne doivent pas être utilisées hors des cadres prévus par la réglementation (par exemple biologique, fait maison, montagne, fermier...)
- ☞ l'état physique du produit (ex. décongelé)
- ☞ le prix de vente
- ☞ les mentions spécifiques à chaque type de produit : viandes, fruits/légumes/fromages... (ex. origine des viandes bovines, mode et lieu de production des poissons, matière grasse et mention « au lait cru » pour les fromages)
- ☞ les allergènes listés ci-dessous contenus dans les produits remis aux consommateurs.

Pour les denrées alimentaires non préemballées en vente directe par le producteur, l'étiquetage comporte la dénomination de vente et le prix à l'unité de vente (et de mesure si vente au poids). Ces mentions doivent être apposées sur la denrée elle-même ou à proximité immédiate, sans risque de confusion, à l'aide d'une affiche, d'un écriteau ou tout autre moyen approprié.

## Loyauté des transactions commerciales :

D'une manière générale, l'étiquetage ne doit créer aucune confusion chez le consommateur sur les caractéristiques du produit : nature, identité, qualité », composition, quantité, durabilité, origine ou provenance, mode de fabrication.

Pour les ventes au poids de produits non-préemballés, la pesée doit être réalisée à l'aide d'une balance conforme et à jour des vérifications obligatoires (elle doit disposer d'une vignette verte non périmée). La vignette de conformité, le poids pesé et, le cas échéant, le prix à payer doivent être visibles du consommateur tout au long du processus d'achat.

## Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances à étiquetage obligatoire :

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
  - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose
  - b) maltodextrines à base de blé
  - c) sirops de glucose à base d'orge;
  - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
  - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
  - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
  - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées
  - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
  - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
  - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
  - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
  - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

# Autres conseils et infos pratiques

Fixer les bouteilles de gaz et vérifier la date de péremption du tuyau d'alimentation.

Disposer d'un extincteur à proximité adapté au risque.

Installer les installations de cuisson en arrière ou suffisamment séparées du banc de vente ou prévoir une protection efficace.

Veiller à ce que les groupes électrogènes ne soient pas la cause d'une nuisance sonore et olfactive pour le voisinage.

## Contacts utiles

Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations  
8 rue de la Préfecture  
39000 LONS LE SAUNIER  
tél. 03 63 55 83 00  
mail. [ddcspp@jura.gouv.fr](mailto:ddcspp@jura.gouv.fr)

### Quelques liens utiles

<http://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-reglementation-du-paquet-hygiene>

<http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr>

<http://www.ladocumentationfrancaise.fr>

<http://galateepro.agriculture.gouv.fr/>

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques-de-la-concurrence-et-de-la-consom>

