



## Réglementation relative à l'hygiène des marchands ambulants et des vendeurs sur foires et marchés

### ❖ **Obligation de déclaration de votre activité :**

Les responsables des établissements sont tenus, avant ouverture, à chaque changement de gérant ou toute modification importante (changement d'activité, extension...) d'adresser une déclaration au directeur de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt ( DAAF)

**Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt – Service Alimentation**

**Jardin Desclieux – BP 642 – 97262 Fort de France Cedex**

**Tel : 05 96 71 20 40      Mail : [salim.daaf972@agriculture.gouv.fr](mailto:salim.daaf972@agriculture.gouv.fr)**

**Site : <http://daaf972.agriculture.gouv.fr/>**

Cette déclaration est constituée par l'imprimé Cerfa N°13984 disponible sur le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr> ou directement sur [https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa\\_13984.do](https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13984.do) ou sur demande auprès du SALIM

Un récépissé sera alors délivré, par la DAAF, dès lors que la déclaration est considérée complète ; **Ce récépissé est indispensable pour attester que les activités ont été déclarées.**

*Sont concernés tout exploitant d'un établissement qui prépare, transforme, manipule, expose, met en vente, entrepose ou transporte des denrées animales ou d'origine animale.*




Lors des contrôles réalisés par les agents du Service Alimentation de Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt par la Direction des Entreprises, de la Consommation, de la Concurrence, du Travail et de l'Emploi (DIECCTE), par les forces de Police et de Gendarmerie, **le récépissé devra être présenté.**






#### **Références réglementaires :**

- ✓ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ✓ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- ✓ Code Rural et de la Pêche Maritime

Retrouvez toute la réglementation sur <http://galateepro.agriculture.gouv.fr/>

## Quelques règles d'hygiène à respecter impérativement

	<b><i>Ce que prévoit la réglementation</i></b>	<b><i>Ce que vous devez mettre en place au minimum</i></b>
<p><b>L'hygiène Personnelle</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Assurer une propreté des mains : les mains sont nettoyées autant que de besoin.</li> <li>▪ Tenue vestimentaire réservée à l'activité et propre .</li> </ul>
<p><b>Les aliments</b></p>   	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés ...</li> <li>• À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires <b>doivent être protégées</b> contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées.</li> <li>• Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour <b>lutter contre les organismes nuisibles</b>.</li> <li>• Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. <b>La chaîne du froid ne doit pas être interrompue.</b></li> <li>• La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Refuser et éliminer les denrées soupçonnées d'être contaminées même si un tri à été effectué</li> <li>▪ Protéger les denrées de toute contamination (poussières, animaux, insectes, produits chimiques, mains sales, personnel malade...)</li> <li>▪ Lutter contre les nuisibles ( rats, insectes)</li> <li>▪ Respect absolu de la chaîne du froid (obligation d'avoir un thermomètre de contrôle)</li> <li>▪ approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins et garder le plus longtemps possible les produits réfrigérés en enceinte réfrigérée (glacière, frigo, etc)</li> <li>▪ La décongélation doit être effectuée à des températures basses. Les denrées ne doivent pas être laissées dans le jus de décongélation.</li> <li>▪ Pas de re-congélation d'une denrée décongelée.</li> </ul>
<p><b>Les conditionnements</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.</li> <li>• Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les conditionnements doivent être stockés dans des endroits propres (pas de poussières)</li> <li>▪ Pas de réutilisation de conditionnements (ex: sacs plastiques de supermarché, journaux...)</li> </ul>
<p><b>Les locaux et équipements</b></p> 	<p>Les sites doivent, autant que faire se peut, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites. Doivent être prévus :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des <b>installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène</b></li> <li>• des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la <b>désinfection des outils et équipements de travail</b> ;</li> <li>• de <b>l'eau potable</b>, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ;</li> <li>• des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de <b>température adéquates et</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pas de contact avec le sol, protéger du soleil, des poussières, du vent (parasol, carbet, étals à plus de 70cm du sol)</li> <li>▪ Pas d'animaux domestiques à proximité</li> <li>▪ Utilisation d'eau potable (minium une réserve avec robinet)</li> <li>▪ Lavabo à commande non manuelle dans les camions</li> <li>▪ Vitrine ou armoire réfrigérée,</li> </ul>

<p><b>dans lesquels les denrées sont préparées et mises en vente</b></p> 	<p><b>pour contrôler ces dernières ;</b></p> <p>Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• être <b>effectivement nettoyés</b> et, le cas échéant, désinfectés.</li> <li>• être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;</li> <li>• à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient <b>tenus propres</b> et, au besoin, désinfectés ;</li> <li>• être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.</li> </ul>	<p><b>glacière avec plaques eutectiques ou glace en quantité suffisante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Thermomètre obligatoire pour le contrôle des températures</b></li> <li>▪ <b>Tous les matériaux et surfaces doivent être lisses, facilement nettoyables et désinfectables</b></li> <li>▪ <b>Toutes les surfaces, équipements et matériaux doivent être propres et désinfectés</b></li> </ul>
<p><b>Les transports</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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 desdites températures.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Véhicules de transports propres</b></li> <li>▪ <b>Lors du transport, les denrées doivent être séparées des autres produits et protégées des contaminations.</b></li> <li>▪ <b>Le maintien sous température est obligatoire pendant le transport (armoire réfrigérée, glacière de capacité suffisante avec plaque eutectiques ou glace en quantité suffisante)</b></li> </ul>
<p><b>Les déchets</b></p> 	<p>Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Poubelle fermée et tenue à l'écart des denrées</b></li> <li>▪ <b>Vider les poubelles fréquemment et éviter l'accumulation des déchets</b></li> </ul>
<p><b>La traçabilité</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La traçabilité des denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution</li> <li>• Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux.</li> </ul>	<p><b>Obligation de conserver la provenance des denrées utilisées (factures, étiquettes, marques de salubrité) afin d'identifier l'origine des produits</b></p>
 <p><b>Responsabilité des professionnels</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes.</li> <li>• Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine.</li> </ul>	<p><b>En cas de denrées suspectes, obligation de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- retrait des denrées</li> <li>- information des autorités</li> <li>- information des consommateurs</li> </ul> <p><b>Si un fournisseur demande le retrait de l'un de ces produits, l'acheteur a l'obligation de procéder au retrait de ce produit.</b></p>

## ❖ **TEMPÉRATURES DES DENRÉES ALIMENTAIRES**

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 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.

### **TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES**

<b>NATURE DES DENRÉES</b>	<b>TEMPÉRATURE</b> de conservation dans les établissements de remise directe, lors de l'entreposage ou de transport ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C
Viandes hachées et préparations 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	- 12 °C

*Nota.* - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.

### **TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES**

<b>NATURE DES DENRÉES</b>	<b>TEMPÉRATURE</b> de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+ 2 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	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 Ou en absence + 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur Ou en absence + 4 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C + 3 °

*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.

### **TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE**

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
--	---------

## **EN CAS DE NON-RESPECT DES RÈGLES OU EN CAS DE NON-CONFORMITÉS**

Les opérateurs peuvent être sanctionnés par des amendes, des procès-verbaux, le retrait du marché ou la destruction de denrées, voire par des suspensions d'agrément ou des fermetures.