



Réglementation

Vente ambulante de produits alimentaires

Recommandations et obligations
des associations et commerçants

Maîtriser les risques sanitaires

1 Une formation à l'hygiène

L'hygiène s'apprend, se pratique, s'améliore. Une formation renouvelée en hygiène alimentaire pour toute personne amenée à manipuler les denrées est obligatoire. Vous pouvez contacter les organismes professionnels pour plus d'informations sur ces formations.

2 Des équipements conformes

- Votre installation (stand et/ou véhicule) doit permettre de protéger les denrées des souillures lors de leur exposition à la vente (protection vis-à-vis des intempéries et des clients).
- Les équipements utilisés (plans de travail, vitrines, étagères, conteneurs...) sont constitués de matériaux résistants, imputrescibles, lisses, pouvant être nettoyés et désinfectés efficacement.
- Vos équipements permettent de garantir le respect de la chaîne du froid ou de la chaîne du chaud pour toutes les denrées en stock ou présentées à la vente.
- Vous disposez d'un système hygiénique de lavage des mains (eau, savon, essuies mains à usage unique) ainsi que pour le nettoyage du petit matériel (eau, produit nettoyant et désinfectant alimentaire).

3 Qualité des denrées alimentaires

Traçabilité, DLC et conditions de conservation

Vous devez utiliser un système de traçabilité permettant d'apporter la preuve de l'origine des matières premières utilisées et du respect des Dates Limites de Consommation (DLC) : conservation des étiquettes des produits entamés, des bons de livraison, des factures...

Transport et stockage des aliments

Vous devez vous assurer que les denrées sont transportées, entreposées et exposées à la vente aux températures réglementaires (cf p. 4). Une attention particulière doit être portée au respect de la chaîne du chaud ($\geq 63^{\circ}\text{C}$). L'utilisation de glacière n'offre pas toujours les conditions nécessaires au respect des températures.

Important : tous les invendus non maintenus en permanence aux températures réglementaires doivent être retirés de la vente.

4 Des règles de fonctionnement

- Élaborer des plats cuisinés à l'avance ne peut se faire que dans des locaux adaptés à cette activité.
- Entretien et nettoyage correctement et régulièrement tous les équipements et matériels utilisés pour la préparation, l'entreposage et la mise en vente des denrées.
- Porter une coiffe ainsi que des vêtements propres et clairs lors des préparations.
- Ne pas entreposer de denrées alimentaires à même le sol.
- Renouveler l'huile de friture aussi souvent que nécessaire.
- Ne pas surcharger les vitrines réfrigérantes afin de permettre leur bon fonctionnement.
- Ranger à part tous les produits et objets susceptibles de contaminer les denrées (nettoyants, lubrifiants, outillages...).

Températures de conservation : quelques repères

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

Voici quelques indications sur les températures à respecter (se référer également aux indications particulières du fabricant).

■ **63°C minimum**

Pour tous les plats chauds.

■ **8°C maximum**

Autres denrées périssables, notamment beurre, fromages affinés.

■ **4°C maximum**

Viandes, produits à base de viande, lait cru ainsi que tout produit dont l'étiquetage précise une conservation entre 0 et 4°C.

■ **3°C maximum**

Abats, plats cuisinés à l'avance.

■ **0°C à 2°C**

Sur de la glace fondante

Poissons frais, non transformés décongelés, crustacés et mollusques cuits et réfrigérés.

Attention : les filets de poissons et les produits cuisinés ne doivent pas être en contact avec la glace et les produits crus.

■ **- 18°C maximum**

Produits surgelés, notamment les glaces et sorbets.



■ **Températures des aliments**

Les températures des denrées en stock et des denrées présentées à la vente doivent être régulièrement vérifiées avec un thermomètre.

Toute rupture de la chaîne du chaud ou de la chaîne du froid peut générer un risque pour le consommateur.

Des dépassements de température limités pendant des durées brèves peuvent être tolérés pour certaines denrées. Pour connaître ces tolérances, se reporter aux guides des bonnes pratiques d'hygiène correspondant à votre activité.

Guide des bonnes pratiques d'hygiène

Vous pouvez le commander aux Éditions de la documentation française :

Service vente / 124 rue Henry-Barbusse / 93308 Aubervilliers cedex
et sur Internet : www.ladocumentationfrancaise.fr

Conseils et infos pratiques

Obligations administratives

Tous les commerçants doivent avoir déclaré préalablement leur activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations correspondant au lieu d'implantation de leur siège social.

Concurrence, consommation et répression des fraudes

- Afficher le prix de vente et la dénomination de toutes les denrées et boissons.
- Afficher le volume des boissons servies.
- Utiliser la dénomination correcte des produits.
- Se rapprocher de la Direction départementale de la protection des populations pour connaître toutes les exigences dans ce domaine.

Occupation du domaine public

Vous devez solliciter, préalablement à votre installation, une demande d'occupation du domaine public à la Maison de la tranquillité publique.

Sécurité

- Fixer les bouteilles de gaz, vérifier la date de péremption du tuyau d'alimentation.
- Disposer d'un extincteur adapté au risque.
- Installer l'équipement de cuisson en arrière du banc de vente ou prévoir une protection efficace.

Divers

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

Contacts

■ SERVICE DE L'ÉTAT

Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP44)

10 boulevard Gaston-Doumergue – 44263 Nantes cedex 2
Tél. : 02 40 08 86 55 – ddpp@loire-atlantique.gouv.fr

■ VILLE DE NANTES

Maison de la tranquillité publique

11 boulevard de Stalingrad – 44000 Nantes
Tél. : 02 40 41 99 99

■ ORGANISMES PROFESSIONNELS

Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA)

5 allée des Liards – BP18129
44981 Sainte-Luce-sur-Loire
Tél. : 02 51 13 83 00 – dgcm44@cm-nantes.fr

Chambre de Commerce et de l'Industrie (CCI Formation)

4-8 rue Bisson - BP 90517 – 44105 Nantes cedex 4
Tél. : 02 40 44 42 42 – www.formation-entreprise.com

NUISANCES
INCIVILITÉS
SÉCURITÉ
RÉGLEMENTATION

Des réponses pour les Nantaises

MAISON DE LA TRANQUILLITÉ PUBLIQUE

ÉCOUTE | CONSEIL | SUIVI



02 40 41 99 99

Coût d'un appel local



maisontranquillite.fr

VILLE DE
Nantes

ALL NANTES 02 40 41 9000
www.nantes.fr



Nous contacter

Par courrier postal Hôtel de Ville de Nantes
2 rue de l'Hôtel de Ville - 44094 Nantes Cedex 1

Accueil du public 29 rue de Strasbourg - 44000 Nantes