

***Les prix et l'étiquetage
Les produits préemballés
doivent comporter :***

- la dénomination de vente du produit
- la liste des ingrédients
- la quantité nette
- la date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale, l'estampille sanitaire lorsqu'elle est obligatoire
- les conditions de conservation
- le nom ou la raison sociale, l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur
- l'indication du lot de fabrication



Pour tous les produits :

- indiquer les prix TTC
- indiquer la dénomination de vente et le cas échéant leur traitement physique : *pasteurisé, filmé, surgelé, congelé, décongelé*
- conserver les informations concernant l'identification du produit et sa durée de vie lorsqu'il est vendu à la coupe ou au détail
- être en mesure de justifier les termes valorisants ou publicitaires, tels que *naturel pur, frais, sans colorant, fermier, biologique...*
- respecter les normes existantes en microbiologie et résidus.



**DIRECTION DEPARTEMENTALE
DE LA COHESION SOCIALE ET
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS**
Sous Direction de la Protection des Populations
Service de la Protection
et de la Sécurité des Consommateurs

**Cité administrative Condé
2 rue Victor Hugo
CS 50001**

18013 BOURGES CEDEX

Tel. 02 48 67 36 95

Fax. 02 48 24 77 28

Mel. : ddcsp-spsc@cher.gouv.fr

**Conditions de vente
des denrées
alimentaires
sur les foires
et festivals**

Avoir de bonnes pratiques d'hygiène

Points à maîtriser :

* Le personnel :

- Etre en bon état de santé ;
- Avoir des vêtements propres et adaptés au contact alimentaire ;
- Disposer d'instructions et/ou d'une formation en hygiène alimentaire ;
- Avoir des équipements pour le lavage et le séchage hygiénique des mains.

* Les points de vente mobiles (tentes, étals, camions ...) et les matériels :

- Disposer de vêtements aptes au contact alimentaire, lisses, imputrescibles et faciles à nettoyer ;
- Procéder au nettoyage et à une désinfection régulière de tous les équipements.

* Les denrées :

- Protéger les denrées de toute contamination par le public et l'environnement (insectes, rongeurs ...) : en les plaçant en position haute, en les plaçant en vitrine ;
- Maintenir à bonne température les denrées lors du stockage et en cours de manipulation ;
- Eviter la contamination croisée entre les denrées (séparer les produits de nature différente).

* L'eau :

- Disposer d'eau potable dans des réservoirs à contact alimentaire qui seront nettoyés et désinfectés régulièrement ;
- **ou** disposer d'un branchement au réseau d'eau potable ;
- Avoir un dispositif de récupération des eaux usées.

* Les déchets :

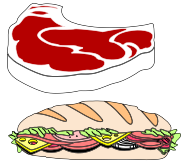


- Doivent être retirés aussi vite que possible du lieu où se trouvent les denrées alimentaires ;
- Pour leur entreposage et leur élimination, avoir des dispositifs adéquats ;
- Doivent être éliminés de façon hygiénique dans le respect de l'environnement.

Depuis le 1^{er} janvier 2006, la réglementation européenne renforce la responsabilité des professionnels de l'alimentaire dans la sécurité sanitaire des aliments qu'ils produisent, manipulent et mettent en vente. Elle fixe des objectifs généraux à atteindre qui correspondent avec des obligations de résultats.

Le professionnel doit apporter la preuve de l'application de ces mesures et de leur efficacité.

Pour cela, celui-ci doit conserver certains documents (certificat médical, attestation de formation, ...), procéder à l'enregistrement de certaines données (relevé et enregistrement des températures des meubles froids ...) et faire réaliser des analyses (sur les denrées, sur le matériel).

Respecter les chaînes du froid et du chaud Maintenir les denrées aux températures réglementaires ou préconisées par le fabricant ou par les guides de bonnes pratiques

	+4°C maximum	Viandes fraîches, préparations à base de viande, abats, volailles, lapins, produits de la pêche filmés ou saumurés non stables, sandwiches, salades composées, pâtisseries à la crème, lait cru, toutes denrées alimentaires très périssables.
	+ 63°C minimum	Plats cuisinés livrés chauds au consommateur.
	- 18°C sans limite inférieure	Denrées surgelés, glaces, crèmes glacées et sorbets.

Pour maintenir les produits à température exigée par la réglementation :

il est conseillé :

- lorsque l'organisation le permet (camion restant sur le festival en particulier), de laisser les produits dans leur caisse le plus longtemps possible
- lorsque les produits sont transportés dans un camion différent de celui servant au transport du matériel de présentation, de ne les apporter qu'au dernier moment sur le festival.
- de disposer d'un étal réfrigéré par tout moyen, permettant d'obtenir les températures réglementaires. Il s'agit d'une obligation de résultat importante pour les produits restant commercialisables ultérieurement
- d'approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins et de garder les produits en caisses isothermes ou dans le camion frigorifique
- de protéger les produits de toute source d'échauffement extérieur (soleil).