



GRANDS RASSEMBLEMENTS

Ce que vous devez savoir

Restauration
Eau potable
Salubrité



Sommaire

I. DISPOSITIONS GENERALES

- Fiche I-1** L'alimentation en eau potable
- Fiche I-2** Les équipements sanitaires
- Fiche I-3** Les déchets
- Fiche I-4** L'évacuation des eaux usées
- Fiche I-5** Les ventes réglementées

II. PRESCRIPTIONS MINIMALES CONCERNANT LES ACTIVITES DE RESTAURATION

- Fiche II.1** L'hygiène des denrées
- Fiche II.2** Les ventes à emporter
- Fiche II.3** Les restaurants et petites brasseries
- Fiche II.4** Les traiteurs
- Fiche II.5** Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives
- Fiche II.6** La sécurité incendie

III. BASES REGLEMENTAIRES

IV. ADRESSES UTILES

AMENAGEMENT DES POINTS D'EAU POTABLE



- Alimentation exclusive en eau potable
- Utilisation de tuyaux agréés au contact alimentaire
- Contrôle sanitaire de l'eau distribuée si la manifestation est de longue durée et/ou en présence de longs réseaux souples (taux de chlore...)
- Protection des tuyaux courant sur le sol contre l'écrasement et la coupure (eau potable - eaux usées)
- Montage professionnel des branchements
- Équipement de compteurs avec clapets anti-retour
- Condamnation de l'accès à un éventuel réseau d'eau industrielle

Avant toute utilisation, faire couler l'eau dans les tuyauteries

REPARTITION

Nombre sur le site : des points d'eau potable doivent être aménagés en nombre suffisant et compte tenu de leur fréquentation ; selon les recommandations de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé), 1 robinet pour 750 personnes.

Implantation : les points d'eau doivent être judicieusement répartis de façon à optimiser leur utilisation, notamment en tenant compte des critères suivants : distance entre points d'eau, distance par rapport aux voies principales...

Points d'eau spécifiques : pour le poste de commandement (PC), le(s) poste(s) de secours et les activités de restauration.

ACCES

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Accès en permanence.

Accès gratuit.

FLECHAGE

Le fléchage des points d'eau potable publics doit être assuré de façon explicite sur les voies d'accès, sous forme de pictogrammes pouvant être déchiffrés par tous les étrangers, et en permanence.

Disposition d'un stock de fléchage et pictogrammes pour pouvoir les remplacer en cas de casse ou de vol pendant la manifestation.

EVACUATION DES EAUX USEES DES POINTS D'EAU POTABLE

Équipement obligatoire des points d'eau avec système de récupération des eaux usées.

Évacuation des eaux :

cf. Fiche I.4 « L'évacuation des eaux usées ».

INSTALLATION – ENTRETIEN

Montage complet si possible sous la responsabilité d'une personne unique.

Prévoir le remplacement en urgence d'un élément défectueux ou détérioré.

CRITERES D'AMENAGEMENT

- Alimentation en eau potable exclusive des lavabos
- Protection des tuyaux courant sur le sol contre l'écrasement et la coupure
- En fonction du type de manifestation, utilité de prévoir des douches et des cabines "lavabo"
- Equipement de compteurs avec clapets anti-retour



REPARTITION

Nombre sur le site : des lavabos, des cabinets d'aisances et urinoirs doivent être aménagés en nombre suffisant et compte tenu de leur fréquentation ; selon les recommandations de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé), 1 cabinet pour 100 personnes et 1 lavabo pour 750 personnes.

D'autre part, il est souhaitable que 50 % des toilettes destinées aux hommes soient des urinoirs.

Implantation : les sanitaires doivent être judicieusement répartis de façon à optimiser leur utilisation, notamment en tenant compte des critères suivants : distance entre blocs sanitaires, par rapport aux voies principales, proximité des postes de secours et du Poste de Commandement (PC).

Il est essentiel de prévoir des distances d'isolement entre les blocs sanitaires et les activités de restauration afin d'éviter les risques de souillures (écoulements, odeurs...).

Protection visuelle vis à vis de l'extérieur, surtout pour les urinoirs.

ACCES

Prévoir certaines cabines de WC adaptées à l'usage des personnes à mobilité réduite (1 par bloc sanitaire)

Accès en permanence

Accès gratuit

FLECHAGE

Le fléchage des équipements sanitaires doit être assuré de façon explicite sur les voies d'accès, sous forme de pictogrammes pouvant être déchiffrés par tous les étrangers, et en permanence.

Disposition d'un stock de fléchage et pictogrammes pour pouvoir les remplacer en cas de casse ou de vol pendant la manifestation.

EVACUATION DES EAUX USEES DES EQUIPEMENTS SANITAIRES

Pour l'évacuation des eaux usées des lavabos, urinoirs et WC : *cf. Fiche I.4 « l'évacuation des eaux usées »*.

En l'absence de WC existants, prévoir des WC chimiques autonomes.

Vidange des WC chimiques de façon quotidienne (au minimum) et évacuation des vidanges par une société si possible unique vers une station d'épuration à définir.

INSTALLATION - ENTRETIEN

Montage complet si possible sous la responsabilité d'une personne unique.

Prévoir le remplacement en urgence d'un élément défectueux ou détérioré.

L'entretien des équipements sanitaires doit s'effectuer autant que de besoin par des personnes affectées à cette tâche.



STOCKAGE ET ELIMINATION DES DECHETS

- Conteneurs munis d'un système de fermeture judicieusement répartis sur le site, de volumes variables et en nombre suffisant.
- Prévoir des distances d'isolement entre les conteneurs collectifs et les activités de restauration afin d'éviter les risques de souillures (écoulements, odeurs...).
- Dans le cas de conteneurs affectés à chaque restaurant, ceux-ci devront être de capacité adaptée.
- Pour la collecte sélective, des conteneurs spécifiques vidés et nettoyés autant que de besoin (canettes de boissons, huiles de friture...).
- Pour le public, des supports avec sacs poubelles transparents, répartis sur le site.

ACCES

Prévoir une voie d'accès pour la vidange et l'entretien de ces conteneurs en cours de manifestation.

EVACUATION DES DECHETS

Fréquence d'évacuation de ces déchets adaptée à l'activité.

Élimination vers une installation autorisée à préciser.

Évacuation des déchets liquides (huiles de friture usagées) par une société habilitée pour la filière d'élimination retenue fournissant un bordereau CERFA d'élimination des déchets.

Aucune denrée alimentaire ne devra être récupérée ni valorisée en alimentation animale.

Conditionnement des déchets d'activités de soins (issus des postes de secours) dans des emballages agréés et évacuation vers l'usine d'incinération VESTA à Grand-Quevilly.

ENTRETIEN

Des conteneurs et poubelles entretenus ***autant que de besoin*** par des personnes affectées à cette tâche.

NETTOYAGE DU SITE

Nettoyage du site et notamment aux abords des conteneurs à déchets, en cours de manifestation.

Pour l'évacuation des eaux usées issues du nettoyage : cf. ***Fiche I.4 « l'évacuation des eaux usées »***.

EVACUATION DES EAUX USEES

Les eaux usées issues de l'ensemble des installations (points d'eau potable, équipements sanitaires, eaux de lavage du site, restaurants, etc...) doivent être dirigées vers un réseau d'assainissement collectif sous contrôle du gestionnaire, de façon hygiénique et sécuritaire.

EN CAS D'IMPOSSIBILITE

Mettre en place une autre procédure d'évacuation et tenir à disposition du SPANC (Service Public d'Assainissement Non Collectif) les éléments d'information suivants :

- les descriptifs détaillés des installations d'assainissement autonomes
- le nom de la société chargée des vidanges
- le lieu d'évacuation des matières de vidange



INSTALLATIONS

Évacuation obligatoire des eaux usées en gravitaire (attention aux contre-pentes par rapport au réseau).

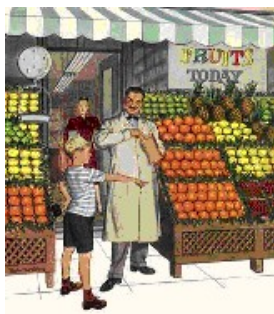
Protection des tuyaux courant sur le sol contre l'écrasement et la coupure.

Attention à ne pas installer d'activités fixes sur les plaques d'égouts prévues pour recevoir les évacuations d'eaux usées.

Montage professionnel des tuyauteries.

ACCES

Prévoir une voie d'accès pour la vidange et l'entretien des installations en cours de manifestation.



Certains événements, par leur impact sur le public, sont particulièrement propices au développement de certaines formes de vente qui, dès lors qu'elles ne s'exercent pas dans le cadre légal, faussent le jeu de la concurrence, au détriment des commerçants qui s'acquittent de leurs charges et obligations diverses.

C'est pourquoi les pratiques para-commerciales doivent être combattues. C'est l'objet de l'article L.442-8 du Code du Commerce qui interdit à toute personne d'offrir à la vente des produits ou de proposer des services en utilisant dans des conditions irrégulières le domaine public.

Dans la lutte contre ces pratiques, le rôle du Maire est déterminant car c'est lui qui délivre certaines autorisations indispensables à l'exercice d'activités commerciales.

PRINCIPALES OBLIGATIONS DES COMMERCANTS

Être immatriculés au Registre du Commerce

Être affiliés aux régimes sociaux

Remplir les obligations fiscales

Être possesseurs d'une carte de séjour ou d'une carte de commerçant étranger pour les étrangers hors de la UE (Préfecture / Sous-Préfecture)

Être possesseurs d'une carte de commerçant non sédentaire ou d'un livret de circulation (Centre des formalités des entreprises de la Chambre de Commerce et d'Industrie).

Faire une déclaration à l'inspection du travail en cas d'emploi de personnel salarié.

Pour obtenir ces cartes, il faut adresser un dossier à l'autorité compétente, 5 mois au plus tôt et 3 mois au plus tard, avant la date prévue pour la vente.

LES VENTES SUR LE DOMAINE PUBLIC

Tout vendeur ou prestataire de services (marchand de fruits, baraque à frites, marchand de glaces, etc...) installé sur un lieu public (marché, plage, voie publique, etc...) doit être muni d'une autorisation d'occupation du domaine public.

Cette autorisation est délivrée par l'autorité chargée de la Police de la circulation sur la dépendance domaniale considérée, c'est-à-dire :

En agglomération, par le Maire (commune d'installation / article L.2213-6 du Code Général des Collectivités Territoriales) ; il s'agit selon le cas, d'une permission de voirie (si emprise au sol), d'un permis de stationnement (camion, étalage, terrasse de café), d'une autorisation de vendre sur le marché (les emplacements pouvant être limités) ;

Hors agglomération et hors route à grande circulation, les agences départementales de la direction des routes en fonction de la localisation de la commune concernée.

LES VENTES AU DEBALLAGE

Il s'agit de ventes de marchandises effectuées dans des locaux ou sur des emplacements non destinés à la vente au public de ces marchandises (parking, hall de centre commercial,...), ainsi qu'à partir de véhicules spécialement aménagés à cet effet.

Ces ventes nécessitent une déclaration préalable transmise au maire de la commune dans laquelle l'opération de vente est prévue.

Toutes les denrées doivent être transportées dans des conditions permettant d'éviter toute contamination. Pour les denrées réfrigérées ou congelées, il faut s'assurer en outre du respect de la chaîne du froid. Les véhicules frigorifiques doivent disposer d'une attestation technique valide (ATP). Des dérogations existent sous réserve de respecter des conditions de distance et d'utilisation. Dans tous les cas une analyse des risques et la maîtrise des risques doivent être mises en œuvre et les enregistrements nécessaires effectués.

Les denrées animales doivent provenir d'établissements bénéficiaires d'un agrément ou d'une déclaration de dérogation à l'agrément, délivrés par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

Les steaks hachés doivent provenir exclusivement d'un atelier agréé par la DDPP.

La décongélation des denrées doit s'effectuer dans une enceinte réfrigérée, à une température comprise entre 0°C et + 4° C. Les instructions du fabricant doivent être respectées.

Les Dates Limites de Consommation (DLC) doivent être strictement respectées.

Les informations concernant l'identification des produits et la DLC doivent être conservées.

Les produits tranchés à l'avance doivent être préparés et stockés dans de bonnes conditions d'hygiène et de température en particulier protégés des contaminations.

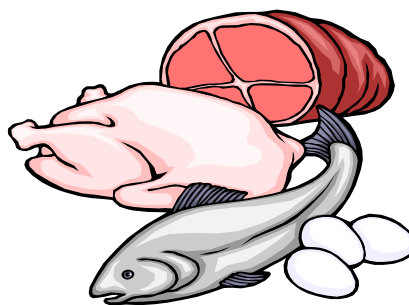
Le contenu des boîtes de conserve, non immédiatement utilisé, doit être transvasé dans des récipients de type alimentaire munis d'un couvercle et stockés au froid.

L'huile de friture doit être régulièrement changée.

Denrées exposées

Les denrées périssables doivent être protégées de toute source d'échauffement extérieure (soleil, lampes...) et maintenues aux températures réglementaires.

Les denrées non conditionnées doivent être présentées à la vente à l'abri des souillures.



Les plats cuisinés, servis "chauds", doivent être maintenus à une température supérieure (+ 63° C). Présence d'un thermomètre sonde pour le contrôle.

TEMPERATURES DES DENREES

Pour préserver la salubrité des denrées, il convient de respecter les chaînes du froid et du chaud et de maintenir les denrées aux températures réglementaires ou préconisées par le fabricant, à savoir :

sur glace fondante (0° C à +2° C) : poissons, crustacés, mollusques autres que vivants,

+ 2° C maximum VIANDES HACHEES FRAICHES,

+ 3° C maximum pour les préparations culinaires préparées à l'avance,

+ 4° C maximum : viandes fraîches, préparations à base de viande, abats, volailles, lapins, produits de la pêche fumés ou saumurés non stables, sandwiches, salades composées, pâtisseries à la crème, lait cru, produits frais au lait cru, fromages découpés ou râpés préemballés,

+ 8° C maximum : produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés et desserts lactés, beurre et matières grasses, desserts non stables à base de substitut de lait,

supérieures à + 63° C : plats cuisinés servis chauds au consommateur,

- 18 °C MAXI pour les produits congelés.

ATTENTION : la température des produits doit être vérifiée régulièrement (au moins une fois le matin et une fois le soir) et justifiée par des enregistrements.



LES LOCAUX

Le stand doit être pourvu d'un toit, de parois latérales et d'un sol, délimitant ainsi un local afin de mettre les denrées à l'abri des contaminations. Le sol doit être nettoyable.

Les voitures boutiques doivent respecter des conditions d'hygiène et de maîtrise des risques identiques à celles des établissements de vente à emporter.

Hygiène des locaux

Des détergents et des désinfectants aptes au contact alimentaire doivent être utilisés pour le nettoyage des matériels et des ustensiles de préparation.

L'accès des stands alimentaires est interdit aux animaux et aux personnes non autorisées.

L'EQUIPEMENT

Les plans de travail et le matériel seront en bon état, faciles à nettoyer et à désinfecter.

La capacité de stockage des denrées en froid positif et en froid négatif devra être adaptée à l'activité. Les équipements doivent être pourvus de thermomètres de contrôle. (Vérification chaque jour).

La vaisselle, les ustensiles et le linge propres doivent être stockés à l'abri des souillures.

Les produits alimentaires et le matériel d'entretien doivent être rangés dans des endroits distincts.

Une réserve d'eau potable et des matériels adéquats doivent être disponibles pour le lavage des mains, des ustensiles, des surfaces en contact avec les aliments, ainsi qu'un détergent et des essuie-mains à usage unique.

Un dispositif de récupération des eaux usées doit être prévu (Cf. Fiche I-4).

Les déchets en attente de ramassage doivent être stockés de façon hygiénique dans des conteneurs fermés (prévoir un volume de stockage en conséquence).

Les huiles usagées doivent être déposées dans des conteneurs de récupération prévus à cet effet. Leur élimination doit être réalisée via une filière adaptée et faire l'objet d'une traçabilité (Cf. fiche I-3).

Le stand doit disposer d'une alimentation électrique.

LE PERSONNEL

Une des étapes de la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires consiste à éviter tous risques de contamination par le personnel qui manipule les denrées. Formation spécifique en hygiène alimentaire ou diplôme reconnu pour au moins une personne de l'établissement.

Le personnel doit avoir une tenue vestimentaire propre et adaptée.

Les vêtements de ville et autres effets du personnel ne doivent pas être stockés dans les zones de préparation.

Les tenues professionnelles propres sont stockées à l'abri des souillures.

Il est interdit de fumer dans les lieux où sont manipulées et préparées les denrées alimentaires.

LE FONCTIONNEMENT

Les bonnes pratiques d'hygiène seront respectées en utilisant par exemple le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques du Restaurateur. Les procédures à suivre (notamment plan de nettoyage, instructions d'hygiène au personnel, autocontrôles réalisés (ex : relevés des températures), traçabilité (ex : conservation des étiquetages), ...) doivent être connues du personnel et peuvent être présentées sous forme de documents écrits.

PRESENTATION A LA VENTE

Les denrées non préemballées présentées à la vente doivent comporter :

- la dénomination réglementaire de vente
- la liste des substances allergènes présentes dans la denrée. Ces substances sont indiquées sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon non confusionnelle

La liste des substances allergènes à mentionner est précisée dans la fiche II-3-3

LA PUBLICITE DES PRIX

Le prix toutes taxes comprises (TTC) de tout produit destiné à la vente au détail et exposé à la vue du public, doit faire l'objet d'un marquage par écriteau ou d'un étiquetage.

VENTE D'ALCOOL

Il est interdit aux marchands ambulants de vendre au détail, soit pour consommer sur place soit pour emporter, des boissons des quatrième et cinquième groupes.



LES LOCAUX

Les locaux de préparation doivent être pourvus d'un toit, de parois latérales et d'un sol, délimitant ainsi un local afin de mettre les denrées à l'abri des contaminations. Le sol doit être constitué d'un revêtement dur, facile à nettoyer et à désinfecter.

L'espace éventuel entre les locaux de préparation et la zone de service doit être couvert.

Hygiène des locaux

Des détergents et des désinfectants aptes au contact alimentaire doivent être utilisés pour le nettoyage/désinfection des matériels et des ustensiles de préparation.

L'accès des locaux de préparation est interdit aux animaux et aux personnes non autorisées.

L'EQUIPEMENT

Dans les locaux de préparation, prévoir des emplacements séparés (sinon séparation dans le temps) pour les différentes activités afin de prévenir la contamination croisée entre et durant les opérations, notamment :

Un local de stockage de capacité suffisante pour les matières premières (en froid positif ou négatif si nécessaire), permettant de les conserver aux températures réglementaires. Il en est de même pour les produits finis. Les équipements doivent être pourvus de thermomètres de contrôle (vérification chaque jour).

Une zone plonge équipée.

Une zone réservée à la cuisson.

Une zone pour les opérations d'assemblage, équipée d'un lave-mains à commande non manuelle, alimenté en eau potable chaude et froide, d'un produit pour se nettoyer les mains et d'un essuie-mains à usage unique.

Les plans de travail et le matériel seront en bon état, faciles à nettoyer et à désinfecter.

La vaisselle, les ustensiles et le linge plat propres doivent être stockés à l'abri des souillures.

Les produits alimentaires et le matériel d'entretien doivent être rangés dans des endroits distincts.

Les déchets en attente de ramassage doivent être stockés de façon hygiénique dans des conteneurs fermés (prévoir un volume de stockage en conséquence).

Les huiles usagées doivent être déposées dans des conteneurs de récupération prévus à cet effet. Leur élimination doit être réalisée via une filière adaptée et faire l'objet d'une traçabilité (Cf. fiche I-3).



LES INSTALLATIONS

Alimentation en eau (Cf. Fiche I-1).

Raccordement au réseau d'eau potable exclusive.

Utilisation de tuyaux agréés au contact alimentaire.

Condamnation de l'accès à un éventuel réseau d'eau industrielle.

Équipement de compteurs avec clapets anti-retour.

Protection des tuyaux courant sur le sol contre l'écrasement et la coupure.

Montage professionnel des branchements (se renseigner sur les diamètres des tuyaux et autres données techniques nécessaires aux branchements).

Évacuation des eaux usées (Cf. Fiche I-4).

Évacuation obligatoire des eaux en gravitaire (attention aux contre-pentes par rapport au réseau).

Évacuation des eaux usées vers un réseau d'assainissement de façon hygiénique et sécuritaire (protection des bouches d'égout ouvertes).

Attention à ne pas installer d'activités fixes sur les plaques d'égouts prévues pour recevoir les évacuations d'eaux usées.

Montage professionnel des tuyauteries.

LE PERSONNEL

Une des étapes de la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires consiste à éviter tous risques de contamination par le personnel qui manipule les denrées.

Formation spécifique en hygiène alimentaire ou diplôme reconnu pour au moins une personne de l'établissement.

Le personnel doit avoir une tenue vestimentaire propre et adaptée.

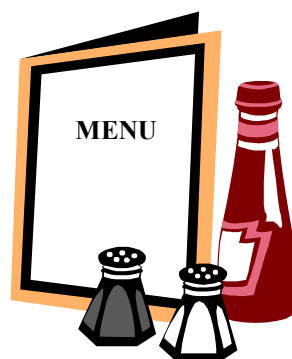
Les vêtements de ville et autres effets du personnel ne doivent pas être stockés dans les zones de préparation.

Les tenues professionnelles propres sont stockées à l'abri des souillures.

Il est interdit de fumer dans les lieux où sont manipulées et préparées les denrées alimentaires.

LE FONCTIONNEMENT

Les bonnes pratiques d'hygiène seront respectées en utilisant par exemple le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques du Restaurateur. Les procédures à suivre (notamment plan de nettoyage, instructions d'hygiène au personnel, autocontrôles réalisés (ex : relevés des températures), traçabilité (ex : conservation des étiquetages, ...) doivent être connues du personnel et peuvent être présentées sous forme de documents écrits.



L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR

L'AFFICHAGE

L'affichage s'entend : prix taxes et service compris.

A l'extérieur :

Vous devez afficher :

Le prix au comptoir, le prix en terrasse et le prix en salle des prestations suivantes :

- 1 – le café noir
- 2 – le demi de bière pression
- 3 – un apéritif anisé
- 4 – un flacon de bière
- 5 – un jus de fruit
- 6 – un soda
- 7 – une eau minérale plate ou gazeuse
- 8 – un plat du jour
- 9 – un sandwich

Les menus et les cartes indiquant les prix, au moins à partir de 11 h 30 pour le déjeuner, de 18 h 00 pour le dîner, et pendant toute la durée du service.

Cinq vins, ou tous les vins si vous en servez moins de cinq, ou cinq boissons si aucun vin n'est servi, accompagnés de leurs prix.

A l'intérieur :

La liste des boissons offertes à la vente ;
Le prix de chaque prestation.

De plus, vous devez mettre à la disposition de la clientèle des menus et cartes identiques à ceux affichés à l'extérieur, mentionnant :

Le prix de chaque prestation ;
Boisson comprise ou non comprise ;
La nature et la contenance des boissons offertes.

L'origine des viandes utilisées pour la préparation des plats servis ou vendus, sous la forme de :

- « né et élevé (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu (nom du pays d'abattage) ».
- « origine : (nom du pays) » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays.

Ces mentions doivent être indiquées dans les lieux où sont servis les repas de façon lisible et visible (cartes, menus, ou tout autre support).

INFORMATIONS SUR LES ALLERGENES

Les allergènes présents dans les plats doivent être portés à la connaissance des consommateurs :

- soit sur la carte à proximité du plat,
- soit selon d'autres modalités permettant au consommateur d'accéder librement et directement à cette information sous forme écrite (la présentation des allergènes oralement à la commande n'est pas autorisée).

Liste des allergènes à mentionner :

1. Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons,
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
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 et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)
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 exprimées en SO₂.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.



LA NOTE

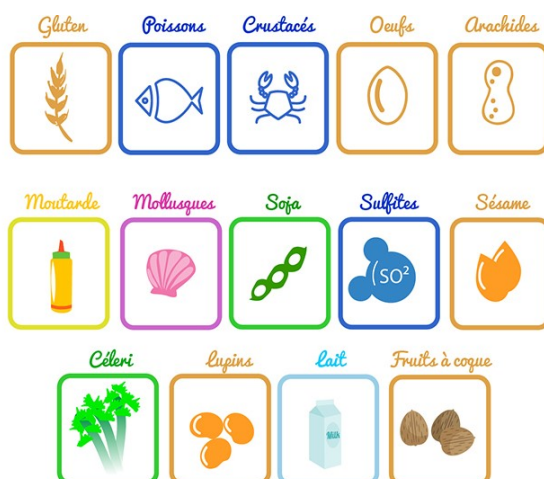
Dans les "restaurants", la délivrance d'une note détaillant les prix est **obligatoire**.

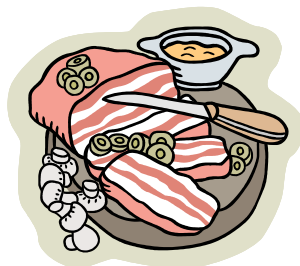
La note doit comporter :

- La date,
- La raison sociale et l'adresse de l'établissement,
- Le prix TTC service compris de chaque prestation fournie,
- Le total des sommes dues par le client.

DANS TOUS LES CAS, L'ORIGINAL DE LA NOTE EST REMIS AU CLIENT ET LE DOUBLE CONSERVE PAR L'EXPLOITANT PENDANT DEUX ANS.

- ❖ Une carafe d'eau gratuite doit être mise à la disposition de la clientèle.
- ❖ Les vins et autres boissons vendus à la bouteille, doivent être débouchés ou ouverts devant le client





DECLARATION D'ACTIVITE, AGREMENT ET DECLARATION DE DISPENSE D'AGREMENT

Tous les établissements préparant des denrées alimentaires doivent être déclarés et enregistrés auprès de la DDPP du département de localisation de leur siège. (CERFA 13984)

Lorsque les produits vendus ne sont pas destinés à la vente au consommateur final, l'établissement doit être agréé par la DDPP et disposer d'un numéro d'agrément sanitaire à apposer sur les denrées préparées.

Une dérogation à l'agrément sanitaire est possible sous réserve de respecter certaines conditions. Il convient de se renseigner auprès de sa DDPP préalablement à toute installation.

TRANSPORT DES DENREES

Toutes les denrées doivent être transportées dans des conditions permettant d'éviter toute contamination. Pour les denrées réfrigérées ou congelées, il faut s'assurer du respect de la chaîne du froid. Les véhicules frigorifiques doivent disposer d'une attestation technique valide (ATP). Des dérogations existent sous réserve de respecter des conditions de distance et d'utilisation. Dans tous les cas une analyse des risques et la maîtrise des risques doivent être mises en œuvre et les enregistrements nécessaires effectués (notamment de température).

STOCKAGE DES DENREES

Dans l'attente du service, prévoir un stockage de capacité suffisante permettant le respect des températures réglementaires des denrées en liaison chaude comme en liaison froide et cet équipement doit être pourvu de thermomètres de contrôles.

FONCTIONNEMENT

Le buffet doit être à l'abri des contaminations.

Ne pas garnir les buffets trop longtemps à l'avance (préconisation de moins de 2h) ; apporter les produits fragiles sur le plan sanitaire au fur et à mesure des besoins.

Des contrôles réguliers sont à prévoir (surveillance des températures, nettoyage,...).

Pour le service, les bonnes pratiques d'hygiène seront respectées en utilisant, par exemple, le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du Traiteur.

Dans le cas où des préparations sont effectuées sur le site, des installations similaires à celles des Restaurants ou Petites Brasseries sont nécessaires, à savoir :

LES LOCAUX

Les locaux de préparation doivent être pourvus d'un toit, de parois latérales et d'un sol, délimitant ainsi un local afin de mettre les denrées à l'abri des contaminations. Le sol doit être constitué d'un revêtement dur, facile à nettoyer et à désinfecter.

L'espace éventuel entre les locaux de préparation et la zone de service doit être couvert.

Hygiène des locaux

Des détergents et des désinfectants aptes au contact alimentaire doivent être utilisés pour le nettoyage/désinfection des matériels et des ustensiles de préparation.

L'accès des locaux de préparation est interdit aux animaux et personnes non autorisées.

L'EQUIPEMENT

Dans les locaux de préparation, prévoir des emplacements séparés (sinon séparation dans le temps) pour les différentes activités afin de prévenir la contamination croisée entre et durant les opérations, notamment :

Un local de stockage de capacité suffisante pour les matières premières (en froid positif ou négatif si nécessaire), permettant de les conserver aux températures réglementaires. Il en est de même pour les produits finis (thermomètre de contrôle à prévoir).

Une zone plonge équipée d'un double bac.

Une zone réservée à la cuisson.

Une zone pour les opérations d'assemblage, équipée d'un lave-mains à commande non manuelle, alimenté en eau potable chaude et froide, d'un produit pour se nettoyer les mains et d'un essuie-mains à usage unique.

Les plans de travail et le matériel seront en bon état, faciles à nettoyer et désinfecter.

La vaisselle, les ustensiles et le linge plat propres doivent être stockés à l'abri des souillures.

Les produits alimentaires et le matériel d'entretien doivent être rangés dans des endroits distincts.

Les déchets en attente de ramassage doivent être stockés de façon hygiénique dans des conteneurs fermés (prévoir un volume de stockage en conséquence).

Les huiles usagées doivent être déposées dans des conteneurs de récupération prévus à cet effet. Leur élimination doit être réalisée via une filière adaptée et faire l'objet d'une traçabilité (cf. Fiche I-3).

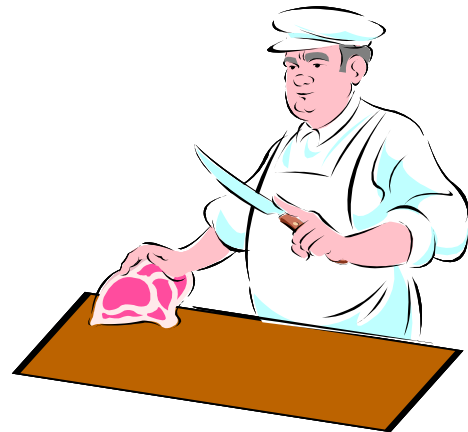
LES INSTALLATIONS

Alimentation en eau (Cf. Fiche I-1):

Raccordement au réseau d'eau potable.
Utilisation de tuyaux agréés au contact alimentaire.
Condamnation de l'accès à un éventuel réseau d'eau industrielle.
Équipement de compteurs avec clapets anti-retour.
Protection des tuyaux courant sur le sol contre l'écrasement et la coupure.
Montage professionnel des branchements (se renseigner sur les diamètres des tuyaux et autres données techniques nécessaires aux branchements).

Évacuation des eaux usées (Cf. fiche I-4) :

Évacuation obligatoire des eaux en gravitaire (attention aux contre-pentes par rapport au réseau).
Évacuation des eaux usées vers un réseau d'assainissement de façon hygiénique et sécuritaire (protection des bouches d'égout ouvertes).
Attention à ne pas installer d'activités fixes sur les plaques d'égouts prévues pour recevoir les évacuations d'eaux usées.
Montage professionnel des tuyauteries.



LE PERSONNEL

Une des étapes de la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires consiste à éviter tous risques de contamination par le personnel qui manipule les denrées.

Formation spécifique en hygiène alimentaire ou diplôme reconnu pour au moins une personne de l'établissement.

Seul le personnel autorisé peut pénétrer en zone de préparation.

Le personnel doit avoir une tenue vestimentaire propre et adaptée.

Les vêtements de ville et autres effets du personnel ne doivent pas être stockés dans les zones de préparation.

Les tenues professionnelles propres sont stockées à l'abri des souillures.

Il est interdit de fumer dans les lieux où sont manipulées et préparées les denrées alimentaires.

PUBLICITE DES PRIX

Cf. fiche II-2

INFORMATIONS SUR LES ALLERGENES

Cf. fiche II-3-2

TOXI-INFECTIIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES (T.I.A.C)

Les T.I.A.C. proviennent de contaminations des aliments liées :

- à la qualité des matières premières,
- à la préparation,
- aux matériels de cuisine,
- aux personnels de restauration,

et peuvent être aggravées par une faute dans la cuisson ou la conservation (rupture de la chaîne du froid).

Aussi, l'ingestion d'un aliment contaminé pourra provoquer une T.I.A.C touchant de nombreux consommateurs. Les enfants, personnes âgées ou malades y sont plus sensibles.



Reconnaître une T.I.A.C :

Par définition, une T.I.A.C se traduit par l'apparition, au même moment, de symptômes le plus souvent digestifs sur au moins deux personnes ayant consommé un repas identique ou un aliment en commun, à l'exception du cas très rare de botulisme pour lequel la notion de TIAC s'applique dès le premier malade.

Ainsi, des manifestations cliniques de type vomissements et/ou diarrhées, avec ou sans fièvre, qui touchent plusieurs individus en même temps doivent évoquer l'hypothèse d'une T.I.A.C.

Déclarer une T.I.A.C.

La TIAC est une Maladie à Déclaration Obligatoire (MDO) elle doit être signalée le plus rapidement possible aux autorités sanitaires (ARS et DDPP) afin de faciliter la collecte des informations nécessaires à l'aboutissement de l'enquête (recherche de l'aliment responsable) par le biais notamment d'un questionnaire individuel (joint) .

Ce signalement doit être complété, dans les meilleurs délais, du formulaire de déclaration obligatoire (joint) rempli par le médecin qui a diagnostiqué la T.I.A.C et adressé à l'ARS (Code de la Santé Publique – Décret du 10 juin 1986 modifié).

Plateforme de veille et d'urgences sanitaires :
0809 400 660

République française

Médecin ou biologiste déclarant (tampon) Nom : _____ Hôpital/service : _____ Adresse : _____ Téléphone : _____ Télécopie : _____ Signature : _____	SI notification par un biologiste Nom du clinicien : _____ Hôpital/service : _____ Adresse : _____ Téléphone : _____ Télécopie : _____
---	--



Important : cette maladie justifie une intervention urgente locale, nationale ou internationale. Vous devez la signaler par tout moyen approprié (téléphone, télécopie...) au médecin de l'ARS avant même confirmation par le GNR ou envoi de cette fiche.

Date de la notification : | | | | | | | | | |

Nombre de malades : | | | | Nombre de malades hospitalisés : | | | | Nombre de malades décédés : | | | |

Caractéristiques du/des malade(s) :								
Cas	Age	Sexe	Code postal du domicile	Date et heure de début des signes cliniques	Signes cliniques*	Analyses microbiologiques : faite, non faite, inconnu	Résultats : négatif ou positif (si +, préciser l'agent : Salmonella, Staphylococcus, Campylobacter...)	Complications : DCD = décès H = hospitalisation
exemple	31	M	42500	10/08/95 à 12 h	V D F A	faite	S. Enteritidis	H
n° 1								
n° 2								
n° 3								
n° 4								
n° 5								
n° 6								
n° 7								
n° 8								
n° 9								
n° 10								

*N = nausées, D = diarrhée, F = fièvre, V = vomissements, A = douleurs abdominales

Analyses microbiologiques dans les aliments (recherche de germes ou de toxines) :

positive négative non faite

Si analyses positives, préciser l'agent :

Si analyses négatives ou non faites chez les cas ou dans les aliments, quels sont les agents suspectés (le ou les 2 plus probables) ?

1/

2/

Toxi-infection alimentaire collective
Critères de notification : survenue d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastrointestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Origine de l'intoxication :

Date du repas : | | | | | | | | | | Heure du repas : | | | h | | | Département du repas : | | | | |

Nombre de personnes ayant participé au repas : | | | | |

Lieu du repas : familial

restaurant

collectivité : scolaire

Institut médico-social (hôpital, crèche, maisons de retraite, CAT, MAS)

restaurant d'entreprise

autre collectivité, préciser :

Aliment(s) consommé(s) suspecté(s) :

Origine de(s) aliment(s) suspecté(s) (ex. : supermarché, production locale, production familiale) :

Commentaires (circonstances) :

Maladie à déclaration obligatoire (Art L 3113-1, R 3113-1, R 3113-2, R 3113-5, D 3113-7 du Code de la santé publique)
 Information individuelle des personnes - Droit d'accès et de rectification pendant 6 mois par le médecin déclarant (loi du 6 janvier 1978) - Centralisation des informations à l'Institut de veille sanitaire



DISPOSITIONS LEGALES AUX ACTIVITES DE RESTAURATION TEMPORAIRES sous chapiteau, tente ou structure itinérant (CTS) DANS LES GRANDS RASSEMBLEMENTS



LES APPAREILS DE CHAUFFAGE (CTS 15 § 1 et 1 et § 2) [*]

Seuls sont autorisés à l'intérieur des établissements les appareils de chauffage sans combustion (échangeurs, mélangeurs, générateurs électriques, etc...). Les générateurs de chaleur à combustion doivent être situés à l'extérieur de l'établissement et à 5 mètres de celui-ci.

LES APPAREILS DE CUISSON (CTS 15 § 3) [*]

Véhicule ou conteneurs spécialisés

Les véhicules ou conteneurs spécialisés destinés à la cuisson ou au réchauffage des aliments dans les établissements conçus pour la restauration sont autorisés à l'intérieur dans les conditions suivantes :

Les équipements de réchauffage ou de cuisson sont conformes aux normes et ils sont entretenus périodiquement.

Ils devront posséder une vignette du bureau vérificateur et être inscrit sur l'extrait de registre.

Ces équipements sont situés à une distance minimale de deux mètres par rapport à la zone accessible au public.

Le véhicule ou les conteneurs doivent être situés à une distance minimale de un mètre de l'enveloppe de l'établissement, de tout rideau de partition et de tout élément participant à la structure.

Les circuits alimentant ces équipements doivent comporter à proximité un dispositif d'arrêt d'urgence de l'alimentation facilement accessible, bien signalisé et hors de portée du public.

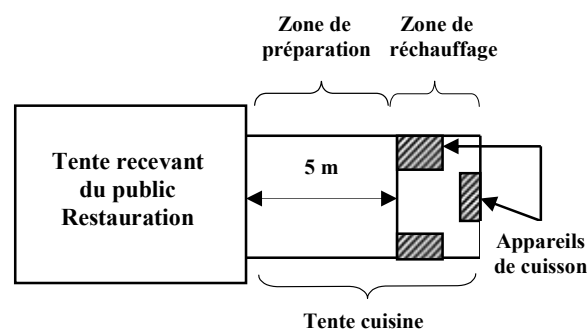
[*]—Arrêté du ministre de l'intérieur du 23 janvier 1985 modifié

Les installations électriques doivent être conformes à la norme française NFC 15.100.

La zone de cuisson doit comporter deux extincteurs adaptés aux risques présentés et facilement accessibles.

Tente cuisine

L'installation d'une tente de cuisine est possible, réalisée obligatoirement en matériaux de catégorie M 2 et reliée à l'établissement. Les appareils de cuisson doivent être distants de 5 mètres de la tente principale recevant le public.



LES BOUTEILLES DE GAZ

Le stockage éventuel de récipients d'hydrocarbures liquéfiés doit être implanté de façon telle qu'il ne puisse gêner ni l'évacuation du public, ni l'intervention des secours.

“ Il doit être situé à une distance minimale de trois mètres de l'établissement et il est limité à 210 kilogrammes par emplacement. Une distance minimale de 10 mètres est imposée entre deux emplacements ”.

RAPPEL : Outre ces prescriptions minimales, l'implantation d'un établissement de plus de 50 personnes est soumise à l'autorisation du maire, au vu d'un dossier (extrait de registre de sécurité en cours de validité, notice de sécurité, plans) transmis au moins 1 mois avant la date d'ouverture.

Règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

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°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement CE n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées

Code de la Santé Publique

Code Rural et de la Pêche Maritime

Code de la Consommation

Code de Commerce

Code de la Construction et de l'Habitation

Code Général des Collectivités Territoriales

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Arrêté 25361 du 8 Juin 1967 relatif à la délivrance d'une note dans les hôtels, pensions de famille, maison meublée et restaurants.

Arrêté 87.02/C du 27 mars 1987 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place.

Décret du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du Traiteur

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du Restaurateur

(Disponibles au Journal Officiel)

Règlement Sanitaire Départemental
(Disponible à l'ARS de Normandie)

Arrêté du 7 septembre 2009 fixant les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectifs

Le règlement d'assainissement du lieu de la manifestation.

Le règlement eau potable du lieu de la manifestation.

Règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

ARS

Agence Régionale de Santé
Unité départementale de Seine-Maritime
Pôle « Santé-Environnement »
31, rue Malouet
BP 2061 X - 76040 ROUEN CEDEX
Tél. : 02.32.18.32.18 E-mail : ARS-NORMANDIE-SE76@ars.sante.fr
www.normandie.ars.sante.fr

DDPP

Direction Départementale de la Protection des Populations

- Service Concurrence Consommation et Répression des Fraudes – Produits alimentaires (CCRF-PA) :
30, rue Henri Gadeau de Kerville
B.P. 1072 - 76173 ROUEN CEDEX
Tél : 02.32.81.88.60 - Fax : 02.35.03.32.33
- Services Vétérinaires – Sécurité Sanitaire des Aliments (SV-SSA) :
11 avenue du Grand Cours - CS 41603
76107 ROUEN CEDEX
Tél : 02.32.81.82.32
E-mail : ddpp@seine-maritime.gouv.fr

SCHS

Service Communal d'Hygiène et de Santé de Rouen
Mairie de Rouen
2 place du Général-de-Gaulle
CS 31 402
76037 Rouen Cedex
Tél. : 02.35.08.86.66 - Fax : 02.35.08.68.77
E-mail : schs@rouen.fr
www.rouen.fr

LE HAVRE SEINE METROPOLE

Direction Santé Hygiène Environnement
19 rue Georges Braque
76085 LE HAVRE CEDEX
Tel. : 02.35.22.24.06 - Fax : 02.35.22.25.17
E-mail : salubritepublique@lehavremetro.fr
<https://www.lehavreseinemetropole.fr>

SDIS

Service Départemental d'Incendie et de Secours
6, rue du Verger – BP 78
76192 YVETOT CEDEX
Tél : 02.35.56.11.41 - Fax : 02.35.56.11.40
E-mail : prevention@sdis76.fr