



Directives à l'attention des ambulants dans le cadre des marchés et événements



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire



Contenu

I.	Introduction	2
II.	Obligations et principaux points d'attention	4
	1. Le transport des denrées alimentaires	4
	2. La vente sur le marché	4
	3. L'infrastructure	6
	4. Le nettoyage et la lutte contre les nuisibles	6
	5. Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires	6
	6. L'organisation	6
	7. L'hygiène du personnel	7
	8. Les températures	8
III.	L'étiquette	9
IV.	Les allergènes	9
V.	Les aliments invendus	10
VI.	Unités locales de contrôle	11

Liens:

<http://www.favv-afsc.fgov.be/publicationsthematiques/en-route-vers-la-reussite-dun-controle.asp>

<http://www.favv-afsc.fgov.be/publicationsthematiques/hygiene-du-personnel.asp>

I. Introduction

La sécurité alimentaire est l'affaire de tous. Les marchands ambulants, qui vendent des denrées alimentaires sur les marchés et lors d'événements, sont eux aussi responsables de ce qu'ils vendent. Ils sont soumis à la législation en matière d'hygiène. Voilà pourquoi l'Agence alimentaire procède à des contrôles sur les marchés et lors d'événements.

La vente ambulante professionnelle de denrées alimentaires ne peut être le fait que d'un vendeur professionnel disposant d'une **autorisation** (dans certains cas un enregistrement suffit) – A.R. 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Voir www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements

La présente brochure est complémentaire à la brochure : "En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA"

Voir : www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA



En route vers la réussite
d'un contrôle AFSCA

II. Obligations et principaux points d'attention

1. Le transport des denrées alimentaires

Les températures légales de conservation des denrées alimentaires à réfrigérer ou des produits surgelés doivent être garanties, que ce soit dans un véhicule frigorifique ou, à défaut, dans des boîtes réfrigérées, des sacs/bacs isothermes contenant des blocs réfrigérants,...

Le véhicule, ainsi que les équipements de réfrigération, doivent être en bon état et faire l'objet d'un nettoyage régulier. Durant le transport, la température doit être contrôlable au moyen d'un thermomètre facilement lisible et judicieusement placé.

2. La vente sur le marché

Certains types de denrées alimentaires requièrent des équipements particuliers. Le tableau (liste non exhaustive) à la page suivante en donne un aperçu.



Infrastructure minimale requise par type de denrée alimentaire vendue

Type de denrée alimentaire	Infrastructure
<p>Vente de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fruits et légumes 2. Produits emballés, vendus à température ambiante tels que denrées séchées, conserves, bouteilles, briques, ... 	<p>Etal. Les produits ne peuvent être en contact direct avec le sol</p>
<p>Vente de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Saucisses sèches, jambon sec (ne peut pas être découpé sur place) 4. Fromages à pâte dure (Les instructions du fabricant doivent toujours être respectées et les tranches de fromage à pâte dure doivent être réfrigérées) 5. Pâtisseries contenant de la crème pâtissière recuite 6. Pain 7. Gaufres 8. Produits emballés, vendus à température ambiante tels que friandises, biscuits, ... 	<p>Protection contre le soleil et le contact du public</p>
<p>Vente de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Fromage frais 10. Lait fermenté et pasteurisé 11. Crème 12. Lait battu 13. Pâtisseries à la crème pâtissière ou crème fraîche 14. Légumes prédécoupés (4ème gamme) 15. Denrées à réfrigérer, emballées ou non-emballées 	<p>Comptoir frigorifique</p>
<p>Vente de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 16. Viande fraîche 17. Jambon sec et saucisse sèche en tranches 18. Charcuteries 19. Préparations de viande 20. Préparations de poisson, de viande, de gibier et/ou de volaille 21. Poulet rôti 	<p>Véhicule disposant des installations réfrigérantes requises et si nécessaire, d'un équipement chauffant</p>
<p>Vente de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 22. Crêpes / gaufres chaudes 23. Hamburgers / hot dogs 24. Loempias, etc. 25. Pizzas 26. Snacks chauds 27. Quiches 	<p>Equipement permettant de respecter la chaîne du chaud et du froid</p>

3. L'infrastructure

- Le véhicule, le comptoir frigorifique et tout autre équipement destiné à entrer en contact avec les denrées alimentaires doivent être fabriqués avec un matériau facilement lavable (dur et lisse), non absorbant et non toxique, ou en être recouverts.

4. Le nettoyage et la lutte contre les nuisibles

- Les équipements et les ustensiles qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent être propres et ne peuvent pas constituer une source de contamination.
- Il faut prendre des mesures afin d'éviter la contamination des denrées alimentaires, par exemple suite à la présence de mouches ou d'autres animaux nuisibles.
- Il ne peut y avoir d'animaux domestiques dans les locaux de préparation.

5. Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires

- Les matériaux d'emballage ainsi que les instruments de cuisine doivent être adaptés pour entrer en contact avec les denrées alimentaires (plats, emballages, seaux, ...).
- Ce symbole en est la preuve :



6. L'organisation

- L'espace de vente doit permettre d'y travailler de manière hygiénique.
- Rien ne peut être déposé à même le sol, ni casseroles, ni denrées alimentaires,
- Il faut prévoir une « zone propre » et « une zone sale ». La « zone propre » est l'espace où les denrées alimentaires sont manipulées et la « zone sale » celle réservée aux ustensiles sales, aux déchets, aux poubelles....
- Le vendeur doit veiller à éviter les contaminations croisées. Par exemple, ne pas utiliser la même planche à découper et le même couteau pour la préparation du poulet cru et des légumes. Il faut donc les nettoyer entre chaque préparation.
- Les déchets doivent être déposés dans des poubelles munies d'un couvercle. Idéalement, la poubelle dispose d'une pédale permettant d'actionner le couvercle de manière hygiénique. Lorsque la poubelle est pleine, le sac est immédiatement fermé et évacué.



7. Hygiène du personnel

1. Le personnel qui manipule les denrées alimentaires porte des vêtements adéquats et propres. Le port des bijoux aux mains et avant-bras est interdit. Les cheveux doivent être courts ou attachés.
2. Les ongles sont propres, courts et sans vernis.
3. L'espace de vente est équipé d'eau courante permettant de s'y laver les mains. Un jerrican muni d'un robinet peut suffire. La présence de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique (papier) est requise.
4. Le lavage des mains est obligatoire après un passage aux toilettes, avant de commencer le travail ou en cas de manipulation de produits ou d'équipements sales.
5. Les blessures aux mains et aux bras doivent être soignées et recouvertes d'un pansement occlusif et propre, afin d'éviter toute contamination.
6. Il est interdit de fumer.

8. Les températures

Les denrées à réfrigérer doivent être vendues dans un espace réfrigéré pourvu d'un thermomètre judicieusement placé et facilement lisible.

Les comptoirs frigorifiques contenant de la viande, de la volaille ou du poisson sont équipés d'un thermomètre visible pour le public.

Les installations de conservation doivent être pourvues d'un thermomètre contrôlé régulièrement. La décongélation des denrées alimentaires doit s'opérer dans des conditions appropriées (pas à température ambiante). Un produit dégelé ne peut pas être recongelé.



Températures à cœur à respecter :

Viandes fraîches de boucherie	Max 7°C
Hachis, hachis préparé	Max 4°C
Viandes fraîches de volaille	Max 4°C
Poisson frais	Température de la glace fondante de 0° à 2°C (avec un max de 4°C)
Poisson fumé	Max 4 °C
Escargots – Mollusques cuits – Cuisses de grenouilles fraîches	Max 4°C
Denrées à réfrigérer : sandwichs garnis, plats froids, gâteaux à la crème pâtissière...	Max 7°C
Autres denrées à réfrigérer	Suivant l'indication sur l'emballage
Plats chauds : hamburgers, poulets rôtis...	Min 60°C
Huile ou graisse de friture (l'huile/la graisse doit être renouvelée fréquemment)	Max 175°C
Produits surgelés	-18°C ou plus froid
Glace (pour faire des boules)	-9°C ou plus froid
Glace à l'italienne (soft)	-5°C ou plus froid

III. L'étiquette

Les denrées alimentaires préemballées doivent porter une étiquette qui doit mentionner au minimum :

- . La dénomination de vente et la marque
- . La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation
- . Les conditions particulières de conservation (si nécessaire)
- . Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur responsable
- . La liste des ingrédients et des allergènes (voir ci-dessous)
- . Le mode d'emploi (si nécessaire)
- . Le taux d'alcool (si nécessaire)
- . La quantité nette

Une exception est autorisée pour des produits emballés en petites quantités pour des raisons pratiques – moments d'affluence –, mais qui sont également vendus dans un plus grand récipient en vrac et pour lesquels le vendeur peut, au moment de la vente, communiquer à l'acheteur toutes les informations sensées figurer sur l'étiquette. Par exemple, de la lasagne dans des bacs en aluminium et recouverte d'un film plastique, de la pizza sous film, de petits bacs de salade, etc...

Lors d'une vente en vrac, l'information doit être disponible pour le client.

IV. Les allergènes

Un allergène est un composé alimentaire pouvant provoquer une réaction allergique ou une intolérance chez certaines personnes. Vous devez pouvoir informer le consommateur de la présence du ou des allergènes contenus dans vos produits (par ex. œuf dans la mayonnaise).

L'information doit être écrite sur un panneau, une affiche, une tablette,...

Sous certaines conditions, l'information peut également être transmise oralement.

voir www.afsca.be > **Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Secteur Distribution: Fiches Quick Start**

V. Les aliments invendus

Il faut être prudent avec les denrées alimentaires invendues.

La viande, la volaille et le poisson doivent être conservés à la bonne température et dans le respect des dates limites de consommation. Les denrées décongelées doivent être conservées au frigo. Lors du prochain marché, ces produits doivent être vendus en premier lieu (endéans les 24h au maximum).

Plus d'information sur le site : www.afsca.be



VI. Les unités locales de contrôle (ULC)

Les coordonnées des unités locales de contrôle sont disponibles sur notre site internet via le lien :
www.afsca.be/ulc

Des plaintes sur nos prestations ?
Adressez-vous au Service de médiation
0800 13 455



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

CA- Botanique • Food Safety Center • Bd du Jardin botanique 55 • 1000 Bruxelles
www.afsca.be