

CONTACTS

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

2, rue de Thessalie
BP 4209
44242 La Chapelle-sur-Erdre cedex
Tél. : 02 40 72 93 50
ddsv44@agriculture.gouv.fr

DIRECTION DÉPARTEMENTALE, DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES

10, boulevard Gaston-Doumergue
44263 Nantes cedex 2
Tél. : 02 40 08 80 40
ud44@dgccrf.finances.gouv.fr



Mairie de Nantes

Service de la Réglementation du Commerce
11, bd Stalingrad - 44094 NANTES cedex
Tél. : 02 40 41 94 18

Service Hygiène, Manifestations et Sécurité civile

Secteur Hygiène
Tél. : 02 40 41 31 56 - 02 40 41 31 57
Fax : 02 40 41 31 55
[http://www.nantes.fr/mairie/services-municipaux/
direction-generale-securite-et-tranquillite-publique.html](http://www.nantes.fr/mairie/services-municipaux/direction-generale-securite-et-tranquillite-publique.html)



Vente ambulante de produits alimentaires

Réglementation



**Associations, commerçants
 Vos obligations**



Vente ambulante de produits alimentaires

SOMMAIRE

Conservation des aliments Les règles de sécurité sanitaire	p.3/4
Températures de conservation Quelques repères	p.5
Conseils et infos pratiques	p.7
Contacts	p.8

Conservation des aliments Les règles de sécurité sanitaire

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).

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...



Conservation des aliments

Les règles de sécurité sanitaire

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. 5). Une attention particulière doit être portée au respect de la chaîne du chaud ($\geq 63^{\circ}\text{C}$) et à l'utilisation de glacière de type familial qui 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.

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 nettoyer 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.

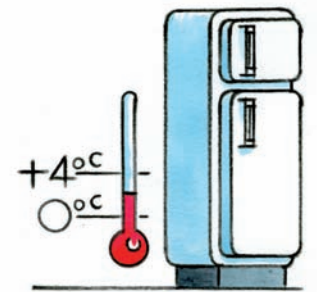
→ **0°C à 2°C**

Sur de la glace fondante

Poissons, crustacés et mollusques autres que vivants. 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 de conservation Quelques repères

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 DE BONNES PRATIQUES HYGIÉNIQUES

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 des Services Vétérinaires 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.

OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

Vous devez solliciter, préalablement à votre installation, une demande d'occupation du domaine public à la Ville de Nantes (service réglementation du commerce)

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.