

Vente de brioches , de tartes, de pain, de boudin, de civier... Repas dansant, sandwicherie, merguez... Dans le cadre de leurs 6 manifestations annuelles exceptionnelles, les associations ont l'habitude de proposer au public des produits alimentaires.
Mais qu'en est-il des conditions d'hygiène et de sécurité de ces prestations ?

Ces activités sont soumises à une réglementation spécifique : **l'arrêté du 9 mai 1995** relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs.

Ce texte concerne toute opération entre le détenteur d'un aliment et un consommateur particulier, qu'elle soit gratuite ou payante, régulière ou occasionnelle, réalisée par des professionnels ou des bénévoles.

La fabrication de denrées élaborées destinées à la vente à emporter (charcuterie, pain, galettes, etc...)

- **Des locaux adaptés**

La première règle concerne les locaux pouvant être utilisés pour la préparation des denrées. Par leur conception, leurs dimensions, leur construction, leur agencement et leur entretien, ceux-ci doivent présenter toutes les garanties permettant de prévenir contamination ou contact avec des substances toxiques.
Peuvent être utilisés des locaux prévus à cet effet : locaux d'un professionnel (boucher, charcutier, traiteur, restaurateur...), les cuisines de la salle des fêtes ou celles du restaurant scolaire. Ils doivent être équipés d'un lave-main à commande non manuelle avec un distributeur de savon et d'essuie-mains à usage unique.
Sont à proscrire : la fabrication en plein-air ou l'utilisation de locaux non conformes (grange, préau, hangar, garage...)
Les locaux et les équipements doivent être maintenus constamment propres, être aérés et ventilés, convenablement éclairés, et l'utilisation d'eau du réseau est obligatoire.

- **Des matières premières irréprochables**

Les matières premières doivent provenir de commerces de détail, de la grande distribution ou de grossistes. Il faut penser à vérifier les dates limites de consommation. Les viandes doivent provenir d'animaux abattus en abattoir et les viandes découpées d'un établissement agréé ou titulaire d'une dispense d'agrément.
Les denrées doivent être manipulées, entreposées, transportées et conservées dans des conditions évitant tout risque de les rendre impropres à la consommation : pas d'entreposage à même le sol ou en présence d'animaux, pas de sciure par terre, stockage des produits alimentaires et du matériel d'entretien dans des endroits distincts, filmage des produits sensibles...
Il faut surtout respecter des températures très précises dès la fin de leur préparation jusqu'à la vente (voir encadré). Les locaux devront donc posséder des équipements frigorifiques de volumes suffisants, permettant notamment de ranger les denrées par catégories.
Le transport ne peut se faire que dans des véhicules agréés par les services vétérinaires et munis d'un thermomètre.

Viandes, abats, produits laitiers $\leq 4^{\circ}\text{C}$
Produits élaborés $\leq 4^{\circ}\text{C}$
Produits réfrigérés (assiette de charcuterie, sandwichs) $\leq 4^{\circ}\text{C}$
Produits de la mer et de la pêche $\leq 2^{\circ}\text{C}$
Produits congelés $\leq - 15^{\circ}\text{C}$
Produits surgelés et glaces $\leq - 18^{\circ}\text{C}$
Plats cuisinés livrés chauds au consommateur $\geq + 63^{\circ}\text{C}$

- **Des règles d'hygiène strictes**

Le personnel, même bénévole, doit disposer d'instructions précises sur l'hygiène et d'une tenue propre et adaptée : blouse claire, coiffure retenue par une coiffe, mains lavées régulièrement...
Les déchets ne doivent pas être stockés dans une zone où sont entreposées des denrées alimentaires. Ils doivent être déposés dans des poubelles avec couvercles ou des sacs fermés hermétiquement.
Toute congélation « artisanale » des denrées élaborées et destinées à la vente à emporter est interdite.
Tout conditionnement fait à l'avance relève d'une réglementation précise et le pré-emballage au moment de la vente doit se faire à la vue du client et assorti d'une précaution de consommation sans délai.

La vente directe de produits élaborés et la petite restauration de plein air (sandwichs, merguez ou saucisses...)

Les installations prévues pour la vente doivent présenter les mêmes garanties de sécurité alimentaire. Les surfaces en contact avec les aliments (comptoirs, tables...) doivent être conçues en matériaux lisses et faciles à nettoyer, voire à désinfecter : le bois est interdit.

Pour la vente sur des stands, les denrées doivent être protégées des pollutions extérieures (vitrine, auvent...). Il est recommandé d'utiliser de la vaisselle jetable.

Les produits doivent être conservés dans les conditions de température réglementaires (voir encadré)

En l'absence de point d'eau, une réserve d'eau potable (eau surchlorée) doit être disponible pour se laver les mains.

Les repas

En ce qui concerne les repas, ils peuvent être préparés sur place par des professionnels ou les bénévoles de l'association. Les locaux doivent répondre aux normes définies plus haut (cuisines de salles des fêtes ou salle polyvalente). Il est conseillé de préparer les plats chauds le plus près possible du moment de la consommation pour éviter le refroidissement lent, source importante d'infection.

S'ils ne sont pas préparés sur place, ils doivent l'être uniquement par un professionnel déclaré, titulaire d'un agrément ou d'une dispense d'agrément et transportés et conservés dans le respect des règles d'hygiène et de température :

- Plats chauds, repas liaison chaude $\geq + 63^{\circ}\text{C}$
- Repas liaison froide $\leq 3^{\circ}\text{C}$
- Préparations froides, viandes, produits laitiers $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Glaces, crèmes glacées $\leq - 18^{\circ}\text{C}$

Si toutes ces conditions peuvent sembler contraignantes, elles permettent de prévenir les risques d'intoxication pour vos adhérents et usagers.

Les maladies infectieuses d'origine alimentaire seraient la cause de 450 décès et 14000 hospitalisations par an. Si vous avez une suspicion de toxi-infection, vous devez en faire la déclaration à la DDASS qui diligentera une enquête et avertira les services vétérinaires et la Direction Départementale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Pensez à assurer l'association pour les risques de toxi-infection alimentaire collective.

Le non respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire engage la responsabilité pénale et civile des organisateurs.

Enfin, pensez à faire appel aux commerçants et artisans locaux pour vos achats. C'est une garantie de sérieux et une pratique de « bon voisinage ».

Rappel : Toute « vente au déballage », c'est-à-dire pratiquée dans des locaux non traditionnellement destinés au commerce, doit faire l'objet d'une autorisation

- de la part de la mairie pour les surfaces de vente $< 300\text{m}^2$
- de la Préfecture au delà.

SOURCES

Direction départementale des Services Vétérinaires de l'Ain.

1 chemin Miche 01000 BOURG EN BRESSE 04 74 45 61 80

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur

www.legifrance.gouv.fr



Maison de la Vie Associative
2, bd Irène Joliot Curie
01006 Bourg-en-Bresse cedex
Tél. : 04.74.23.29.43 / fax : 04.74.23.65.26
e-mail : point-appui.aglca@wanadoo.fr

Horaires d'accueil du Point d'Appui
du mardi au vendredi
de 9h00 à 12h00
et de 14h00 à 18h00 (sauf mercredi : 19H)
Site web : www.aglca.asso.fr



Ain Profession Sport et Culture
13, rue du 23^{ème} R.I.
01000 BOURG EN BRESSE

Tel. : 04.74.22.50.57 / fax : 04.74.22.72.61
e-mail : ain-professionsport@wanadoo.fr

Du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h30
Et de 13h30 à 17h30

Site web : www.ain-profession-sport.fr