



Directives pour le commerce des denrées alimentaires lors de manifestations occasionnelles

Affichage

- Le nom ou la raison sociale de l'exploitant est à afficher clairement en chaque lieu de vente.
- La dénomination spécifique des denrées alimentaires, le pays de provenance pour les viandes et si nécessaire la mention "peut avoir été produit avec des antibiotiques ou des hormones de croissances" ainsi que leur prix apposés sur l'affiche doivent informer la clientèle sans ambiguïté.

Agencement

- Les lieux de commerce doivent être couverts de façon à les protéger des intempéries, de la poussière et autres souillures.
- Les plans de travail doivent être revêtus de matériaux durs, lisses, faciles à nettoyer et désinfecter.
- Tout point de vente désirant faire usage de vaisselle à laver doit bénéficier d'arrivée d'eau chaude et froide courante au lieu de débit.
- En absence d'eau potable sous pression, seule la vaisselle à usage unique est admise.
- Les commerces occasionnels vendant des denrées alimentaires très altérables s'équipent de réfrigérateur ou pour le moins de récipients isothermiques assurant une température maximum de 5°C (au maximum 2°C pour les poissons).
- Les stands utilisant de l'huile (friteuse, grils, etc.) doivent être équipés en bacs de rétention disposés de manière à éviter tout écoulement accidentel sur le sol ou à l'égout. L'huile des friteuses doit être changée au minimum chaque jour.
- Les stands doivent disposer d'un lave-mains avec eau potable, de savon et d'essuie-mains à usage unique. L'eau usée sera captée dans un récipient prévu à cet effet.

Marchandises

- Les denrées alimentaires offertes sont à protéger du public par des protections adaptées et efficaces telles que cloches, vitres, feuilles, plastiques, etc.
- Les viandes mises en vente doivent provenir de locaux connus et contrôlés par les organes du contrôle des denrées alimentaires.
- Les viandes, préparations de viande et de denrées préemballées doivent porter le nom du fournisseur, la date d'emballage et le pays de provenance.
- Les viandes, préparations de viande et de denrées congelées ne peuvent être offertes que si le stand dispose des installations de froid appropriées. Si une décongélation est nécessaire, celle-ci ne pourra en aucun cas se faire à température ambiante, mais soit au frigo (décongélation lente) soit au micro-ondes.
- Les mets cuisinés servis chauds seront conservés à au moins 65 °C, et ce pendant 3 heures au maximum.
- Les préparations de viande entamées (par exemple : Kebab) doivent être consommées le jour même.

Vente d'alcool

- Le responsable est tenu d'informer ses collaborateurs concernant la vente d'alcool. Une affiche explicative vous sera remise et devra être placardée de façon visible.

Responsabilité

- Les sociétés, groupements, associations nomment un responsable envers les autorités de contrôle des denrées alimentaires. Ce responsable informe son personnel sur la teneur de la présente. Il répond de son application envers les autorités de contrôle suscitées.
- Le commerce doit être tenu en tout temps en parfait état d'ordre et de propreté.

Interdiction

- En cas de manquements pouvant mettre en danger la santé du consommateur, la fermeture immédiate peut être prononcée par les autorités de contrôle.