

Condensé de la démarche qualité à mettre en place par tous les exposants y compris restaurateurs.

Madame, Monsieur,

Il vous appartient de mettre en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et de présenter à la vente des denrées de qualité marchande et hygiénique satisfaisante, par :

1– Un approvisionnement correct

- Achat de produits sains et loyaux
- Garder les étiquetages (dates, estampilles, températures de conservation) et factures d'achat des denrées alimentaires

2– Le respect des conditions de conservation des denrées durant le transport et l'entreposage

- Chaîne du froid ininterrompue :
 - produits frais : température conforme aux indications portées sur l'étiquetage,
 - produits congelés : température -15°C ,
 - produits surgelés : température -18°C , ainsi que glaces, crèmes glacées, sorbets,
 - décongélation dans une enceinte réfrigérée dont la température sera comprise entre 0 et $+4^{\circ}\text{C}$.
- Surveillance des dates limite de consommation.
- Interdiction de congeler des produits frais.
- Interdiction de déposer à même le sol denrées ou contenants.

3– Le respect des conditions d'hygiène lors de manipulations de denrées

- Moyen adapté permettant de respecter l'hygiène des mains (lave-mains, jerrican avec robinet, savon et essuie-mains à usage unique)
- Réserve d'eau potable à disposition.

4– Le respect des conditions d'exposition et de vente

- Equipement (étal, vitrine, etc...) et matériel faciles à nettoyer et à désinfecter, le tout maintenu en bon état de propreté.
- Exposition de denrées à l'abri de toutes sources de contamination.
- Produits vendus chauds : température de conservation $\geq +63^{\circ}\text{C}$.
- Veiller à ne pas surcharger les vitrines réfrigérées pour éviter l'augmentation de la température.

5– Restauration traditionnelle

- Respect de la différenciation des zones propres et souillées, de l'implantation du matériel, y compris du lave-mains à commande non manuelle, équipé de distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique. Affichage du prix des boissons, des menus et de l'origine de la viande bovine

6– Étiquetage – Information du consommateur

- Respect du Décret de 2007 sur les fromages : indications réglementaires à reporter sur les écriteaux (AOP - % MG sur produit fini – nature du lait employé),
- Publicité des prix - arrêté de 1987 : indication du prix de tout produit ou toute prestation
- mentions étiquetage produits préemballés (règlement INCO) (cf allergènes et déclaration nutritionnelle),
- Agriculture biologique : n° agrément ; Huiles essentielles : étiquetage, conditions et précautions d'emploi.
- Allergènes : indication par écriteau pour les denrées non préemballées des produits provoquant des allergies ou intolérances
- indication de l'origine des ingrédients lait (si $>50\%$) et viande (si $>8\%$) sur l'étiquetage des produits préemballés (décret 2016-1137)

