

**L'EXPOSITION DE DENREES ALIMENTAIRES  
SUR LES MARCHES**

**LES OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES**

Le transport, l'exposition et la vente des denrées alimentaires sur les marchés sont notamment régis par :

- **le règlement (CE) n° 852/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- **l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,
- **les articles R231-59-1 à R231-59-7 du Code Rural** définissant les conditions techniques du transport de denrées alimentaires sous température dirigée,
- **l'arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 2008** fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables.

↳ De ces textes découlent des **obligations d'hygiène et de respect des températures de conservation des produits.**

➤ **Le respect des conditions d'hygiène au cours du transport, du stockage et de l'exposition des denrées alimentaires**

- Tous les matériaux et équipements entrant en contact avec les denrées alimentaires (moyens de transport, tables, ustensiles, comptoirs de ventes...) doivent être construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des aliments et maintenus propres en permanence.
- Tous les matériaux et équipements entrant en contact avec les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et au besoin à désinfecter, résistant à la corrosion et non toxiques.
- Toutes les précautions doivent être prises pour limiter les risques de contamination des denrées alimentaires.
- Les personnes manipulant les denrées alimentaires doivent le faire dans de bonnes conditions d'hygiène.

➤ **Le respect de la chaîne du froid au cours du transport, du stockage et de l'exposition des denrées alimentaires**

- Pendant la durée du transport, du stockage et de l'exposition à la vente, les aliments altérables (matières premières, ingrédients, produits intermédiaires, produits finis) doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pouvant entraîner un risque pour la santé humaine.
- Les denrées alimentaires périssables doivent être maintenues aux températures définies réglementairement ou figurant sur leur étiquetage.

**LES MOYENS A METTRE EN ŒUVRE DE LA PART DES AMBULANTS**

**1 - Le respect des conditions d'hygiène**

- Les étals de vente et les voitures boutiques doivent être construites, agencées et utilisées dans les conditions prévues par le chapitre III du règlement 852 suscitée relatif aux sites mobiles et/ou provisoires utilisés pour la préparation des denrées alimentaires.

## **La Direction Départementale de la Protection des Populations de Saône et Loire vous informe**

- L'aménagement de la partie destinée à recevoir les denrées alimentaires doit faire l'objet d'une attention particulière notamment en ce qui concerne les points suivants :
  - ✓ les surfaces en contact avec les produits alimentaires doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques est requise (proscrire le bois brut),
  - ✓ un entretien, un nettoyage et une désinfection réguliers doivent être réalisés de manière à éviter les contaminations des aliments,
  - ✓ des dispositifs doivent être mis en place pour permettre aux personnes manipulant les produits de se laver et de se sécher les mains de manière hygiénique,
  - ✓ les denrées alimentaires doivent être protégées contre les souillures extérieures et les manipulations du public (recours à des vitrines de protection, voiture boutique...),
  - ✓ des moyens adéquats doivent être prévus pour effectuer le nettoyage et la désinfection des outils et des équipements de travail,
  - ✓ de l'eau potable chaude et/ou froide doit être prévue en quantité suffisante,
  - ✓ les containers et/ou véhicules utilisés pour le transport des aliments doivent être propres et réservés à cet usage. La partie des véhicules destinée à recevoir les aliments doit être séparée de la cabine du conducteur. Dans le cas des voitures boutiques une communication avec la cabine du conducteur peut être admise sous réserve qu'il s'agisse d'une porte assurant une fermeture efficace et maintenue fermée durant les déplacements et la vente.

### **2 - Le respect de la chaîne du froid**

- **Températures réglementaires de conservation :**
  - ✓ Les **denrées réfrigérées** doivent être maintenues à une température maximale de **+4°C** ,
  - ✓ Les **denrées surgelées** doivent être maintenues à une température maximale de **-18°C** .
  - ✓ **A l'issue de la cuisson, les plats cuisinés** doivent être maintenus à une température supérieure à **+ 63°C** jusqu'à leur service.
- Les dispositifs utilisés pour le transport et le stockage doivent être équipés d'un thermomètre permettant de vérifier à tout moment la température des produits.
- **Choix des équipements de transport :**

Le transport des denrées périssables doit être réalisé avec un moyen adapté permettant le maintien des températures sus-citées.

- ✓ Obligation d'utilisation d'un véhicule frigorifique ou réfrigérant titulaire d'une attestation de conformité A.T.P. pour :
  - un transport effectué sur une distance supérieure à 80 km avec ou sans rupture de charge,
  - un transport effectué sur une distance inférieure à 80 km avec rupture de charge.
- ✓ Dérogation à l'obligation d'utilisation d'un véhicule frigorifique ou réfrigérant titulaire d'une attestation de conformité A.T.P. pour un transport effectué sur une distance inférieure à 80 km depuis le lieu de chargement et sans rupture de charge.
- ✓ Cas particulier des points de vente automobiles :  
Les points de vente automobiles appelés « voitures-boutiques » permettent d'assurer le transport, l'exposition et la vente des aliments périssables.

**La Direction Départementale de la Protection des Populations  
de Saône et Loire vous informe**

**3 - Attestation de conformité technique des engins de transport conformes à l'ATP**

Seuls les engins fabriqués par des entreprises habilitées par le GIE Cemafruid peuvent être reconnus conformes à l'ATP.

La demande d'attestation de conformité technique initiale est sollicitée par le fabricant du véhicule via la base nationale des transports (DATAFRIG) auprès du GIE CEMAFROID.

Le renouvellement de l'attestation de conformité technique à 6 et 9 ans ne peut être obtenu qu'après passage du véhicule dans un centre de test habilité par le GIE CEMAFROID.

Ce passage en centre de test doit être **effectué avant l'échéance de l'attestation de conformité technique en cours de validité.**

La demande de renouvellement sera alors directement sollicitée par le centre de test, via DATAFRIG, auprès du GIE CEMAFROID.

↳ L'attestation de conformité sanitaire des engins conformes à l'ATP ainsi que le certificat sanitaire des engins déclassés et des voitures boutiques ont été abrogés et ne sont plus nécessaires.

Il appartient au responsable du transport de veiller au maintien permanent en parfait état de propreté et d'entretien des engins utilisés.

**LES MOYENS A METTRE EN ŒUVRE DE LA PART DES MUNICIPALITES**

Certaines prescriptions réglementaires relatives aux commerçants non sédentaires impliquent l'installation d'équipements adaptés au niveau des marchés.

**1 - Les exigences des textes**

- protéger les produits des contaminations extérieures,
- disposer d'installations constituées de matériaux faciles à entretenir, à nettoyer et le cas échéant à désinfecter,
- respecter les températures de conservation des produits,
- permettre aux exposants de respecter les règles d'hygiène
- stocker et éliminer les déchets,

**2 - Les besoins sur les marchés de plein air**

- des installations permettant de protéger les aliments des intempéries et des contaminations provenant de l'environnement (poussières, insectes, fientes d'oiseaux, autres animaux ...),
- de récipients pour la collecte et l'élimination des déchets solides ou liquides,
- des branchements électriques en nombre et en puissance suffisants pour assurer le fonctionnement des appareils de maintien en température (vitrines réfrigérées, véhicules frigorifiques non autonomes...),
- de points d'eau potable froide et/ou chaude facilement accessibles et en nombre suffisant,
- de cabinets d'aisance équipés d'une cuvette et d'une chasse d'eau,
- de dispositifs en nombre suffisant correctement équipés pour permettre aux personnes manipulant les aliments de se nettoyer et de se sécher les mains de manière hygiénique à la sortie des toilettes.

\*\*\*\*\*