

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  $-15^{\circ}\text{C}$ ,
  - produits surgelés : température  $-18^{\circ}\text{C}$ , 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)



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**PRÉFET DU CANTAL**

## **LES EUROPÉENNES DU GOÛT 2020**

**Nom et prénom ou raison sociale de l'exposant :**

**Si raison sociale, préciser le nom et prénom du responsable légal de la partie restauration :**

**Adresse :**

**Téléphone :** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **SIRET (obligatoire):** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Joindre le récépissé de déclaration d'activité de la DDCSPP du département d'origine**

• Produits alimentaires présentés à la vente et à la dégustation :

• Description des éléments composants le stand (matériaux facilement lavables) :

• Stockage – Etat des denrées : réfrigéré – congelé (Rayer la mention inutile)

• Description du matériel utilisé pour maintenir la chaîne du froid :

• Description du matériel utilisé pour protéger de la proximité du consommateur les aliments sensibles non conditionnés, présentés à la vente en chaud ou en froid (sandwichs, salades, etc.) :

• Description du matériel utilisé pour maintenir la température à plus de 63°C pour les plats présentés chauds :

• Description du matériel utilisé pour l'hygiène des mains (exemples : jerrican d'eau à robinet et système de récupération des eaux usées, savon et papier essuie-mains) :

**A retourner au Service Commerce - Mairie d'Aurillac - BP 509 - 15005 AURILLAC Cedex**