



Pôle Culture et Patrimoine

**APPEL A CANDIDATURES
OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC
ZAT 2025 – GUINGUETTES & BUVETTES ASSOCIATIVES**

**Date et heure limites de remises des candidatures :
Le 24 février à 16h00**

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

ARTICLE 1 – OBJET

ARTICLE 2 – DESCRIPTION DES BESOINS

ARTICLE 3 – MODALITES FINANCIERES

ARTICLE 4 – DUREE

ARTICLE 5 – PRESENTATION ET REMISE DES CANDIDATURES

ARTICLE 6 – JUGEMENT DES OFFRES

ARTICLE 7 - ANNEXES

ARTICLE 8 - CONTACT

ARTICLE 1 – OBJET

La ville de Montpellier – Pôle Culture et Patrimoine – organise la ZAT (Zone Artistique Temporaire) dans le quartier de la Mosson les 4 et 5 avril 2025. La présente consultation a pour objet l'exploitation d'une dizaine de guinguettes et buvettes associatives qui seront implantées dans le quartier de la Mosson (Grand mail et parc Sophie Desmarets)

Les guinguettes et buvettes pourront proposer des boissons et des plats à manger sur place, chauds ou froids ainsi qu'une offre de snackings sucrée et/ou salé.

À travers ces guinguettes et buvettes, la ville de Montpellier a pour objectif de proposer au public une offre de restauration accessible de qualité diversifiée et écoresponsable.

ARTICLE 2 – DESCRIPTION DES BESOINS

Pour la restauration de la ZAT, les 4 et 5 avril 2025 la Ville de Montpellier recherche des associations du quartier de la Mosson pour tenir des guinguettes de vente à emporter de plats chauds ou froids et de boissons, snackings sucrée/salé et buvettes.

Vendredi 4 avril soir

- Guinguette et buvette grand mail 18h-22h30

Samedi 5 avril

- Guinguette et buvette parc Sophie Desmarets 10h-19h
- Guinguette et buvette Grand mail 14h-19h

La fréquentation public est estimée à 60 000 personnes sur l'ensemble de la manifestation, avec des pics à l'instant T estimés à 5000.

L'offre du candidat devra prendre la forme d'une restauration légère qualitative déclinée en propositions salées, sucrées et boissons et sera adaptée à la saison. Les produits seront à emporter et sur place.

Chaque espace guinguette et buvette se constituera d'un barnum 3x3m, équipé de tables et de chaises mis en place par la Ville de Montpellier (installation/désinstallation comprises).

L'installation se fera en concertation avec la Ville et selon le planning que fourniront les équipes techniques de la ZAT.

Une carte intégrant des propositions végétariennes entre autres, sera valorisée.

L'offre devra faire l'objet d'une politique tarifaire abordable pour le public, afin de permettre au plus grand nombre d'en profiter.

Aussi, le prestataire devra proposer des contenants favorisant le recyclage ou le compostage. La proposition de contenants consignée pour les boissons sera privilégiée.

Raccordements électriques :

Une alimentation électrique de 16A sera à disposition selon les nécessités de chaque guinguette ou buvette. Les besoins seront définis dans un second temps en concertation avec les équipes techniques de la ZAT.

Pour raisons de sécurité, pas de vente de boisson dans contenants en verre ni utilisation de gaz.

ARTICLE 3 – MODALITES FINANCIERES

Le délai de validité des offres est de 30 jours à compter de la date limite de remise des offres.

ARTICLE 4 – DUREE

L'autorisation d'occupation temporaire de l'espace public sera établie sous forme d'un arrêté de stationnement. Il sera délivré aux prestataires retenus pour les 4 et 5 avril 2025.

ARTICLE 5 – PRESENTATION ET REMISE DES CANDIDATURES

Dans le cadre de l'ordonnance n° 2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques, l'utilisation ou l'occupation d'une dépendance du domaine public en vue d'une exploitation économique est soumise à une obligation de publicité et de sélection impartiale et transparente.

Conformément aux prescriptions de l'article L2122-1-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques, la procédure de mise en concurrence à l'issue de laquelle seront choisis les prestataires destinés à occuper l'espace public temporairement est une procédure ad hoc et ne correspond pas aux procédures applicables aux marchés publics et aux concessions.

Pour répondre à la présente mise en concurrence, les candidats auront à produire un dossier complet comprenant les documents administratifs et les documents de présentation et justificatifs.

Les candidats peuvent produire une candidature pour un ou plusieurs emplacements.

Le présent appel à candidatures n'autorise pas la sous-occupation du domaine public.

Les candidats doivent remettre un dossier constitué des pièces suivantes :

1) DOCUMENTS ADMINISTRATIFS

- Justificatifs du statut juridique de l'activité candidate : statuts de l'association et certificat de dépôt en préfecture pour une association, documents justifiant de l'agrément « Entreprise sociale et solidaire » si nécessaire ou tout autre document équivalent ;
- Attestation d'assurance de responsabilité civile en cours de validité
- Attestation sur l'honneur de la prise en compte de la Fiche réflexe « Les bons principes d'hygiène" à compléter et signer

2) DOCUMENT DE PRESENTATION ET JUSTIFICATIFS

Un document de présentation de votre proposition (offre, organisation, prix etc).

Ces documents seront rédigés de façon à permettre d'évaluer les critères cités ci-dessous.

Tout document relatif venant étayer la candidature pourront être joint (exemple : photos, menus et tarifs,...). Ces documents serviront à l'analyse des candidatures.

3 CRITERES DE SELECTION

Les candidatures seront sélectionnées sur la base des critères suivants :

1. Organisation humaine et matérielle (20%) ;

2. Critère de qualité (50%) : La qualité et diversité des produits et plats cuisinés

3. Critère de prix : les candidats devront préciser la gamme de prix proposée pour l'ensemble des produits. (30%)

Les offres doivent être remises par mail à l'adresse **ZAT@montpellier.fr** avec comme objet, la mention : **AFFAIRE : OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC ZAT25 – GUINGUETTES & BUVETTES**

Ce courriel devra parvenir à l'adresse indiquée **avant le 24 février 2025 16h**

Les courriels qui parviendront au-delà de ce délai seront rejetés.

ARTICLE 6 – JUGEMENT DES OFFRES

Le choix de la Ville de Montpellier sera porté sur les candidats qui répondront le mieux aux attentes énoncées dans les critères de sélection présentés ci-dessus.

La Ville se réserve le droit de décider des implantations des buvettes et guinguettes en fonction des besoins de l'évènement.

ARTICLE 7 – ANNEXES

Sans objet.

ARTICLE 8 – CONTACT

Renseignements technique & administratifs :

Pôle Culture et Patrimoine

Toutes les questions doivent être posées par écrit pour qu'une réponse soit envoyée à tous les candidats.

Mail : ZAT@montpellier.fr



Objet : Attestation sur l'honneur

Je soussigné(e) Madame/Mademoiselle/Monsieur

en tant que (fonction) au sein de l'association

..... atteste sur l'honneur avoir pris connaissance de la

Fiche réflexe « Les bons principes d'hygiène".

Fait à _____, le

Signature

COMMERCE DE BOUCHE DE MONTPELLIER

**Les bons principes d'hygiène :
des clés de maîtrise
pour protéger le consommateur**



« À chacun des maillons de la chaîne, des producteurs aux consommateurs, en passant par les services de contrôle, nous avons tous un rôle à jouer pour garantir la qualité de notre alimentation »

1. Protection de la Santé Publique



A Montpellier, les Inspecteurs de Salubrité du **Service Communal d'Hygiène et de Santé** sont chargés de veiller à la bonne application des réglementations sanitaires françaises et européennes en procédant à des contrôles des commerces de bouche (restaurants, boulangeries, commerces non sédentaires, commerces d'alimentation, etc...) :

- **Systématiquement**
- **A la suite d'une réclamation parvenue en mairie**
- **Lors des manifestations culturelles et sportives**

L'objectif de ces contrôles est la protection de la santé du consommateur

2. Conseils des Professionnels sur :

- **Leurs obligations lors d'aménagement ou de création des locaux**
- **La réglementation**
- **Les procédures à mettre en place afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments vendus en l'état ou transformés**



3. Inspection sur site

Lors d'une inspection sur site, si des infractions sont relevées au regard de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, il pourra être dressé envers l'établissement contrôlé :

- **Un rappel réglementaire**
- **Un avertissement**
- **Une mise en demeure**
- **Un procès-verbal**
- **Une fermeture administrative**

PROFESSIONNELS DE COMMERCE DE BOUCHE «IL VAUT MIEUX PRÉVENIR QUE GUÉRIR »



1. Responsabilité

Les exploitants de commerce de bouche ont la **responsabilité première** en matière de sécurité des aliments

2. Autocontrôle

C'est à l'exploitant de prendre les mesures nécessaires pour assurer de façon durable la **sécurité sanitaire des aliments** qui a trait à l'hygiène, à l'innocuité ainsi qu'au maintien de leur salubrité.

Il doit décrire et formaliser les mesures prises à chaque étape.
Ce système de gestion de la qualité vise le respect des exigences légales en matière d'hygiène et une protection efficace du consommateur



3. Obligation de Résultat

Le choix des moyens revient au professionnel qui doit apporter la preuve aux services de contrôle que son choix permet d'atteindre les objectifs du « Paquet hygiène » qui est caractérisé par la mise en avant d'un **système d'obligation de résultat** visant à prévenir les dangers
« de la fourche à la fourchette »



SCHS

Service Communal d'Hygiène et de Santé

1 Place Georges Frêche
34267 Montpellier Cedex 2
Téléphone 04 67 34 73 41

Site : www.montpellier.fr/291-service-communal-d-hygiene-et-de-sante-a-montpellier.htm

DDPP34

Direction Départementale de la Protection des Populations de l'Hérault

Rue Serge Lifar
34184 Montpellier Cedex 4
Téléphone 04 99 74 31 50



ARS

Agence Régionale de Santé

26-28 Parc-Club du Millénaire
1025, rue Henri-Becquerel
34067 Montpellier Cedex 2
Téléphone 04 67 07 20 07

Outils utiles : Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

indispensable pour vous aider à **respecter les règles d'hygiène** et à **mettre en place un plan de maîtrise sanitaire** au sein de votre établissement et validé par les autorités compétentes telles que :

- La Direction Générale de la Santé
- La Direction Générale de l'Alimentation

Vous pourrez trouver l'ensemble de ces guides sur :

ladocumentationfrancaise.fr

Sites utiles (textes réglementaires) :

<http://agriculture.gouv.fr>

<http://www.legifrance.gouv.fr/>

LES PRINCIPAUX TEXTES EN VIGUEUR

Règlement CE 178/2002

DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL
du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement CE 852/2004

DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires



Arrêté ministériel du 21/12/2009

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

Règlement CE 853/2004

DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement CE 2073/2005

DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Autres textes réglementaires :

- **Titre III du Règlement Sanitaire Départemental** relatif aux dispositions applicables aux bâtiments autres que ceux à usage d'habitation et assimilés
- **Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011** relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire

LES SOURCES DE CONTAMINATION DES ALIMENTS



1. TRANSPORT DES MARCHANDISES

Durant le transport, les sources de contaminations sont importantes : le réceptacle du véhicule et les équipements, le personnel, les aliments eux même (risque de contamination croisée) et la rupture de la chaine du froid principalement!

Pour éviter tout risque, il faut :

1.

Respecter les températures de conservation des aliments afin d'éviter la multiplication des germes

Température (°C)	Type d'aliments
De 0 à 2	Poissons, crustacés...
≤ à 4	Produits réfrigérés
≤ à 7	Carcasses, demi-carcasses...
≤ à - 12	Produits congelées
≤ à - 18	Glaces, Produits surgelés

Source: Annexe 1 de l'arrêté du 21 Décembre 2009 (voir fiche annexe 1)

2.

Sectoriser et Protéger les denrées alimentaires

- **Sectoriser les denrées** alimentaires en fonction de leur nature (pour éviter toute contamination croisée)
- **Les protéger** avec du papier film contact alimentaire ou autres récipients adaptés (couverts et propres)

3.

Assurer un état de propreté

- **Nettoyer/désinfecter** le véhicule et le matériel servant au transport
- **Avoir une bonne hygiène du personnel**

2. RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Lors de la réception, les obligations de l'exploitant sont :

1. Autocontrôler les marchandises

Vérifier :

- L'état des emballages
- Les températures réglementaires de conservation des aliments (à l'aide d'un thermomètre)
- Les dates limites de consommation (DLC) ou d'utilisation optimale (DLUO)



2. Gérer les non-conformités

Refuser :

Tout produit présentant un aspect général douteux
Il est impératif de remplir une fiche d'anomalie de réception

- Décrivant l'anomalie de réception (ex :DLC dépassée, température inadéquate...)
- Le traitement de l'anomalie
- L'action corrective en indiquant la date-heure-signature

3. Sectoriser et Protéger les aliments

Assurer :

- Des zones de rangements (ex : isoler les fruits/légumes des autres denrées, isoler les denrées crues des cuites, isoler les matières premières des produits fabriqués)
- La protection des aliments

4. Disposer de la traçabilité en amont

Archiver :

- Les informations de toutes les denrées alimentaires qui entrent dans l'établissement (coordonnées fournisseurs, bons de livraison)
- Les étiquettes des emballages d'origine des produits frais

A PROSCRIRE



Utiliser des aliments avec une DLC dépassée



Le stockage des denrées à même le sol est interdit



Entreposer les produits de nettoyage et désinfection dans des zones où les aliments sont manipulés

3. MAITRISE DU COUPLE TEMPS/TEMPÉRATURES

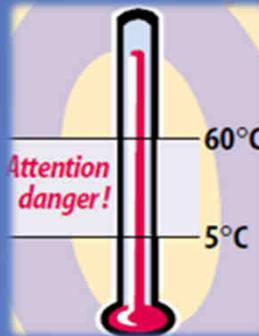
1. Cuisson des aliments

Pour les préparations chaudes : dès la cuisson terminée, maintenir au delà de + 63°C jusqu'au service aux consommateurs

2. Refroidissement rapide après cuisson

Abaisser :

La température à cœur des aliments de +63°C à + 10°C max en moins de 2 heures (par l'intermédiaire par exemple d'une cellule de refroidissement rapide) et protéger les préparations pendant le refroidissement



Zone danger = multiplication rapide des micro-organismes entre 5°C à 60°C
Risques maximums de croissance de bactéries pathogènes

6. Décongélation rapide

Effectuer

- Dans une enceinte réfrigérée à 4°C max
- Ou par cuisson sans décongélation au préalable

Apposer :

- Une date de décongélation
- Conserver l'étiquette sanitaire

3. Réfrigération immédiate

Dans enceinte réfrigérée à 4°C max :

- Les préparations froides après refroidissement rapide
- Les produits frais préemballés



4. Températures de conservation

Voir fiche annexe 1

5. Congélation

Avoir :

- Matériel adapté à cette transformation (ex: par l'intermédiaire d'une cellule de congélation)

Apposer :

- La date de congélation
- Une date limite d'utilisation *sous réserve du respect des procédures basées sur les principes HACCP définies dans les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène*

A PROSCRIRE

Congeler des produits frais dans un conservateur de froid négatif

Décongeler et /ou Stocker les aliments à température ambiante

Recongeler un produit décongelé

Fixer de manière arbitraire les durées de conservation (des préparations fabriquées)

Refroidir à température ambiante trop lentement

4. PRINCIPE GENERAL DE TRAÇABILITÉ

1. Traçabilité en amont, en interne et en aval

Avoir obligatoirement :

Un système de traçabilité des denrées à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Son but est de pouvoir retrouver en cas de besoin un produit livré par un fournisseur, dans les stocks ou dans les fabrications de l'établissement

2. Fournisseurs et matières premières

Indiquer aux services de contrôle :

- Les coordonnées des fournisseurs avec la date de livraison
- Les commerces auxquels les produits ont été livrés, le cas échéant
- Les étiquettes (avec les numéros de lot requis par la législation française) de tous les produits frais très périssables *au minimum 6 mois* après la date de fabrication dans le cas d'éventuelles toxi-infections alimentaires (voir fiche 11)



4. Documentation

Présenter aux services de contrôle :

- Les relevés de températures quotidiens du respect de la liaison froide (à l'aide de thermomètres placés dans chaque enceinte froide positive et négative y compris les vitrines de vente réfrigérées)
- Les relevés de températures du respect des liaisons chaudes (Voir fiche annexes 2 et 3)
- Les étiquettes sanitaires
- Les fichiers fournisseurs

3. Fabrication et Distribution

Permettre aux services de contrôle d'identifier toute préparation culinaire ou plat cuisiné (sur l'emballage de protection) par :

- La dénomination du produit
- La date de fabrication afin de fixer la durée de conservation, *celle-ci est déterminée par l'exploitant à l'aide de test de vieillissement ou en se référant au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène*



5. HYGIÈNE DU PERSONNEL

1. Tenue propre et adaptée

Avoir une tenue professionnelle dédiée :

- propre
- en bon état
- adaptée

2. Hygiène des mains

Il va de soi que l'hygiène corporelle la plus élémentaire est indispensable!

Des micro-organismes dangereux sont véhiculés par les mains qui restent le premier outil de travail du cuisinier.

Le plus léger contact suffit pour qu'ils passent dans les aliments et provoquent des maladies d'origine alimentaire.

(Une affiche recommandera le lavage des mains)



4. Formation du personnel à l'HACCP

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

À ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation écrite **en matière d'hygiène alimentaire** adaptée à leur activité

3. Visite médicale annuelle obligatoire

Une visite médicale d'aptitude à l'emploi est obligatoire :

- A l'embauche
- Tous les ans
- Après une absence de travail pour maladie



Systematiquement au savon **bactéricide** dès la prise de fonction, en sortant des toilettes...

ACCES INTERDIT EN CUISINE



6. LOCAUX

Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres, en bon état d'entretien et permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec les matériaux toxiques et le déversement de particules (plafond, faux-plafond) dans les denrées pour éviter tout risque de contamination des aliments.

2. Circuits propres et sales distincts

Le principe est que le **sale ne doit jamais rencontrer le propre** pour éviter toute contamination croisée. Il faut **séparer** (dans l'espace et/ou dans le temps) :

- **Les circuits propres** = zones où sont manipulées les denrées alimentaires
- **Des circuits sales** = zones de stockage des denrées, des déchets, du personnel et des matériaux

3. Evacuation rapide des eaux résiduaires du sol

L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré. Avant rejet, il faut obligatoirement pré-filtrer ses eaux usées (se renseigner auprès du Service Assainissement de la Communauté d'Agglomération de Montpellier)

4. Température adaptée et ventilation adéquate

- Avoir une ventilation :
- **suffisante**
 - **non contaminante**
 - **non gênante** (bruit)
 - **entretenu** en permanence en état de propreté pour éviter tout risque de contamination

1. Vestiaires propres

Séparer :

- **La tenue de ville** (« dite sale »)
- **De la tenue professionnelle** (« dite propre »)



5. Un éclairage suffisant

8. Extraction des odeurs et fumées

Les buées de cuisson (fumées grasses, humides et olfactives) doivent être extraites à l'extérieur par un système adapté. Règlementairement, **cet air vicié doit être rejeté à au moins 8 mètres de tout ouvrant voisin** (fenêtre ou prise d'air neuf)

7. Sas toilette/ cuisine

Les cabinets d'aisance ne doivent pas communiquer directement avec les locaux où sont manipulés les denrées

6. Fenêtres équipées d'écran de protection

N.B : A défaut d'équipement de protection, les fenêtres doivent rester closes en période de production afin d'éviter toute contamination aéroportée

7. EQUIPEMENTS

1.

Lave-mains à commande non manuelle équipés

Dans la zone de production et les toilettes :

- Lavabo à commande non manuelle
- Savon bactéricide
- Dévidoir à essuie mains à usage unique



7.

Armoire double

Séparer :

- La tenue de ville (« dite sale »)
- La tenue professionnelle (« dite propre »)

2. Dispositif de lavage des denrées distinct

En cuisine le lavabo destiné au lavage des mains ne doit jamais être installé sur la plonge légume (nettoyage des denrées)

3. Étagères propres et rangées

Les étagères doivent être en matériaux lavables et maintenues en bon état de propreté et d'entretien



6. Poubelle à commande non manuelle

Il faut obligatoirement un système à fermeture non manuelle

4. Volume frigorifique suffisant

Pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de températures correctes, des appareils frigorifiques doivent être en nombre suffisant (afin d'éviter toute surcharge) et équipés de **thermomètres intérieurs**



5. Plan de travail conforme

Les équipements en contact avec les denrées alimentaires doivent être constitués de matériaux lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter

A PROSCRIRE



L'usage du bois brut en zone de production.
Car le bois brut est poreux, difficile à entretenir, à désinfecter et peut favoriser le développement de germes indésirables

8. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

2. Plan de lutte contre les nuisibles

Etablir :

- Plan récapitulatif des moyens de lutte préventive et curative par zone

Définir :

- Fréquence de contrôle et actions correctives si nécessaires (renouvellement des appâts, vidange des bacs collecteurs..)
- Le recours à un prestataire spécialisé facilite la gestion technique du plan de lutte*



1. Plan de Nettoyage Désinfection

Etablir :

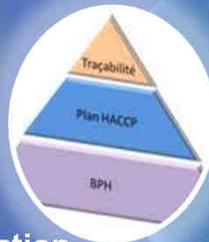
- Des protocoles de nettoyage désinfection (Quand ? Comment ? Par qui?) pour l'ensemble des locaux et du matériel (voir annexe 4)

Vérifier son efficacité :

- Notamment par des contrôles visuels et/ou des prélèvements bactériologiques des surfaces



Il décrit les mesures prises par l'exploitant pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques et comprend les éléments nécessaires à la mise en place des exigences ci-jointes à archiver:



8. Réseau en eau potable

Avoir :

- Attestation d'approvisionnement en eau potable

9. Maintenance locaux, équipements

Conserver :

- Fiche technique des appareils
- Procédure des mesures préventives en cas de défaillance

3. Le personnel

Avoir :

- Attestation écrite de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité
- Hygiène du personnel
- Suivi médical
- Tenue professionnelle

7. Traçabilité des Denrées

Conserver :

- Les bons de livraisons
- Les factures
- Les étiquettes sanitaires

4. Maitrise des Températures

Assurer :

- Le respect de la chaîne du froid et/ou du chaud

Archiver :

- Les relevés de températures quotidiens des enceintes froides et du processus de refroidissement

5. Analyse des dangers

Mettre en place:

- Un plan basé sur les 7 principes de l'HACCP pour maîtriser les risques liés aux dangers microbiologiques, chimiques et physiques (*recommandations du GBPH*)

6. Gestion des non conformités

Assurer :

- Le retrait des produits douteux

Conserver :

- Les fiches d'anomalie de réception des denrées non conformes (DLC dépassée, état de l'emballage..)

9. RESTAURATION NON SÉDENTAIRE



1. Lave - main à commande non manuelle équipé

- Lavabo à commande non manuelle alimenté en eau potable
- Savon bactéricide
- Dévidoir à essuie mains à usage unique

2. Volume frigorifique suffisant

Les denrées alimentaires doivent être conservées dans des appareils frigorifiques dans des conditions de températures correctes et équipés de **thermomètres intérieurs**



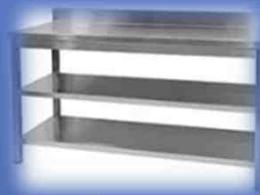
6. Poubelle à commande non manuelle

Il faut obligatoirement un système à fermeture non manuelle



3. Evier alimenté en eau potable

Les aliments doivent être nettoyés avec de l'eau potable et un dispositif doit être prévu pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail



5. Structures facilitant l'entretien

Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien et permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec les matériaux toxiques et le déversement de particules dans les denrées

4. Surface de travail conforme

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être lisses, propres, en bon état et faciles à nettoyer et désinfecter

10. HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES



**1.
Changer les
huiles
de friture
régulièrement**

Changer obligatoirement l'huile lorsque la teneur en composés polaires dépasse 25% (à peu près 6 réchauffements à 180°C ou 8 réchauffements à 160°C)



**2.
Assurer
l'élimination
dans des
conditions
propres**

Eliminer vos Huiles Alimentaires Usagées de façon hygiénique (stockage, collecte, traitement spécifique)



**3.
Fournir un
bordereau de
récupération**

Fournir aux services de contrôle un **bordereau d'enlèvement** assuré par une entreprise spécialisée justifiant le bon cheminement de vos huiles

A PROSCRIRE



Rejeter vos huiles de friture dans le réseau d'assainissement ou dans les avaloirs du pluvial



Les mélanger aux autres déchets



Les brûler à l'air libre



Les jeter dans la nature

11. TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES



1. Définition

Les toxi-infections alimentaires (couramment dites intoxications alimentaires) résultent de l'ingestion d'**aliments contaminés** par des micro-organismes nocifs ou d'agents pathogènes.

Une **toxi-infection alimentaire collective (TIAC)** est une maladie à Déclaration Obligatoire qui a lieu lorsqu'il existe « au moins deux cas groupés, avec des manifestations similaires dues à une contamination par un micro-organisme »

2. Les symptômes

Les symptômes, le plus souvent digestifs, peuvent survenir dans les deux à trois heures suivant le repas, ils se manifestent par des vomissements, des diarrhées (parfois sanglantes), de la fièvre... Plus grave, ces intoxications alimentaires peuvent laisser des séquelles à vie!



3. Les principaux facteurs

- Le non-respect des températures et/ou durées de conservation des aliments
- Le refroidissement et le réchauffement inadéquat des aliments
- Une cuisson insuffisante des aliments
- Les contaminations croisées
- Défaut d'hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection insuffisants du matériel, équipements et locaux

Certains micro-organismes (bactéries, virus et parasites) sont dangereux pour la santé humaine.

ex: le parasite Anisakis dans les produits de la pêche consommés crus

ex : le Staphylocoque doré, risque de contamination par les mains sales porteuses du germe

ex : la Salmonella, risque de contamination dans les œufs, la viande.. crus ou pas suffisamment cuits



FICHE ANNEXE 1 : TEMPÉRATURES MAXIMALES DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

TEMPERATURE MAXIMALE DES DENREES REFRIGEREES

NATURE DES DENREES TEMPERATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport*	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective DEPASSEMENT TOLERE tel que prévu dans les GBPH sectoriels validés
Viandes hachées*	+ 2°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) *	+ 3°C + 3°C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Préparations de viandes *	+ 4°C
Viandes séparées mécaniquement *	+ 2°C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage *	+ 4°C + 3°C pour une durée courte (chargement, déchargement)
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) *	+ 7°C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4°C pour les morceaux de découpe + 3°C pour une durée courte (chargement, déchargement) pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés *(1)	+ 2°C
Produits de la pêche frais conditionnés * (1) * (1)	+ 2°C lors de la présentation à la vente
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4°C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4°C
Lait pasteurisé Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur + 2°C pendant 6h (présentation à la vente)
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur + 4°C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur + 8°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3°C

* = voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004

(1) = Température de la glace fondante : 0 à + 2°C

TEMPERATURE MAXIMALE DES DENREES CONGEELES

NATURE DES DENREES TEMPERATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18°C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées *	- 18°C
Produits de la pêche congelés *	- 18°C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves *	- 9°C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12°C

* = voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004

TEMPERATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63°C
--	--------

* Dispositions particulières liées au transport (rappel) : voir le règlement (CE) n° 853/2004.

Annexe 1

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.

JORF n° 0303 du 31 décembre 2009 page 23335
texte n° 241

ARRETE

Arrêté 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

NOR: AGRG0927709A

FICHE ANNEXE 2 : EXEMPLE DE RELEVES DE TEMPERATURES DES ENCEINTES FROIDES

CHAMBRE FROIDE

Semaine du : / / au / /

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi
Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :
13°C													13°C
12°C													12°C
11°C													11°C
10°C													10°C
9°C													9°C
8°C													8°C
7°C													7°C
6°C													6°C
5°C													5°C
4°C													4°C
3°C													3°C
2°C													2°C
1°C													1°C
0°C													0°C
-1°C													-1°C

Mesures prises si anomalies constatées :

CONSERVATEUR DE PRODUITS SURGELES

Semaine du : / / au / /

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi
Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :	Nom :
-11°C													-11°C
-12°C													-12°C
-13°C													-13°C
-14°C													-14°C
-15°C													-15°C
-16°C													-16°C
-17°C													-17°C
-18°C													-18°C
-19°C													-19°C
-20°C													-20°C
-21°C													-21°C
-22°C													-22°C
-23°C													-23°C
-24°C													-24°C
-25°C													-25°C

Mesures prises si anomalies constatées :

