

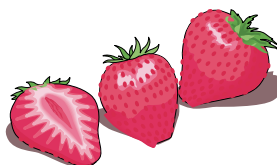
PREFECTURE DE L'AUBE
DDCSPP - POLE PROTECTION DES POPULATIONS

Quelques règles d'hygiène de base à appliquer pour la mise en place de
RESTAURATION AMBULANTE
ET DE PLEIN AIR

(remise directe au consommateur final)

Sont concernées les préparations suivantes :

- sandwiches - brochettes
- hot dogs - merguez
- hamburgers - saucisses - steaks
- frites
- pizzas
- crêpes
- gaufres
- beignets
- pâtisseries préparées dans un atelier agréé ou autorisé
- assiettes anglaises
- charcuteries prêtes à l'emploi
- plats cuisinés (provenant d'un atelier agréé, dispensé d'agrément ou autorisé par la DDCSPP)



RESTAURATION AMBULANTE (véhicule)

Aménagements recommandés :

- séparation entre la cabine du conducteur et la partie professionnelle
- revêtement intérieur en matériau autorisé, imperméable, résistant, lisse, imputrescible, facile à nettoyer, à laver et à désinfecter
- ventilation et évacuation des fumées
- protection contre le rayonnement direct du soleil sur l'étal de vente
- stockage réfrigéré (froid positif et/ou froid négatif)
- réserve d'eau potable avec lave-mains équipé d'essuie-mains à usage unique et de savon bactéricide liquide
- système de récupération des eaux usées ou évacuation directe (par systèmes mis à disposition par les municipalités)

- poubelles

Equipements :

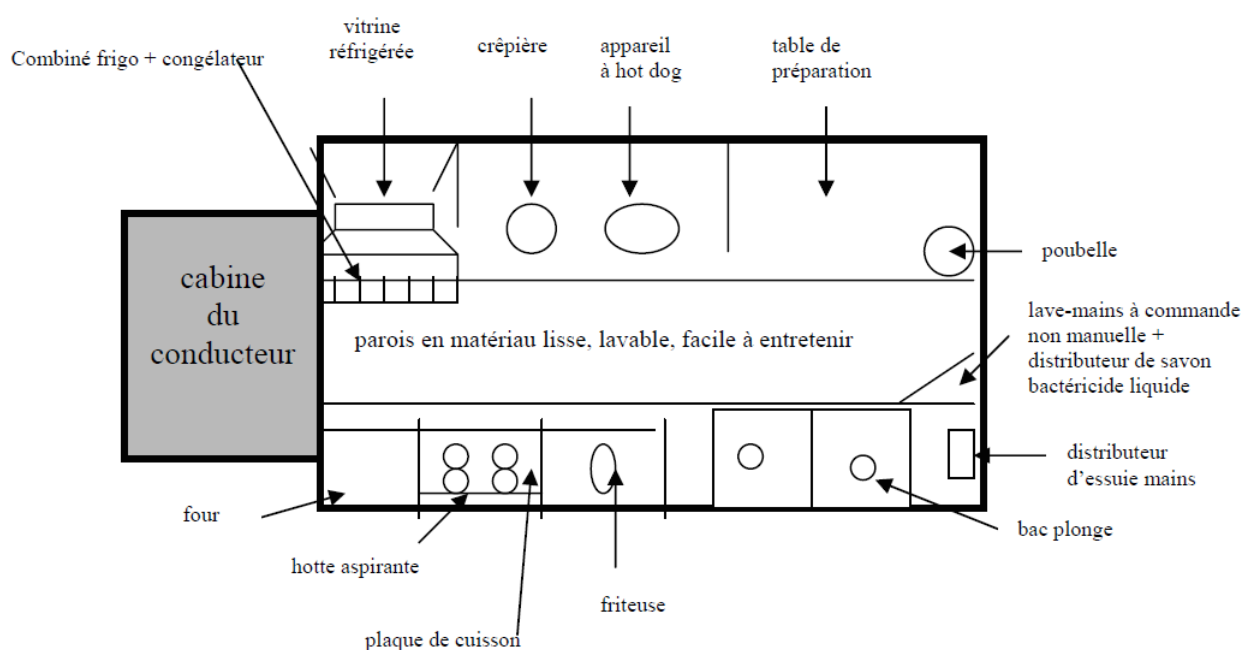
- vitrine réfrigérée (0° C à + 3° C)
- une ou plusieurs enceintes réfrigérées (pour le stockage des denrées périssables)
- plan de travail inox ou polyéthylène (le bois nu n'est pas autorisé ; seuls les billots sont tolérés)
- meuble pour la réserve de pain
- meuble pour l'épicerie et les condiments
- meuble pour les produits d'entretien

Précisions

Ces véhicules n'offrent pas les garanties nécessaires pour la préparation de plats cuisinés ou de pâtisseries qui doivent donc être préparées ailleurs.

Chacun de ces véhicules peut être inspecté par les agents de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations sur les lieux d'activité (marchés, foires etc...).

Exemple d'aménagement d'un véhicule :





- Pour le personnel : une tenue propre (de préférence de couleur claire).



RESTAURATION DE PLEIN AIR (pour petites préparations à emporter)

Cette activité doit revêtir un caractère occasionnel. Toutes précautions doivent être prises pour préserver les aliments de toutes souillures ou contaminations, en particulier, il faut :

- une réserve ou point d'eau potable avec savon bactéricide liquide et essuie-mains à usage unique
 - un plan de travail en matériau facilement nettoyable et désinfectable
 - une vitrine de protection pour l'exposition éventuelle des préparations
 - une capacité de réfrigération pour stocker les produits suivants (matières premières) :
 - légumes de 4^{ème} gamme : salade, crudités
 - viandes fraîches
 - charcuterie
 - beurre
 - oeufs
 - fromages
 - produits laitiers
 - pâtisseries
- 

- dont les températures de conservation sont comprises entre 0° C et + 4° C
- un conservateur à – 18° C pour le stockage des produits congelés et surgelés (frites, viandes, plats cuisinés) provenant d'ateliers agréés (ou réfrigérés à l'aide d'une cellule de refroidissement rapide)
 - une source de froid, en cas de besoin, afin de conserver les produits finis
 - une tenue de travail de couleur claire adaptée
 - une déclaration de l'établissement doit être effectuée auprès de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations

Températures de conservation de certaines denrées alimentaires Les

denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous :

	+ 4° C	+ 8° C			
	maximum tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que :	maximum tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien pour le consommateur moins immédiat, tel que :			
0° C à + 2° C sur glace fondante			- 18° C	- 12° C	supérieur à + 63° C
poissons, crustacés, mollusques autres que vivants	autres denrées périssables	produits laitiers ; desserts ; produits stables à base de viande tranchée	glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé	tout aliment congelé	plats cuisinés livrés chauds au consommateur