



Directives pour le commerce ambulancier professionnel et pour le commerce ambulancier occasionnel

Les directives restent d'application durant toute l'année.

Agence fédérale pour la
Sécurité de la Chaîne
alimentaire

Administration centrale
DG contrôle - Distribution

CA – Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique 55
B-1000 Bruxelles
Tél.: 02 211 84 83
Fax: 02 211 84 84

Info@afsca.be
www.afsca.be

L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire, l'AFSCA, a pour mission de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes. C'est pour cela que l'AFSCA est très attentive à la sécurité de la chaîne alimentaire chez les vendeurs occasionnels, lors des festivals et des manifestations, notamment durant l'été qui est considéré comme à haut risque pour les toxi-infections. **Le risque est peut-être le plus élevé durant les mois d'été, mais les axes prioritaires restent d'application durant toute l'année.** Parce qu'il est parfois difficile pour les vendeurs occasionnels de connaître les critères minimums qu'ils doivent respecter (par ex. manque de connaissance de la législation), ce document se veut un fil conducteur pour limiter les risques de la chaîne alimentaire.

Les axes prioritaires sont les suivants :

- Le respect des températures légales de conservation des denrées alimentaires ;
- L'hygiène du point de vente et de l'équipement ;
- L'hygiène individuelle des vendeurs.

Voici quelques manquements fréquemment constatés par les contrôleurs/les inspecteurs de l'AFSCA sur le terrain :

- Denrées alimentaires à réfrigérer exposées à trop haute température;
- Plats à garder au chaud exposés à température ambiante;
- Absence de thermomètre dans les ustensiles de conservation;
- Plans de travail en matériaux inadéquats et sales;
- Matériel sale;
- Parois du local de vente faites en matériaux inadéquats et mal entretenus.

La **vente ambulante professionnelle** de denrées alimentaires ne peut être le fait que d'un vendeur possédant une autorisation (A.R. du 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire). Ceci implique que doivent être respectées les règles générales d'hygiène du règlement (CE) n° 852/2004 du parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et de l'A.R. de 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Notre mission est de veiller
à la sécurité de la chaîne
alimentaire et à la qualité de
nos aliments, afin de protéger
la santé des hommes,
des animaux et des plantes.

Les **vendeurs occasionnels**, qui n'exercent qu'à titre exceptionnel une activité ambulante en denrées alimentaires et dont l'activité n'a pas de caractère commercial ou a exclusivement un but philanthropique ou de bienfaisance, ne doivent pas être en possession d'une telle autorisation. Par vente occasionnelle, on entend notamment une vente annuelle de crêpes, un barbecue du mouvement de jeunesse, etc... Quelques exigences de base restent d'application de manière générale en ce qui concerne l'hygiène, aussi bien pour les commerçants ambulants professionnels que pour les vendeurs occasionnels s'ils distribuent leurs produits gratuitement, car ces derniers sont tout autant responsables de la sécurité des produits qu'ils vendent.

Quelques importantes prescriptions légales (exigences minimales) applicables aussi bien à la vente ambulante professionnelle qu'à la vente occasionnelle :

- La température de conservation légale des denrées alimentaires doit être respectée :
 - Viandes fraîches d'animaux de boucherie : max. 7°C
 - Hachis (y compris préparé) : max. 4°C
 - Viandes fraîches de volailles : max. 4°C
 - Poisson frais (y compris maâtjes) : la température de la glace fondante (max. 4°C)
 - Poisson fumé : max. 4°C
 - Denrées à réfrigérer (sandwiches garnis, plats froids, gâteaux à la crème pâtissière, etc.) : max. 7°C
 - Autres : à la température indiquée sur l'emballage
 - Plats chauds : min. 65°C, tolérance jusqu'à 55°C
 - Huile ou graisse de friture : max. 180°C (thermostat exigé)
 - Denrées alimentaires surgélées: -18°C ou moins.
- Les ustensiles de conservation doivent être pourvus d'un thermomètre et la température doit être contrôlée régulièrement.
- Le dégel de denrées alimentaires doit se faire dans des conditions appropriées (local réfrigéré).
- Pour la préparation de denrées alimentaires, on porte des vêtements adéquats et propres. Les mains et avant-bras doivent être exempts de bijoux, et les ongles doivent être courts, propres et exempts de vernis.
- On doit se laver régulièrement les mains : un équipement pour le lavage (eau courante potable et savon) et le séchage hygiéniques des mains doit être présent et utilisé.
- Les blessures aux mains, aux bras ou à la tête doivent être soignées et recouvertes d'un pansement occlusif, afin d'éviter toute contamination des denrées alimentaires.
- Il est interdit de fumer pendant la préparation ou la vente de denrées alimentaires.

- La présence d'animaux domestiques est interdite (sauf dans les locaux où sont exclusivement consommées des denrées alimentaires).
- Les mesures d'hygiène nécessaires doivent être prises pour éviter la contamination et l'altération des denrées alimentaires et la présence d'insectes et autres animaux nuisibles.
- Tout contact doit être évité entre les denrées alimentaires crues et préparées.
- Tous les équipements et ustensiles avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres et ne peuvent constituer une source de contamination de la denrée alimentaire.
- Les surfaces en contact avec les aliments doivent être propres, bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Elles doivent être constituées ou recouvertes de matériaux lisses, non absorbants, lavables et non toxiques.
- Dans le cas de préparation ou de transformation des denrées alimentaires, le revêtement de sol doit pouvoir être nettoyé et entretenu. Dans les autres cas (pas de fabrication) un revêtement de sol est aussi recommandé.
- Les denrées alimentaires ou les récipients contenant des denrées alimentaires ne peuvent pas être placés directement sur le sol.
- Les denrées alimentaires non emballées doivent être hors de portée du public.
- Les denrées alimentaires préemballées doivent être correctement étiquetées (dénomination de vente, liste des ingrédients, date de durabilité minimale/date limite de consommation, lieu d'origine, etc...).
- Les déchets alimentaires de denrées servies aux consommateurs ne peuvent pas être réutilisés pour la consommation humaine.
- Un bac à déchets avec couvercle doit être présent et ne peut pas souiller les denrées alimentaires. Les déchets doivent être régulièrement enlevés.
- L'autorisation exigée pour les vendeurs professionnels doit pouvoir être montrée à l'inspecteur/au contrôleur de l'AFSCA.