



## Cahier des charges alimentaires

### Référentiel réglementaire :

- Règlement (CE) N° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- 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.
- Règlement sanitaire départemental.

Le présent document définit les équipements minimums exigés par la ville pour exercer une activité de préparation avec cuisson ou de distribution, lors des événements se déroulant sur la commune de Pont-l'Évêque.

Il est entendu que l'application de ce cahier des charges n'exonère pas l'exploitant de respecter l'ensemble des textes du référentiel réglementaire.

### Activité de distribution :

- Hygiène du personnel : les personnes amenées à manipuler des denrées alimentaires doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter une tenue adaptée (tenue claire, dédiée uniquement à l'activité professionnelle) et propre.
- Alimentation en eau potable :
  - une installation permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène doit être prévue ;
  - des moyens adéquats doivent être déployés pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;
- Surface en contact avec les denrées alimentaires : elles doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise.
- Protection des denrées alimentaires : les denrées alimentaires doivent être protégées de manière à éviter, autant que faire se peut, les risques de contaminations (vitrines, films plastiques ou autres).
- Respect des températures de conservation des différents aliments : des installations et/ou dispositifs appropriés doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et contrôler ces dernières (affichage ou thermomètre à lecture directe).  
Pour les températures de conservation vous pouvez vous référer à l'annexe 1 de l'arrêté du 21 décembre 2009 cité en référence, ou, pour les produits préemballés, aux prescriptions de leur conditionneur.
- Protection des sols : toutes précautions seront prises pour assurer la propreté du domaine public. Si nécessaire, les sols devront être protégés en les recouvrant avec des matériaux lisses et résistants à la corrosion pour être faciles à nettoyer.

- Gestion des déchets : des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les déchets, qu'ils soient solides ou liquides. Pour leur stockage, il convient que les exposants soient équipés d'une poubelle, entretenue et manipulée de manière à éviter tout risque de contamination

**Activité de préparation avec cuisson :**

- Hygiène du personnel : les personnes amenées à manipuler des denrées alimentaires doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter une tenue adaptée (tenue claire, dédiée uniquement à l'activité professionnelle) et propre.
- Alimentation en eau potable :
  - une installation permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène doit être prévue ;
  - des moyens adéquats doivent être déployés pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;
  - si nécessaire, les denrées alimentaires doivent pouvoir être lavées dans des conditions hygiéniques.
- Surface en contact avec les denrées alimentaires : elles doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise.
- Protection des denrées alimentaires : les denrées alimentaires doivent être protégées de manière à éviter, autant que faire se peut, les risques de contaminations (vitrines, films plastic ou autres).
- Respect des températures de conservation des différents aliments : des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et contrôler ces dernières (affichage ou thermomètre à lecture directe).  
Pour les températures de conservation vous pouvez vous référer à l'annexe 1 de l'arrêté du 21 décembre 2009 cité en référence, ou, pour les produits préemballés, aux prescriptions de leur conditionneur.
- Protection des sols : toutes précautions seront prises pour assurer la propreté du domaine public. Si nécessaire, les sols devront être protégés en les recouvrant avec des matériaux lisses et résistants à la corrosion pour être faciles à nettoyer.
- Gestion des déchets : des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les déchets, qu'ils soient solides ou liquides. Pour leur stockage, il convient que les exposants soient équipés d'une poubelle, entretenue et manipulée de manière à éviter tout risque de contamination.
- Fumées, buées et odeurs de cuisson : Toutes les précautions seront prises pour ne pas causer de nuisances. En cas de plainte justifiée du voisinage ou des usagers, le dispositif sera enlevé immédiatement.