

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du Haut Rhin

*Service « Protection Economique des Consommateurs et Veille Concurrentielle »
Service « Sécurité des Produits et des Services »*

Service Communal d'Hygiène et de Santé de la Ville de Mulhouse

Vous participez à une manifestation au Parc des Expositions de Mulhouse

... prenez connaissance ou rappelez-vous des règles sanitaires et d'information essentielles du consommateur permettant de garantir la meilleure prestation possible au consommateur.

1. Conservation et Stockage

Il faut maintenir strictement la chaîne de froid.

Il est impératif de conserver :

- De 0 à + 3° C : la viande et les plats cuisinés
- De 0 à + 4° C : les produits de charcuterie
- De 0 à + 6° C : les produits laitiers et les pâtisseries

2. Protection des denrées non emballées

Les denrées non emballées doivent être à l'abri des contaminations de toute nature :

- Munir les comptoirs de vente et les étalages d'une bordure de protection
- Ne pas laisser la clientèle les manipuler.

3. Hygiène corporelle et vestimentaire

- Porter des vêtements et des coiffes spécifiques, propres
- Se laver fréquemment les mains avec un savon désinfectant et les sécher à l'aide d'un essuie-mains à usage unique

4. Aménagement du stand ou des installations de cuisine

- Mise en place de hotte au-dessus de l'ensemble des appareils de cuisson ;
- Mise en place d'un lave-mains à commande non-manuelle, eau chaude / eau froide muni de distributeur de savon bactéricide et d'essui-mains à usage unique et raccordé au réseau d'évacuation des eaux usées ;
- Raccorder au réseau d'évacuation des eaux usées, l'ensemble des équipements le nécessitant ;
- Le sol doit être plane afin de faciliter le nettoyage et de réduire le risque de chute ;
- Employer des matériaux facilement lavables ;
- Séparer les secteurs « chaud » et « froid » ;
- Séparer les secteurs « sale » et « propre ».

5. Entretien des ustensiles et des locaux

- Nettoyer et désinfecter les ustensiles et les plans de travail au fur et à mesure de leur utilisation
- Couvrir le sol par un revêtement lisse, imperméable et lavable
- Laver le sol après chaque service, et au minimum une fois par jour
- Ne pas balayer à sec
- Ranger soigneusement les matériels utilisés.

Pour de plus amples renseignements, vous pouvez consulter la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire sur le site www.legifrance.gouv.fr :

- Règlement CE 852-2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 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
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur

6. Publicité des prix

- Obligation de marquer ou afficher les prix de manière visible et lisible pour tous les articles exposés

*** Restauration**

- Affichage de l'origine des viandes bovines
- Affichage de tous les prix des denrées et boissons à consommer sur place
- A partir de 11 h 30 et 18 h 00, affichage des menus ou cartes et du prix de 5 vins

7. Publicité trompeuse – mensongère

- Les annonces «prix foire» et «offres exceptionnelles» doivent correspondre à des avantages réels par rapport aux prix habituellement pratiqués.
- En cas d'annonce de remise chiffrée, le prix de référence doit être un prix réellement pratiqué au cours des 30 jours précédant la publicité.
- La publicité ne doit jamais être de nature à induire en erreur le consommateur.
- Les mentions telles que « direct du fabricant », lorsqu'il s'agit d'un vendeur qui ne vend pas sa propre fabrication, ou « foie gras véritable » lorsqu'il s'agit de bloc de foie gras, sont mensongères.

DELAI DE REFLEXION

Dans le cas de vente à crédit, le consommateur bénéficie de 7 jours de délai de réflexion.

Il reçoit, lors de la vente à crédit, un document (offre de crédit) avec bon de rétraction.

DELIT D'ABUS DE FAIBLESSE

Quiconque aura abusé de la faiblesse du consommateur dans le cadre des foires ou salons est passible de poursuites pénales.

Sont à votre disposition pour tous renseignements complémentaires :

**Direction Départementale de la Cohésion Sociale et
de la Protection des Populations**

**Service « Protection Economique des
Consommateurs et Veille Concurrentielle »**

52, avenue de la République

68000 COLMAR

Tél. 03.89.20.80.30

**Direction Départementale de la Cohésion Sociale et
de la Protection des Populations**

Service « Sécurité des Produits et des Services »

Denrées animales et d'origine animale	Autres produits et services
21 rue d'Agen	52, avenue de la République
68000 COLMAR	68000 COLMAR
Tél. 03.89.20.19.40	Tél. 03.89.20.80.30

**Service Communal d'Hygiène et de Santé de la Ville
de Mulhouse**

10 bis, Porte du Miroir

68100 MULHOUSE

Tél. 03.69.77.67.67