

**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](http://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
<b>68000 COLMAR</b>	<b>68000 COLMAR</b>
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