



Carine BONHOMME-ARNAULT

Cité du Goût et des Saveurs
Bourgogne Franche-Comté

03 80 63 13 53 - carnault@artisanat-bfc.fr

www.artisanat-bfc.fr

www.facebook.com/artisanat.bfc

Réglementation :

♥ **Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002** établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

[En savoir plus ici](#)

♥ **Règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

[En savoir plus ici](#)

♥ **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.

[En savoir plus ici](#)

♥ **Arrêté du 8 octobre 2013** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

[En savoir plus ici](#)

♥ **Arrêté du 2 février 2015** portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005

[En savoir plus ici](#)

L'Essentiel

Objectifs

Garantir la qualité sanitaire de produits et notamment des préparations culinaires vendues sur les marchés.

Toute activité de la filière alimentaire doit être déclarée.

Guides, fiches pratiques... :

♥ **Déclaration** concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale.

[Se déclarer](#)

♥ **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Traiteur :**

Fiche « Exposition des produits en vitrines réfrigérées et gestion des invendus »

Fiche « Marchés »

Fiche « Gestion des déchets et des poubelles »

♥ **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Charcuterie artisanale :**

Fiche « Exposition : service en magasin, marchés et vente ambulante, dressage de buffets »

♥ **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Boucher :**

Fiche « Vente sur les marchés »

Fiche « transport des produits »

Fiche « Gestion des déchets et des poubelles »

♥ **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Poissonnier détaillant :**

Fiche « Vente sur les marchés »

Fiche « transport des produits »

Fiche « Vente ambulante »

[Télécharger gratuitement les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène accessibles ici](#)



Définitions

Invendus : produits alimentaires dont la commercialisation en l'état n'est plus envisagée.

Responsabilité : les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions.

Principes

Sur les marchés, les aliments non vendus, qui ne peuvent pas être conservés dans des conditions satisfaisantes, doivent être éliminés à la fin de la journée car ces restes alimentaires peuvent présenter à terme, des risques pour le consommateur.

Pour éviter cette perte, la production et la mise en vente doivent être ajustées de façon à ce qu'aucun produit préparé ne reste à la fin de la journée.

L'approvisionnement de l'étal au fur et à mesure, en particulier pour les produits sensibles, est une bonne pratique d'hygiène.

Cependant, malgré les précautions prises, il arrive que toute la production ne soit pas vendue. **Dans ce cas, les mesures suivantes sont proposées par des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène ; elles ne sont applicables que dans la mesure où toutes les autres préconisations liées notamment à la préparation, au transport, à la présentation à la vente etc. sont respectées :**

- Ne pas mélanger pendant le transport les produits exposés à la vente et ceux non exposés.
- Ne repasser à la vente le lendemain que les produits ayant été exposés 1 heure maximum.
- Dès le retour au laboratoire, réaliser un examen visuel des produits, vérifier qu'ils ont été maintenus à une température conforme aux tolérances pour le produit concerné et les entreposer en chambre froide pour une dernière exposition le lendemain matin. Détruire les produits ne répondant pas à ces critères.

Il est conseillé de tenir à jour un registre des invendus.

N'oubliez pas que, même dans le cas de don, votre responsabilité est engagée y compris dans le cadre de l'alimentation animale.

La gestion des déchets, des poubelles et des invendus doit être prise en compte et appliquée y compris sur les marchés, tout comme la gestion des MRS (voir fiche spécifique).