

Module

Vente ambulante et temporaire





Table des matières

1.	Introduction	5
1.1	Champ d'application	5
1.2	Comment faut-il appliquer ce module ?	5
2.	Bonnes pratiques d'hygiène	6
3.	Organigrammes de processus	9
4.	Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)	10

1. Introduction

Ce module constitue un complément au manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C. Il doit obligatoirement, en plus du manuel pratique, être appliqué par les opérateurs qui relèvent du champ d'application de ce module et qui souhaitent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP.

1.1 Champ d'application

Ce module s'applique aux opérateurs qui exploitent un commerce ambulante ou à caractère temporaire dans le secteur B2C. C'est-à-dire pour les opérateurs qui, dans un espace ambulante ou à caractère temporaire (par ex. : étal, voiture marchande, baraque foraine...) mettent sur le marché à destination du consommateur final des denrées alimentaires qui ont été préparées ailleurs.

Dans l'espace ambulante ou temporaire, les denrées alimentaires peuvent encore subir un traitement simple (comme une préparation, un emballage ou un traitement de conservation) qui ne peuvent être réalisés à l'emplacement fixe de l'opérateur, et consommées ou non sur place. Par ex. découpe de fromage ou de produits à base de viande, cuisson et composition d'hamburgers...

1.2 Comment faut-il appliquer ce module ?

- ⇒ Appliquez correctement les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), telles que décrites dans ce module ;
- ⇒ Sélectionnez les diagrammes de processus utiles de manière à représenter avec précision tous vos processus de production. Il est possible qu'un diagramme ne corresponde pas à 100% au processus de production de votre établissement. Dans ce cas, vous devez adapter le diagramme (en ajoutant ou supprimant des étapes). Conservez bien les modifications (soit de manière électronique, soit sur papier) ;
- ⇒ Reprenez les dangers, points critiques (CCP et PA), seuils critiques et actions correctives pertinentes tels que ces éléments figurent dans ce module. Ici aussi, il est possible qu'un certain danger ne soit pas d'application pour votre processus de production spécifique, que vous souhaitiez appliquer d'autres valeurs seuils ou modifier les actions correctives. Il est admis de déroger aux valeurs et actions proposées, mais uniquement à condition de motiver et d'étayer dûment votre décision : veillez à ce que vous disposiez de la documentation nécessaire (par ex. analyse des dangers, études scientifiques, données de la littérature, analyses de laboratoire...).

Dans les diagrammes, les étapes du processus dans lesquelles il faut consacrer une attention particulière à la sécurité alimentaire sont indiquées à l'aide de points critiques de contrôle (CCP) et de points d'attention (PA). Il s'agit des étapes lors desquelles il ne suffit pas d'appliquer les BPH. Un contrôle supplémentaire est nécessaire pour chaque PA et CCP repris dans les diagrammes, afin d'arriver à un produit final sûr à la fin du processus.

- ⇒ Contrôlez (vérifiez, mesurez, pesez...) selon la méthode de surveillance indiquée et la fréquence imposée si les normes et les valeurs seuils critiques sont bien respectées ;
- ⇒ Prenez les actions et mesures correctives nécessaires lorsque les normes ou les valeurs seuils ne sont pas respectées et enregistrez-les, en mentionnant également l'anomalie/la non-conformité. Les actions et mesures correctrices doivent être choisies en fonction de la non-conformité constatée.

N'oubliez pas de vérifier les CCP et les PA et de les adapter si vous avez modifié les étapes précédentes du diagramme de processus !

Dans le cas où vous ne pouvez pas bénéficier des assouplissements, vous devez enregistrer **tous** les contrôles et pas seulement les non-conformités.

2. Bonnes pratiques d'hygiène

Dangers

La situation pratique d'un opérateur ambulant est souvent fort différente de celle d'un opérateur non ambulant. Le risque de contamination croisée lors de manipulations dans l'espace ambulant est dès lors réel pour les raisons suivantes :

- Étant donné que les activités ont lieu dans un espace restreint, le principe de marche en avant ne peut pas être respecté. Prévoir une zone propre pour les préparations et une zone sale pour le matériel sale et les déchets contribue à réduire les risques de contamination croisée ;
- Les intempéries peuvent être une source de contamination, par exemple lorsque le système de refroidissement prévu n'est pas suffisant par temps chaud ou qu'il n'y a pas de protection prévue en cas de pluie. Une structure appropriée est dès lors nécessaire !
- La vente ambulante se déroule généralement à l'extérieur, ce qui rend dès lors possible une contamination des aliments par des animaux nuisibles. Des tentes, des véhicules et des étals ouverts sont des endroits facilement accessibles pour des mouches, oiseaux, animaux (domestiques) et autres animaux nuisibles. Il faut dès lors que la lutte contre les nuisibles soit adaptée aux activités ambulantes. Dans la plupart des cas, des mesures contre les insectes (volants) suffiront mais un plan devra aussi parfois être élaboré contre les rongeurs et autres nuisibles ;
- Le nombre limité de personnel durant la vente ambulante fait qu'aussi bien la préparation, le service, la vente et le nettoyage seront réalisés par les mêmes personnes. Les règles relatives à l'hygiène personnelle doivent être bien respectées afin d'éviter toute contamination.

Préparation et chargement du véhicule

Les activités préparatoires d'une vente ambulante sont souvent réalisées à un emplacement fixe. Parfois, cet emplacement fixe ne sert que d'espace de stockage des matières premières, des préparations achevées, des emballages, des produits de nettoyage et, si nécessaire, de désinfection... Dans d'autres cas, cet emplacement fixe est une entreprise du secteur alimentaire, par ex. : un boucher, un boulanger, un poissonnier, un établissement horeca...

Lors de la préparation de la vente ambulante, les mesures de précaution suivantes doivent être prises :

- En fonction de l'emplacement habituel et de l'environnement, il peut être nécessaire de s'informer entre autres sur l'organisation des déchets, les dispositions complémentaires pour éviter la contamination des denrées alimentaires, la disponibilité en eau de qualité potable, les équipements pour l'évacuation des eaux polluées... Pensez-y à temps ;
- Prévoyez suffisamment de vêtements de travail propres et adaptés à l'étal/au véhicule ;
- Emmenez du matériel de soins avec lequel vous pouvez panser de manière hygiénique et imperméable vos plaies ;



-  Veillez à avoir suffisamment de glacières portatives, récipients isothermes, meubles de réfrigération, bains-marie... afin de pouvoir transporter, conserver et vendre tous les produits à la température légalement prescrite et de manière hygiénique ;
- Munissez-vous d'un thermomètre avec lequel vous pouvez contrôler les températures pendant la journée. Prévoyez également un désinfectant pour la désinfection intermédiaire de la sonde du thermomètre ;
- Si des produits frits sont préparés, la qualité de la graisse de friture doit être contrôlée avant le départ. Vous devez vous assurer que la qualité de la graisse de friture ou de l'huile de friture est encore satisfaisante et répond aux exigences légales ;
- Prévoyez assez de matériel d'emballage et d'objets aptes à entrer en contact avec des denrées alimentaires (plats, conditionnement, cuillères, couteaux...) et rangez-les de manière hygiénique dans l'étal/le véhicule ;
-  Prévoyez dans l'étal/le véhicule un produit de nettoyage et de désinfection et suffisamment de matériel de nettoyage (brosse, seau, éponge...) ;
- Organisez l'activité ambulante de manière à ne pas emporter davantage de denrées alimentaires périssables que la quantité pouvant être stockée correctement et vendue ;
- Effectuez un contrôle visuel de la fraîcheur et contrôlez la date de conservation avant le chargement.

Vente ambulante

Veillez à ce que les denrées alimentaires puissent être préparées et présentées à la vente de manière hygiénique. L'aménagement et l'équipement de l'étal/du véhicule (sols, murs, éléments de chauffe...) ne peuvent pas constituer une source de contamination.

- Essayez, dans la mesure du possible, de trouver un emplacement pour l'étal où aucune contamination (poussière...) ne peut survenir et où la température peut être correctement maîtrisée ;
- Dans l'étal/le véhicule, il doit être possible de se laver les mains à l'eau courante. Un jerrycan avec un robinet peut suffire si celui-ci est utilisé de manière hygiénique. Du savon liquide et un système pour se sécher les mains de manière hygiénique (rouleaux de papier) doivent aussi être disponibles ;
- L'eau qui est utilisée dans l'étal/le véhicule doit être de qualité potable. S'il y a un entreposage intermédiaire de l'eau dans un réservoir, les règles suivantes sont d'application :
 - Le réservoir doit être fermé (à l'exception des éventuels trous d'aération pour équilibrer les pressions) ;
 - Idéalement, l'arrivée et l'évacuation du réservoir se trouvent à différentes hauteurs (l'arrivée en haut et l'évacuation en bas) et l'eau est évacuée par un système de siphon. Ces recommandations ont pour but d'empêcher la stagnation de l'eau ;
 - Les parois du réservoir sont conçues en un matériel qui est approprié pour entrer en contact avec les denrées alimentaires ;
 - La qualité de l'eau dans le réservoir et les conduites peut rapidement s'altérer. Surtout en cas de températures plus élevées, le développement de bactéries et la formation d'algues augmentent rapidement. C'est pourquoi, la température de l'eau ne peut pas être supérieure à 25°C ;
 - L'eau dans le réservoir doit être renouvelée chaque jour (ne jamais la compléter !) Si vous utilisez un jerrycan comme réservoir, celui-ci doit être nettoyé tous les jours et éventuellement désinfecté avant de le remplir.

La législation décrit un certain nombre d'exigences pour les sites mobiles et/ou temporaires où des denrées alimentaires reprises dans la liste de l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires sont mises sur le marché¹ :

- Les parois et le toit² doivent être rigides ;
- La face interne du plancher, des parois et du toit² doivent être constitués ou revêtus de matériaux durs, lisses, étanches, lavables et non toxiques ;
- Les parois qui sont ouvertes au public doivent être équipées d'une cloison, de sorte que les denrées alimentaires soient protégées des manipulations des consommateurs, de la poussière, de la lumière du jour et de la pollution extérieure.

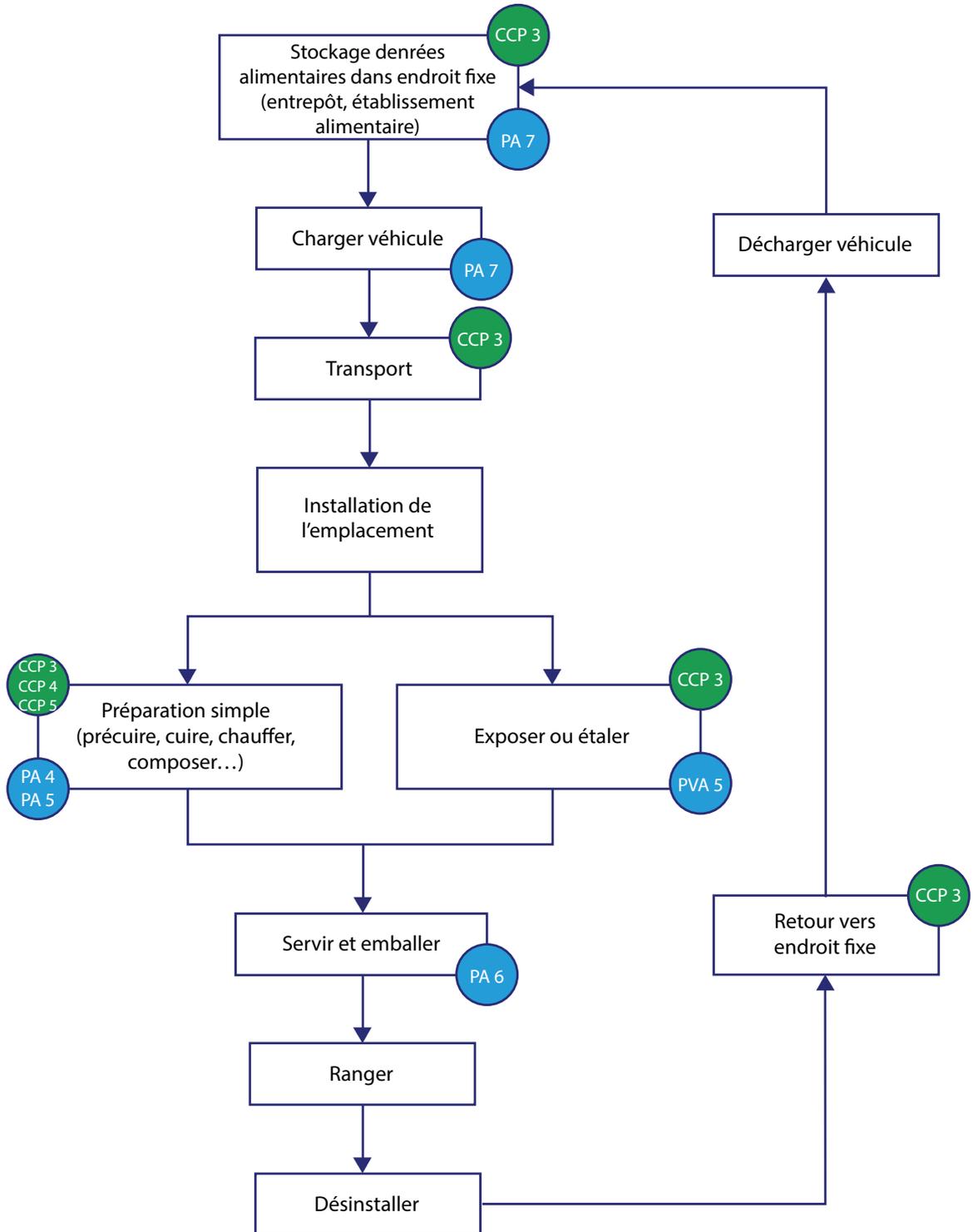
¹ Il s'agit des produits suivants: viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage; abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes; viandes fraîches réfrigérées de volailles, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage; produits à base de viande; viandes hachées et préparations de viande; les extraits de viande, les graisses animales fondues, les cretons, le sang salé, le plasma sanguin salé et les estomacs, vessies et boyaux traités; mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants; produits de la pêche conservés vivants; produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés; produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques.

² Si l'infrastructure temporaire est installée dans un espace couvert équipé de parois latérales, les exigences relatives au toit ne sont pas d'application.



3. Organigrammes de processus

Vente ambulante



4. Points critiques de contrôle (CCP) et points d'attention (PA)

CCP 3 – Température des denrées alimentaires réfrigérées lors de l'entreposage, la distribution des repas et le service (1)				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température des denrées alimentaires réfrigérées (espace frigorifique, meubles frigorifiques, buffets)	x M: température trop élevée	Normes : T° maximale définie dans le Tableau 1 du manuel pratique; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée T° à cœur indiquée par le fabricant et mentionnée sur l'étiquette	Contrôle quotidien de la température des espaces frigorifiques et en cas de non-conformité, régler la température Contrôle du bon fonctionnement des meubles frigorifiques (T°, niveau d'eau, ...) au début du service	Identifier et isoler les produits concernés Enregistrer les non-conformités Entreposage : transformer les produits pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée Distribution des repas et service froid : <ul style="list-style-type: none"> • produits dont la température est trop élevée doivent être retirés • Meilleure gestion de la température pour le service des produits • préparer les produits moins longtemps avant le début du service En cas de panne, avertir le frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/M : Danger microbiologique



CCP 3 – Température des denrées alimentaires surgelées lors de l'entreposage, la distribution des repas et le service (2)

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température des denrées alimentaires surgelées (surgélateur)	x M: température trop élevée	Norme : t° maximum -18°C Une brève fluctuation ascendante jusque -15°C est autorisée dans les surgélateurs de magasin	Contrôle quotidien de la température des surgélateurs et en cas de non-conformité, régler la température	Identifier et isoler les produits concernés Enregistrer les non-conformités Préparer ou détruire immédiatement les produits décongelés, et ce certainement dans les 24 heures ³ . Ne surtout pas les congeler à nouveau ! En cas de panne, avertir le frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+ : Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique

³ On peut déroger à ce temps s'il est prouvé dans l'analyse des dangers qu'il n'y a pas de risques pour le consommateur.



CCP 4 – Température des denrées alimentaires chaudes lors de la préparation, le réchauffage, la conservation, la distribution des repas et le service

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température produits chauds	x M: température trop basse	Norme relative aux denrées alimentaires : température à cœur minimum 60°C ⁴ Produits de la boulangerie et snacks épicés : produit cuit complètement Produits à risques (par ex. hamburgers, viande de poulet) : chauffage à cœur suffisant	Contrôle quotidien de la température des produits chauds Contrôle du bon fonctionnement du four au minimum une fois par an et après un entretien technique (par ex. via l'aiguille ou les programmes temps/température) Contrôle du bon fonctionnement des éléments de chauffage (par ex. buffets, chariots pour garder les produits chauds ...) par échantillonnage Contrôle de la température à cœur des produits pendant et en fin de service via par ex. les buffets, par échantillonnage	Identifier les produits concernés Enregistrer les non-conformités Chauffer à nouveau les produits avec une température entre 55°C et 60°C. Ces produits ne peuvent en aucun cas être conservés Abréger le temps d'attente pour servir ou vendre les produits chauds Service chaud : <ul style="list-style-type: none"> réglér les éléments de chauffage en cas de températures à cœur déviantes. produits qui ne peuvent pas être réchauffés jusqu'à 60°C doivent être servis aussi vite que possible et refroidis par la suite jusqu'à 7°C. En cas de défaut aux éléments de chauffage, avertir un technicien Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique

⁴ Une dérogation prévoit que le boudin noir et les poulets à la broche peuvent être proposés à température ambiante durant maximum 2 heures après la production. Ensuite, ils doivent être réfrigérés le plus rapidement possible (<7°C).



CCP 5 – Température et qualité de la graisse ou l'huile de friture

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température et qualité de la graisse ou l'huile de friture	+ C: température trop élevée + C: période trop longue entre le renouvellement de l'huile ou de la graisse	Température de la graisse ou de l'huile de friture : maximum légal 180°C maximum recommandé 175°C Respecter la fréquence prévue pour le renouvellement de la graisse ou de l'huile de friture	Contrôle régulier de la température de la graisse ou de l'huile de friture Contrôle de la température de la graisse ou de l'huile de friture à chaque utilisation si la friteuse n'est pas quotidiennement utilisée Suivi de la fréquence prévue pour le renouvellement de la graisse ou de l'huile de friture	Si la friteuse n'est pas défectueuse : <ul style="list-style-type: none"> réglage de la température et si disponible, tester l'huile/la graisse avec un test rapide. Si une teneur trop élevée en composés polaires est constatée (FPT (fraction polaire totale) > 25%), l'huile/la graisse doit être renouvelée. renouveler l'huile/la graisse retirer les produits qui ont été cuits dans une mauvaise huile/graisse En cas de panne de la friteuse : avertir un technicien. Après la réparation, la friteuse doit être nettoyée avant qu'elle soit à nouveau utilisée. Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 4 – Réchauffer ou régénérer des produits

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Temps et température lors du réchauffement ou de la régénération des produits	x M: réchauffement trop lent x M: température trop basse	Réchauffer au minimum à 60°C pendant 1 heure maximum	Contrôle aléatoire du temps nécessaire pour réchauffer suffisamment les produits, en particulier pour des produits à risque ou des produits qui sont difficiles à réchauffer	Augmenter la température de l'appareil qui est utilisé pour le réchauffement, prolonger la durée de réchauffement ou diminuer les quantités En cas de panne de l'appareil qui est utilisé pour le réchauffement : avertir un technicien Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne l'application des méthodes de production adéquates.

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



PA 5 – Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production	+ C: contamination croisée allergènes	Absence d'allergènes qui ne sont pas des ingrédients	Attention continue pour une possible contamination croisée des allergènes durant le stockage ou la production	<p>Si une contamination croisée ne peut pas être évitée, identifier les produits potentiellement contaminés et informer le consommateur à ce sujet</p> <p>Éviter la contamination croisée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • revoir les procédures relatives au nettoyage du matériel de travail • revoir l'ordre de production afin que la contamination par les allergènes restants soit évitée • ... <p>Formation complémentaire du personnel sur les instructions de travail (pondérer, ordre des produits...) et sur la procédure de nettoyage</p>

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 6 – Emballage et étiquetage de produits (de l'exploitation même) préemballés destinés à la vente

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Emballage et étiquetage de produits (de l'exploitation même) préemballés destinés à la vente	x M: manque de la date ou des conditions de conservation / date ou conditions de conservation incorrectes + CPM: emballage abîmé + C: pollution par le matériel d'emballage + C: allergènes non mentionnés sur l'étiquette	Mentions correctes Emballage intact et en bon état Emballage suffisamment rendu étanche	Attention continue pour l'étiquetage Si nécessaire, réaliser des études sur la durée de conservation Contrôle visuel des produits lors de la vente Contrôler le matériel d'emballage à la réception de celui-ci	Évacuer avec les déchets les produits avec un emballage abîmé Retirer les produits avec un mauvais étiquetage et les étiqueter à nouveau Examiner la cause du problème et éviter que cela ne se reproduise : <ul style="list-style-type: none"> • contrôler le fonctionnement des appareils utilisés • utiliser d'autres matériaux d'emballage Former le personnel

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique / P : Danger physique / M : Danger microbiologique



PA 7 – Durée de conservation des produits périssables pendant l'entreposage et la vente

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Dépassement de la durée de conservation des produits périssables	x M: dépassement de la durée de conservation	Produits qui n'ont pas dépassé leur date limite de consommation (voir 3.14.12)	Contrôle quotidien des dates limites de consommation ou des dates de durabilité minimale des produits	Évacuer avec les déchets les produits dont la date limite de consommation est dépassée Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication / C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique



