



# F É R I A D E B É Z I E R S

## PRESCRIPTIONS MINIMALES BODEGA

### - Hygiène Alimentaire -

*Dans le respect des règlements du paquet hygiène CE n°852/2004 ; 853/2004 ; 178/2002*

#### **Équipements et Aménagements :**

- Poste de cuisson éloigné à minimum 1 m du public et positionné sous l'emprise de la tente,
- Évier avec alimentation exclusive en eau potable,
- Évacuation des eaux usées sans risque de contamination de la zone de préparation et sans stagnation en périphérie,
- Sol constitué d'un revêtement dur, facile à nettoyer et à désinfecter,
- Lave-mains à commande non manuelle, distributeur de savon bactéricide et essuie-mains à usage unique (torchons interdits),
- Tables de travail et étagères en matériaux lisses, non poreux et imputrescibles (bois brut interdit),
- Appareils de conservation (réfrigération-congélation) propres et correctement entretenus, avec thermomètres de contrôle visibles dans chaque appareil,
- Récipients pour l'élimination des déchets : poubelles fermées à commande non manuelle, bidon pour la récupération des huiles alimentaires usagées (rejet interdit sur la voie publique et dans les réseaux d'égout),
- Tenue vestimentaire propre et adaptée,

#### **Denrées Alimentaires (liste non exhaustive)**

- ✓ Protéger les denrées pour éviter les contaminations de toute nature
- ✓ Assurer une livraison réfrigérée des denrées, accompagnée de sa fiche de relevée de température au départ et à l'arrivée sur site
- ✓ Respecter les températures de conservation des denrées et effectuer un relevé de la température des enceintes froides 2 fois par jours, pouvoir en justifier en cas de contrôle
- ✓ Maintenir la température minimale en liaison chaude (+63°C)
- ✓ Ne pas congeler de denrées ou de restes alimentaires cuisinés (destruction immédiate)
- ✓ Maîtriser le processus de décongélation (interdite à température ambiante ; steak haché placé en cuisson sans décongélation préalable).
- ✓ Stocker les matières premières dans des conditions hygiéniques (dépôt au sol interdit)

- ✓ Conserver les étiquettes de traçabilité des produits d'origines animales, à minima durant toute la durée de la manifestation, et pouvoir fournir ces justificatifs en cas de contrôle. Tous les produits doivent être identifiables et les denrées préemballées dûment étiquetées : origine, composition, température de conservation, n° de lot, date limite de consommation (DLC) ou date de durabilité minimale (DDM = ex DLUO)
- ✓ Disposer un affichage directement visible et lisible pour le consommateur concernant les allergènes présents dans les plats
- ✓ Mettre en place un plan de nettoyage et désinfection. Le nettoyage des surfaces et des équipements est effectué à la fin de chaque service, en sus, une désinfection est également assurée au début de chaque service.

Lors des contrôles officiels, il sera systématiquement demander de pouvoir présenter, à minima les relevés de température des enceintes froides et des livraisons, et les étiquettes sanitaires des denrées.

Je déclare :

Nom et adresse de l' Association : .....

Nom, Prénom du Président : .....

Occupant de la bodega : .....lieu : .....

avoir pris connaissance et accepter les prescriptions du présent cahier des charges.

Fait à .....le.....

Signature de l'occupant  
(précédée de la mention lu et approuvé)

**Information / TOXI INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE (T.I.A.C)**

*L'examen des T.I.A.C montre toujours une contamination des aliments aggravée par une multiplication des germes en lien avec : des erreurs de manipulations, des insuffisances d'hygiène, des températures des denrées non maîtrisées (rupture de la chaîne du froid, souvent assorties de délais de conservation, et/ou de services, trop longs).*