



Prescriptions minimales
Hygiène Alimentaire
CASETA

Extrait du cahier des charges CASETA :

4 – PRESCRIPTIONS MINIMALES EN MATIERE D'HYGIENE

(règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires)

Les préparations culinaires et les cuissons des aliments doivent impérativement s'effectuer sous l'emprise de la toile de tente ignifugée (caseta) louée au preneur par la Ville (tout autre aménagement doit être autorisé selon les conditions visées au 3-2 du présent cahier des charges), et l'occupant de la caseta doit impérativement laisser le domaine public dans son état initial de propreté.

4 - 1 - Équipements obligatoires

- Poste de cuisson éloigné à minimum 1 m du public et positionné sous l'emprise de la caseta
- Évier alimenté en eau potable équipé d'une robinetterie fixe et d'une évacuation adaptée se prolongeant hors de la caseta (voir 6-2)
- Poste de lavage des mains équipé d'un distributeur de savon bactéricide et d'un système d'essuie-mains à usage unique (torchons interdits)
- Poubelle rigide avec couvercle
- Surfaces de travail lisses faciles à nettoyer et à désinfecter (bois brut interdit)
- Appareils frigorifiques de volume suffisant et équipés de thermomètres visibles

4 - 2 - Fonctionnement

- Protéger les denrées pour éviter les contaminations de toute nature
- Respecter les températures de conservation : réfrigérés entre 0 et +3°C / congelés -18°C
- Maintenir la température minimale en liaison chaude (+63°C)
- Ne pas congeler de denrées ou de restes alimentaires cuisinés (destruction immédiate)
- Stocker les matières premières dans des conditions hygiéniques

Conserver les éléments de traçabilité : tous les produits doivent être identifiés et les denrées préemballées étiquetées (origine, composition, température de conservation, n° de lot, date limite de consommation (DLC) ou date de durabilité minimale (DDM = ex DLUO))

4 - 3 - Déchets

L'occupant doit impérativement mettre ses déchets sous sacs plastiques fermés et les déposer dans les bacs disposés spécifiquement pour cette manifestation (bac 660 litres).

L'occupant assure lui-même la récupération et l'élimination de ses huiles alimentaires usagées, tout dépôt dans les bacs à ordures ou tout rejet sur la voie publique ou dans les ouvrages publics sont formellement interdits.

La constatation de l'abandon ou du déversement de déchets divers entraînera pour le contrevenant ou l'occupant de la caseta des frais correspondant à l'enlèvement et au nettoyage du domaine public par les services municipaux.

4 - 4 - Sanctions

L'aménagement ou l'exploitation qui ne répondra pas aux règles et conditions minimales d'hygiène et qui représentera un risque pour la santé humaine, entraînera la fermeture de la caseta sur le champ.

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 (ruptures de la chaîne du froid, souvent assorties de délais de conservation et/ou de services, trop longs).