



Les premières
étapes
vers une
alimentation
sûre

Vendeurs occasionnels

**dans les marchés de Noël, les festivals, les foires,
les fêtes scolaires...**

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire



1. Conditions

Les vendeurs occasionnels ne doivent pas être enregistrés à l'AFSCA lorsqu'il s'agit :

- d'associations ou d'organisations à but non lucratif **et**
- dont les collaborateurs ne peuvent recevoir aucune rémunération **et**
- qui exercent un maximum de 5 activités par an qui ne peuvent durer plus de 10 jours au total.

Si une de 3 conditions n'est pas satisfaite, l'AFSCA ne vous considère pas comme un vendeur occasionnel et vous devez disposer d'un enregistrement ou d'une autorisation. Vous pouvez en faire la demande à l'Unité locale de Contrôle (ULC) de votre région.

Cette brochure est destinée aux personnes exerçant à titre exceptionnel une activité dans le secteur des denrées alimentaires.

Cette activité doit être uniquement exercée dans un but de bienfaisance et donc ne posséder aucun caractère commercial.

2. Hygiène du point de vente

Votre stand, véhicule, étal, ... doit être bien équipé afin de permettre d'y travailler proprement.

Il faut donc prévoir :

- un endroit où se laver les mains à l'eau courante potable (éventuellement un jerrycan muni d'un robinet), du savon liquide et du papier à usage unique pour s'essuyer les mains (pas d'essuies) ;
- des surfaces propres et facilement lavables si elles entrent en contact avec des denrées alimentaires ;
- une poubelle munie d'un couvercle. Veillez à ce que les déchets ne puissent pas souiller les denrées alimentaires ;
- des frigos ou congélateurs qui fonctionnent correctement et pourvus d'un thermomètre facilement lisible si la conservation des denrées le requiert.

3. Hygiène personnelle

Veillez à...

- avoir une tenue adéquate et propre ;
- maintenir vos cheveux en ordre (les cheveux longs sont attachés) ;
- vous laver les mains après un passage aux toilettes, avant de commencer le travail ou après avoir manipulé des produits sales ;
- soigner vos blessures aux bras et aux mains et les couvrir d'un pansement ;
- garder vos mains et avant-bras nets (propres, ongles courts, pas de vernis ni de bijoux) ;
- ne pas fumer.



4. Méthode de travail et respect des températures de conservation correctes des denrées alimentaires

Durant le travail, pensez à :

- contrôler régulièrement la température des frigos, comptoirs frigorifiques, congélateurs, armoires de maintien en température, bain-marie, ... au moyen d'un thermomètre (températures légales, voir tableau) ;
- décongeler les denrées alimentaires dans des conditions appropriées (dans un espace refroidi ou dans le micro-ondes). Ne dégelez rien à température ambiante ;
- un bain-marie sert à maintenir le chaud, pas à réchauffer, ne placez donc dans le bain-marie que des produits déjà chauffés ;
- changer régulièrement l'huile ou la graisse de friture. La fréquence de changement doit être choisie en fonction de la réelle utilisation de l'huile/graisse de friture et doit correspondre aux recommandations du fournisseur d'huile/graisse de friture ou à celles figurant sur l'étiquette.
- La température de l'huile/graisse ne peut pas dépasser les 175°C pour la cuisson de produits à base de pommes de terre (frites, chips...) afin d'empêcher la formation d'acrylamide¹, et ne peut pas dépasser les 180°C pour toutes les autres denrées alimentaires (un thermostat est requis) ;
- n'utiliser que des matériaux d'emballage appropriés pour les denrées alimentaires, avec ce sigle : 
- conserver la viande dans le réfrigérateur jusqu'au moment de la cuire (pour un barbecue). Il est également préférable de ne retirer les crudités et les sauces du réfrigérateur qu'au moment de les mettre à table.
- veiller à ne pas avoir de flammes dans le barbecue, et surtout à éviter un contact direct de la viande avec les flammes².

¹ L'acrylamide est une substance potentiellement cancérigène et qui se forme notamment lors de la cuisson des frites. Pour en savoir plus, allez sur le site www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > Mesures minimales d'hygiène pour les friteries

² Vous trouverez d'autres recommandations pour réaliser un barbecue sur notre site internet : www.afsca.be > Consommateurs > Vie pratique > Conseils pour le barbecue

5. Températures de conservation légales des denrées alimentaires

Viandes fraîches	Max. 7 °C
Haché, haché préparé	Max. 4 °C
Viandes fraîches de volaille	Max. 4 °C
Poisson frais	Température de la glace fondante (max 4°C)
Poisson fumé	Max. 4 °C
Denrées à réfrigérer : sandwichs garnis, plats froids, gâteaux à la crème pâtissière...	Max. 7 °C
Autres denrées à réfrigérer	Suivant l'indication sur l'emballage
Plats chauds (bain marie)	Min. 60 °C
Huile ou graisse de friture (produits à base de pommes de terre)	Max. 175 °C
Huile ou graisse de friture (autres denrées alimentaires que les produits à base de pommes de terre)	Max. 180°C
Produits surgelés	-18 °C ou plus froid
Glace (pour faire des boules)	-9°C ou plus froid
Glace à l'italienne (soft)	-5°C ou plus froid

6. Allergènes

6.1. Que sont les allergènes ?

- Un allergène est un composé alimentaire qui peut provoquer une réaction allergique ou une intolérance chez certaines personnes.
- Les réactions de défense contre ces composés sont par ex. : gonflement et picotement des lèvres et de la bouche, vertiges, vomissements,

diarrhée, troubles respiratoires, démangeaisons, éruptions cutanées et choc anaphylactique, avec ou non une issue fatale. Il est donc très important que le consommateur soit informé correctement de la présence d'allergènes dans les produits.

- De très petites quantités d'allergènes peuvent déjà déclencher de fortes réactions chez les personnes sensibles.
- Il est important de savoir que l'allergénicité ne diminue pas à la suite d'un traitement thermique. Certains allergènes (par ex. des arachides) deviennent même plus résistants après avoir subi un traitement thermique.
- Il existe 14 allergènes à mentionner obligatoirement : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, noix, céleri, moutarde, grain de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

6.2. Comment les allergènes se retrouvent-ils dans les denrées alimentaires ?

- Les allergènes sont des composés susceptibles d'être présents dans une denrée alimentaire en tant qu'ingrédient dans une recette ou via contamination croisée avec d'autres produits.
- Par le biais d'une contamination croisée ; des spores d'un allergène peuvent se retrouver dans une denrée alimentaire si en contact avec un même récipient ou des mains non lavées entre les différentes manipulations.

6.3. Comment gérer le risque lié aux allergènes ?

- Évitez toute contamination croisée ; prenez les mesures de précaution nécessaires afin d'éviter autant que possible une contamination croisée lorsque vous travaillez avec des allergènes. Par ex. la séparation spatiale ou temporelle durant la production, l'utilisation de récipients séparés et d'autres matériels...
- Veillez à ce que le consommateur puisse à tout moment recevoir des informations correctes sur les allergènes. Les informations relatives aux allergènes des ingrédients doivent être transmises via une indication sur l'emballage ou par une fiche technique reçue de vos fournisseurs.

- Denrées alimentaires préemballées :
 - Mentionnez les allergènes présents dans la liste d'ingrédients ou, si aucune liste n'est présente, l'allergène doit être mentionné après le mot « contient ».
 - Mettez en évidence les allergènes de manière à pouvoir les distinguer clairement du reste des ingrédients.
- Denrées alimentaires non préemballées :
 - Dans le lieu de vente, prévoyez une déclaration clairement visible pour le consommateur dans laquelle il est mentionné où l'on peut retrouver/demander les informations relatives aux allergènes ainsi qu'un avertissement selon lequel la composition de la denrée alimentaire peut varier.
 - Les informations relatives aux allergènes peuvent être transmises aussi bien par voie écrite qu'orale. En cas de transmission orale, établissez une procédure écrite décrivant de quelle manière les informations correctes seront communiquées et formez à cet effet toute personne impliquée lors de la vente occasionnelle.

6.4. Pour en savoir plus...

- www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Circulaires Denrées alimentaires > Informations sur les allergènes
- www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > secteur B2C > Quick Start fiches > Allergènes

7. Les Unités locales de Contrôle (ULC)

Les coordonnées des Unités Locales de Contrôle sont disponibles sur notre site internet via le lien : www.afsca.be/ulc. Les contrôleurs de l'AFSCA utilisent une check-list dans le cadre de leur contrôle. Tous les points contrôlés y sont repris et on y fait également référence à la législation actuelle. Ces check-lists sont accessibles au public sur : www.afsca.be/checklists-fr/ et peuvent vous aider à vous contrôler.



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

AC-Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique 55
1000 Bruxelles

www.afsca.be