

COLLOQUE 2015

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

COMPTE-RENDU

LES THEMES DEVELOPPES

Les thèmes développés sont :

- L'hygiène et de la sécurité alimentaire à l'occasion des fêtes,
- La sécurité des consommateurs
- Les aspects et moyens concrets à mettre en œuvre permettant d'anticiper les problèmes.
- La Sécurité contre les incendies dans les différentes installations de cuisine

Ces principes généraux et de bon sens doivent permettre aux organisateurs bénévoles de trouver, par une meilleure information, encore plus de sérénité dans leurs organisations de plus en plus délicates.



CONSULTEZ [LE SOMMAIRE](#)

CONSULTEZ [LA SYNTHÈSE DES PRECONISATIONS](#)

COLLOQUE 2015 : HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

SOMMAIRE

SYNTHESE DES PRECONISATIONS	3
L'EQUIPE DES INTERVENANTS.....	4
1. PRINCIPES JURIDIQUES > Pascal SCHULTZ	5
2. HYGIENE ALIMENTAIRE > DDCSPP.....	7
2.1. Hygiène des locaux	7
2.2. Hygiène des personnels.....	8
2.3. Hygiène des denrées	8
2.4. Traçabilité des denrées alimentaires	9
2.5. Températures de conservation	9
2.6. Intoxication alimentaire	9
3. PROTECTION ECONOMIQUE DU CONSOMMATEUR > DDCSPP.....	10
4. OBLIGATIONS DECLARATIVES > DDCSPP.....	10
5. LA SECURITE CONTRE L'INCENDIE > SDIS.....	11
5.1. Les cuisines et installations de cuisson dans les ERP existants	11
5.2. Les cuisines et installations de cuisson dans les chapiteaux	12
5.3. Les cuisines et installations de cuisson sur les stands des fêtes des rues.....	12
QUESTIONS - REPONSES.....	14
CONCLUSION	16

1. L'hygiène alimentaire

- Mettre en œuvre une véritable politique d'hygiène alimentaire
- S'assurer que les équipements, ustensiles et outils en contact avec les denrées soient propres et désinfectés
- Créer une « zone propre » pour la préparation des assiettes et une « zone sale » pour les épluchages, emballages et retour des assiettes usagées, et séparer les 2 zones et les circuits des assiettes, couverts et nappes usagés
- Veiller à la propreté corporelle des personnels et de leurs tenues et installer des toilettes à proximités des cuisines
- Stocker les denrées et ustensiles en hauteur et les protéger du public par des vitrines ou emballages
- Etre vigilant aux dates limites de consommation ou limites d'utilisation optimale
- Veiller à la traçabilité des denrées alimentaires
- Conserver les denrées à la température indiquée sur leur étiquetage
- Prévoir une gestion des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- Afficher les prix d'une manière visible et lisible

2. La sécurité incendie

- Veiller à mettre en œuvre les 2 objectifs indissociables :
 - o Eviter l'éclosion d'un incendie
 - o En cas de feu, limiter sa propagation
- Maintenir les portes coupe-feu fermées, veiller au fonctionnement des hottes, laisser accessibles les arrêts d'urgence (électricité, gaz...)
- Limiter les appareils de cuisson et de réchauffage à 20 kW
- Ne pas apporter d'appareil à combustible liquide ou solide
- Une seule bouteille butane de 13 kg est autorisée dans les locaux
- Stocker les bouteilles de gaz pleines ou vides à l'extérieur des bâtiments, à l'écart du public
- Sous les chapiteaux, veiller à placer la cuisine à 5 mètres des parois du chapiteau
- Privilégier les friteuses avec couvercles
- Installer des tableaux électriques adaptés et dotés d'un arrêt d'urgence
- Placer des extincteurs dans les espaces cuisines
- Eloigner les appareils de cuisson de toute matière inflammable
- Equiper chaque stand d'un extincteur

L'EQUIPE DES INTERVENANTS



Pour traiter les thèmes choisis de ce colloque,

Pascal SCHULTZ, Président de la Ronde des fêtes,
Magistrat Honoraire près la Cour d'Appel de Colmar,
membre de notre Conseil d'Administration,

a fait appel aux compétences de deux intervenants, dont la mission était d'apporter leurs compétences, des conseils, de répondre précisément aux questions que se posent les organisateurs, de les rassurer en leur apportant des réponses pratiques.

Pascal SCHULTZ

*Magistrat Honoraire près la Cour d'Appel de Colmar
Administrateur au Conseil d'Administration de la RONDE
Coordinateur du colloque*

Marie-Astride PERRIER

*Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP 68)
Chef du Département Protection des Populations*

Après avoir présenté rapidement la DDCSPP, elle traitera les thèmes de l'hygiène alimentaire, l'hygiène des locaux, l'hygiène des personnels qui mettent en œuvre des aliments, l'hygiène des denrées, la traçabilité et des températures de conservation et tout ce qu'il convient de mettre en œuvre pour la protection économique du consommateur et des conduites à tenir en cas d'intoxication alimentaire.

Lieutenant Colonel Thierry KELLENBERGER

*Service Départemental d'Incendie et de Secours (SDIS) du Haut-Rhin
Chef du Groupement Prévention des Risques Bâtimentaires*

Il éclairera sur toutes les normes et précautions à prendre concernant les installations de cuisson ou de réchauffage dans les bâtiments, sous les chapiteaux et sur les stands des fêtes de rues.

1. PRINCIPES JURIDIQUES

> **Pascal SCHULTZ**

Votre fête, celle de la joie et du plaisir gastronomique, peut très vite être gâchée par une intoxication alimentaire ou par des troubles digestifs se traduisant par des évanouissements, des fièvres, des vomissements ou des maux d'estomac ou de tête aigus, surtout si ces phénomènes se produisent rapidement et terrassent plusieurs convives sur le lieu même de la fête. Ces phénomènes créent la panique dans les foules.

Quelle serait la notoriété ou la réputation d'une fête à l'issue de laquelle il y a eu un mort, des personnes hospitalisées ou encore la nécessité de consulter un médecin suite à l'ingestion de denrées alimentaires corrompues ?

Chacun ici aura compris que même si de telles situations sont exceptionnelles, il n'est pas à exclure qu'elles surviennent sournoisement et qu'elles anéantissent tous vos efforts parce qu'on n'aura pas pris les précautions élémentaires de sécurité, parce qu'on aura transgressé les règles basiques d'hygiène tout simplement par négligence, ignorance ou affluence exceptionnelle, qui conduit à mettre des moyens en œuvre dans la précipitation et au dernier moment, car chacun peut être surpris par le succès de la fête. Ce colloque a pour objet la santé publique ; la santé n'a pas de prix, nous en conviendrons tous.

Les infractions de droit pénal spécial de la matière hygiène alimentaire sont traitées par la législation sur les fraudes en matière alimentaire, qui se traduisent par des tromperies et des falsifications alimentaires dans un premier temps.

Les textes qui régissent ces infractions à la santé publique sont contenus pour une grande partie dans une loi du 1^{er} août 1905 très vaste et aujourd'hui encore très moderne, qui a été recodifiée, sur laquelle s'est greffée une volumineuse législation évolutive au gré du temps et dont il convient toujours de rechercher le texte le plus récent.

La législation harmonisée sur le plan européen qui existe depuis les années 2000, est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2006. Elle porte principalement sur la responsabilisation des exploitants de la chaîne alimentaire qui va du producteur au consommateur avec un souci permanent : permettre la traçabilité des denrées pour pouvoir informer au mieux le consommateur sur la nature et la composition des produits vendus.

Les normes sanitaires posées par les lois et règlements français sont destinées à éviter que les produits servis aux clients ne contiennent des traces de germes, de bactéries, de corps étrangers à la composition annoncée mais aussi à garantir la conformité des produits avec les process culinaires.

Chacun devra donc vérifier la conformité de la denrée alimentaire achetée avec les mentions portées sur les étiquettes, veiller à ce qu'aucun acte de malveillance puisse avoir lieu par la sécurisation des lieux de stockage, en général dans les chambres froides ou réfrigérateurs, et veiller au respect des principes relatifs à la cuisson des produits.

Les personnels affectés aux tâches de confections culinaires doivent être répertoriés. Des délégations de pouvoirs et subdélégation de pouvoirs sont possibles à condition que le délégataire ait les pouvoirs indispensables pour exécuter les missions de sécurité qu'il reçoit.

Il vaut mieux que la délégation résulte d'un écrit (lettre ou procès verbal de réunion du comité) que d'instructions verbales.

S'agissant de la conservation des denrées alimentaires, des règlements drastiques interdisent leur proximité avec des déchets en des lieux non appropriés et parfois à des températures minimales pour éviter la corruption. Il conviendra donc de bien séparer les chaînes de distributions alimentaires venant des cuisines de celles retournées après usage et qui doivent être évacuées dans des conteneurs fermés, qui ne doivent pas être stockés sur les lieux de confection ou d'attente des plats.

Pour conclure ce propos, qui n'est qu'indicatif et introductif à celui des deux autres intervenants, Pascal SCHULTZ rappelle que les dispositions des articles 221-6 et suivants du Code Pénal et qui recouvrent la responsabilité pénale sanitaire est identique à celle concernant les fautes relevées dans mes précédents exposés.

Ces dispositions s'appliquent aussi aux homicides et blessures involontaires commises notamment par imprudence, inattention, négligence ou manquement à une obligation de sécurité imposée par la loi ou les règlements, dont la réglementation des fraudes fait partie et qui fait encourir à l'auteur de la faute une peine de 3 ans d'emprisonnement et de 45 000 € d'amende ; et en cas de violation manifestement délibérée d'une obligation particulière de prudence ou de sécurité prévue par la loi les peines de 5 ans d'emprisonnement et de 75 000 € d'amende.

Il rappelle enfin qu'il y a mise en danger délibérée de la personne d'autrui lorsqu'il est établi à la suite de la faute indiquée ci-dessus, que l'auteur n'a pas accompli les diligences normales compte-tenu de la nature de ses missions ou de ses fonctions, de ses compétences ainsi que du pouvoir et des moyens dont il disposait et celui en application de l'article 121-3 du Code Pénal.

Cela veut aussi dire à contrario que si l'auteur a mis en œuvre les moyens qu'il importait à raison de diligences normales compte tenu de ses fonctions et de ses pouvoirs, il ne saurait être puni par la loi.

2. HYGIENE ALIMENTAIRE

> DDCSPP

Depuis le 1er janvier 2010, les Directions Départementales de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP) reprennent pour partie ou en totalité les compétences des Directions Départementales de la Jeunesse et des Sports (DDJS), des Affaires Sanitaires et Sociales (DDASS), des Unités Départementales de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (UDCCRF) et des Services Vétérinaires (DSV).

Créés dans le cadre de la Révision Générale des Politiques Publiques (RGPP), les DDCSPP font parties des nouveaux services déconcentrés de l'État à compétence interministérielle. Ils relèvent du Premier Ministre et sont placés sous l'autorité du Préfet de département.

En matière d'hygiène alimentaire, les textes s'appliquant sont exposés dans le « Paquet hygiène » : composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union Européenne, il vise à mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène de l'alimentation humaine et animale et à créer des instruments efficaces pour gérer les alertes, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Pour en savoir plus, consultez la 5^e édition du GuideO, Guide de l'Organisateur de fêtes, édité par la RONDE des fêtes, pages 98 à 103.

Lors de ce colloque, l'objet de l'intervention de Marie-Astride PERRIER n'est pas de détailler le « Paquet Hygiène », mais de donner des principes pratiques à mettre en œuvre.

Contact : (mise à jour 25/09/25)

Pour plus de précisions, vous pouvez contacter la Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations : DDETSPP

Cité administrative - Bâtiment C - 3 rue Fleischhauer - 68026 COLMAR

Service : Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes :

Tel : 03.89.24.83.73 (ligne directe) ddetspp@haut-rhin.gouv.fr

2.1. Hygiène des locaux

Lors de la réception d'une cuisine, quelle soit « en dure » dans un bâtiment existant, ou temporaire soit chapiteau ou sur un stand de fêtes de rue, il convient toujours de **s'assurer que les équipements, contenants, ustensiles et outils en contact avec les denrées soient propres et désinfectés.**

Pour cela, veiller à la **présence de produits et outils de nettoyage ou de désinfection et d'eau potable, chaude et froide**, en quantité suffisante pour toute la durée de la manifestation (avec des jets d'eau, des seaux voire des jerricans). Ne pas hésiter à renouveler l'eau plusieurs fois, pour qu'elle reste propre.

Les déchets doivent être jetés dans des **poubelles fermées avec un couvercle, et dans des sacs fermés** et non pas simplement dans des cartons. Les sacs doivent être évacués au fur et à mesure, à l'extérieur, dans un endroit éloigné du public.

Dans la cuisine, prévoir deux zones bien distinctes, qui ne doivent pas se croiser (principe de base) :

- **une « zone propre »** destinée à la préparation des assiettes pour les consommateurs
- **une « zone sale »** destinée à l'épluchage des légumes, l'ouverture des cartons et des emballages, au retour des assiettes sales, etc

Cet aspect doit faire partie intégrante de la préparation de la fête, afin de prendre en compte la qualité et l'aisance de travail pour les personnels.

2.2. Hygiène des personnels

La première source de contamination des aliments provient des personnels en charge de la préparation et de la distribution des aliments : si la personne est malade : la source de contamination est alors évidente, mais elle peut être « porteur sain », à savoir qu'elle ne présente pas de signes cliniques visibles, alors la contamination se fera à son insu.

Ainsi, veiller à l'**état de santé des personnes** appelées à travailler sur le stand et ne pas hésiter à déplacer une personne malade vers d'autres tâches que celles dédiées à la cuisine. Il en va de la responsabilité de l'organisateur.

Pour minimiser les contaminations, il est impératif de toujours veiller à faire respecter un **niveau élevé de propreté corporelle** par l'ensemble du personnel et au **port d'une tenue propre et adaptée** (tablier propre, sur-tablier en plastique pour les préparations salissantes, cheveux attachés, charlotte pour cheveux, pas de vernis à ongle, mains propres, etc). Le tablier doit être propre et changer régulièrement.

Insister et veiller au **nettoyage régulier des mains** en particulier après manipulation de produits, équipements sales ou passage aux toilettes. Il faut donc prévoir la présence d'un **moyen de nettoyage des mains** ainsi que du séchage des mains. Ne pas utiliser de torchons pour se sécher les mains, préférer du papier jetable.

L'usage des gants est indispensable en cas de plaie. Dès lors que des dispositions ont été prises pour un nettoyage régulier et efficace des mains, ils ne sont pas obligatoires, car ils empêchent la perception que l'on peut avoir des mains sales.

Veiller à la **présence de toilettes propres** et accessibles à proximité de la cuisine.

Rappeler l'**interdiction de fumer** lors de la préparation, car outre les problèmes de santé provoqués par la cigarette, le fumeur porte la main près de sa bouche et de son nez et la contamine de fait.

2.3. Hygiène des denrées

Les **denrées ou d'ustensiles ne doivent pas être stockés au sol.**

Les consommateurs ne doivent pas avoir accès aux **denrées** qui doivent être **protégées du public** par une **vitrine ou un suremballage.**

Les denrées doivent être **protégées et stockées** à l'écart des zones de contamination, sur ou dans des contenants propres. Même pour les produits préparés à l'avance (sandwichs par exemple) ne pas utiliser de cartons, privilégier des clayettes en plastique, ou à défaut recouvrir entièrement le carton de film alimentaire, et emballer les produits préparés avec du film alimentaire.

Bien surveiller les **dates limites de consommation des produits livrés et détenus** :

- **DLC = Date Limite de Consommation** => indiquée par « à consommer jusqu'au » : la date limite est la date du jour. Elle est impérative.

Ne pas prolonger la DLC par une congélation, même le jour même.

Tout ce qui est dans les réfrigérateurs et les congélateurs est considéré comme étant destiné à la vente, donc si une DLC est dépassée, ne pas stocker la marchandise sur place, même pour un usage personnel, mais l'apporter ailleurs. En cas d'infraction constatée, une amende de 1 500 € par produit sera infligée.

- **DLUO = Date Limite d'Utilisation Optimale** => mentionnée par « à consommer de préférence avant le » : concerne par exemple la farine, l'huile, les conserves, le chocolat... Elle n'est pas impérative mais le produit doit être consommable.

2.4. Traçabilité des denrées alimentaires

Les denrées alimentaires, entre autre, sont soumises à l'**obligation de traçabilité**.

Le nom, l'adresse du fournisseur, la nature des produits fournis par ce dernier et la date de livraison, l'étiquetage du produit, sont à conserver afin de pouvoir être mis à disposition des autorités de contrôle le cas échéant.

En cas d'enquête alimentaire suite à une intoxication, de retrait ou de reprise de produit, cela permet de remonter en amont et en aval du produit, afin de déterminer qui est à la source de la contamination.

Pour cela, il suffit de découper les étiquettes à chaque fois qu'un emballage est ouvert et de les conserver dans un bac en plastique. Elles peuvent être jetées 5 jours après la manifestation.

Il convient d'être attentif à la qualité des produits achetés, et au fournisseur. Les denrées animales et d'origine animale (viandes et produits de charcuteries) ne doivent être achetées que dans des établissements détenteurs d'un agrément sanitaire ou dérogatoire à cet agrément, qui permet notamment la vente à un intermédiaire.

Dés lors que vous ne vous êtes pas assurés de cette obligation, vous pourriez être considéré comme responsable.

2.5. Températures de conservation

L'adage dit : « du froid bien froid, du chaud bien chaud » !

Les bactéries se développent de façon exponentielle. Étant donné la rapidité des divisions cellulaires de la bactérie, la croissance d'une population bactérienne placée dans des conditions favorables peut être foudroyante : quelques heures peuvent suffire pour qu'une dizaine de bactéries forme une population colossale. Le respect des températures de conservation est essentiel et permet de limiter leur prolifération. Il est impératif de veiller à **conserver les denrées à la température indiquée sur leur étiquetage**, dans une enceinte munie d'un thermomètre lisible au degré près et régulièrement contrôlé.

Prévoir suffisamment d'enceintes de stockage pour le froid.

En l'absence de température de référence, respecter les règles suivantes :

+2°C = denrées très périssables (ex : steaks hachés, produits de la pêche)

+4°C = denrées très périssables (ex : viandes, pâtisseries)

+8°C = denrées périssables (ex : végétaux, fromages)

Les **produits servis chauds** doivent être conservés à + **63°C**, qui correspondent à la température de limitation de prolifération microbienne. Bien faire attention à la température des bains-marie.

2.6. Intoxication alimentaire

Les **Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)** se définissent par l'apparition d'au moins 2 cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

En cas d'information d'une TIAC, le responsable doit prévenir le poste de secours, voire directement le médecin (si l'importance de la fête nécessite sa présence).

Cela déclenche une enquête administrative menée par l'Agence Régionale de Santé, et une enquête épidémiologique menée par la DDCSPP.

3. PROTECTION ECONOMIQUE DU CONSOMMATEUR

> DDCSPP

Obligation de l'affichage des prix, **parfaitement visible et lisible** par le consommateur sans dérogation. La publicité sous toutes ses formes (menu, affichage, publicité à la radio, nappe de table, etc) ne doit contenir **aucune indication ou présentation trompeuse pour le consommateur**, telle poulet élevé en plein air alors qu'il a été élevé de manière industrielle, fabrication à l'ancienne, produits biologiques qui ne le seraient pas....

Pour information, une pratique commerciale trompeuse est sanctionnable d'une amende de 300 000€ et deux ans d'emprisonnement.

4. OBLIGATIONS DECLARATIVES

> DDCSPP

Les manifestations organisées répondent à la définition de vente au déballage. En effet, il s'agit de ventes de marchandises (repas, boissons...) effectuées dans des locaux ou sur des emplacements non destinés à la vente au public de ces marchandises.

- Obligation d'une déclaration préalable de ventes de marchandises effectuées dans des locaux ou sur des emplacements non destinés à la vente au public de ces marchandises, ainsi qu'à partir de véhicules spécialement aménagés à cet effet.

- Obligation d'une déclaration préalable, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou remise contre récépissé, au **maire de la commune** dans laquelle l'opération de vente est prévue, et ce **dans les quinze jours au moins avant le début de la vente**

5. LA SECURITE CONTRE L'INCENDIE

> SDIS

Une cuisine est, par définition, un lieu à haut risque en matière d'incendie. La présence d'appareils à combustion, de combustibles, de graisses, de produits inflammables,... sont autant d'éléments représentant un risque qu'il faut surveiller attentivement.

Le postulat de base étant que les risques sont présents et incontournables, il faut prendre toutes les mesures pour les maîtriser.

Dans ces conditions, il s'agit de veiller en permanence à atteindre **2 objectifs indissociables** :

- éviter l'éclosion d'un incendie
- si un feu se déclare, limiter sa propagation

5.1. Les cuisines et installations de cuisson dans les ERP existants

Utiliser les cuisines existantes d'un ERP (Etablissement Recevant du Public) est le cas le plus simple. En effet, une cuisine dans un bâtiment répond déjà aux réglementations requises. Le tout est de savoir utiliser les dispositions de sécurité en place à bon escient et de bien former les personnes qui seront amenées à travailler dans cet espace.

Pour éviter la propagation d'un incendie, il est impératif de :

- **maintenir les portes coupe-feu fermées.** Même si cela peut paraître pénible à cause des va-et-vient nécessaires entre la salle et la cuisine, la fermeture de ces portes est primordiale pour éviter tout risque de propagation des flammes, fumées et gaz chauds dans le reste du bâtiment, y compris vers le public. Abolir cale, ficelle, etc... pour bloquer ces portes ;
- **Veiller au fonctionnement permanent des hottes,** qui évacuent et aspirent les fumées et les gaz de combustion
- **Repérer et laisser accessible les arrêts d'urgence** (un par type d'énergie). Savoir où ils sont et ne pas les masquer par des cartons ou du matériel. Dès le début d'un incendie, actionner les arrêts d'urgence est la 1^{ère} action à réaliser.

Apports d'appareils supplémentaires :

- Si la cuisine est non-classée « grande cuisine » (ce renseignement est à obtenir auprès du responsable habituel de l'établissement) : la puissance totale des appareils de cuisson et réchauffage **ne doit pas dépasser 20 kW**
- **ne pas apporter d'appareil à combustible liquide ou solide** dans les locaux (four à bois, barbecue...)
- dans les locaux accessibles au public : la puissance totale des appareils ne doit pas dépasser < 20 kW
- **un seul appareil avec 1 bouteille de butane de 13 kg est autorisé dans les locaux.**
- Les bouteilles de gaz non-raccordées, y compris les bouteilles vides, doivent être **stockées à l'extérieur du bâtiment, à l'écart du public.**
- en cas d'apport d'installations électriques temporaires, attention de **ne pas surcharger les circuits** avec des multiprises, des triplettes ou des rallonges, branchées les unes à la suite des autres.

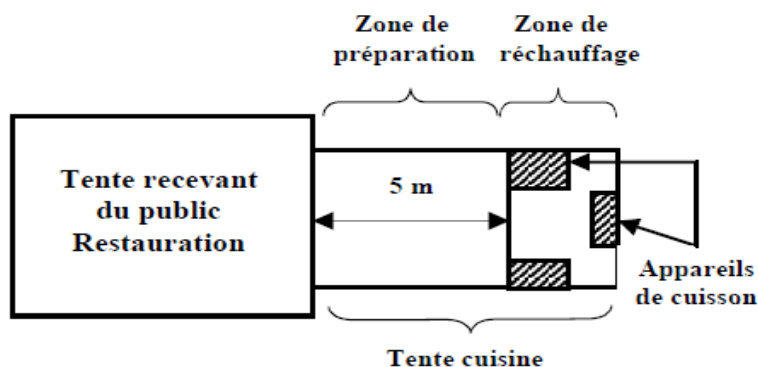
Comment réagir en cas d'incendie :

- Couper immédiatement l'alimentation de tous les fluides (arrêts d'urgence)
- mettre en route le désenfumage - ventilation (hottes,...) ;
- essayer d'éteindre : extincteur, couvercle sur une friteuse, une casserole en feu ;
- si l'extinction est impossible : évacuer la cuisine :
 - fermer le passe-plat
 - fermer la (les) porte(s) de la cuisine
- faire évacuer l'établissement et alerter les secours.

5.2. Les cuisines et installations de cuisson dans les chapiteaux

L'installation d'une cuisine dans un chapiteau est totalement provisoire et temporaire. Le chapiteau étant constitué d'une enveloppe souple, il est plus fragile et donc présente un risque plus élevé en cas d'incendie. **Aucun appareil de cuisson ou de remise en température n'est autorisé sous le chapiteau.** La cuisine temporaire soit être placée à une distance de 5 m des parois du chapiteau, dans une tente de cuisine, spécialement aménagée (par exemple : installer une structure de 5x5m accolée au chapiteau recevant du public et placer les appareils de cuisson sur la face opposée à la paroi du chapiteau).

(voir le schéma d'installation ci-dessous)



Les règles de sécurité et de bon sens sont identiques dans ce type d'installations temporaires, que dans les ERP existants, mais la vigilance doit être accrue.

Concernant les appareils utilisés, **privilégier des friteuses avec couvercle**. Ne pas utiliser des friteuses à gaz sans thermostat.

Les bouteilles de gaz pleines, non branchées ou vides ne doivent pas être stockées à proximité des parois du chapiteau ; elles doivent être placées dans une zone éloignée et inaccessible au public. De plus, ne pas prévoir un stock trop important de bouteilles pleines.

Les appareils électriques doivent être **alimentés par des tableaux adaptés et dotés d'un arrêt d'urgence**. Le plus souvent, ceux-ci sont mis à disposition et installés par le loueur du chapiteau. Les installations électriques rapportées doivent être protégées par un différentiel à haute sensibilité et arrêt d'urgence. Les canalisations au sol sont à protéger de l'humidité et pour éviter les risques de chute.

Afin de pouvoir lutter contre un début d'incendie, chaque chapiteau doit être équipé **d'extincteurs : ceux placés dans les espaces cuisines** doivent être de préférence à poudres polyvalentes.

Les personnes affectées à ces espaces doivent être formées en amont aux dispositions à prendre en cas d'incendie.

5.3. Les cuisines et installations de cuisson sur les stands des fêtes des rues

Lors des fêtes des rues, les stands, parce qu'ils sont constitués de matériaux facilement inflammables, présentent des risques significatifs.

L'environnement est fortement propice au développement et à la propagation rapide d'un incendie, aux stands voisins, aux bâtiments proches, au public évoluant au milieu des stands.

Les principes de sécurité sont identiques, ils nécessitent la mise en œuvre de mesures de bon sens mais aussi une vigilance accrue.

Tout d'abord, **privilégier les appareils de cuisson électriques et dimensionner leur puissance** au strict minimum, en fonction des besoins sur le stand. Dans tous les cas, la puissance totale des appareils d'un même stand **doit être inférieure à 20 kW**.

Les appareils de cuisson doivent être **éloignés de toute matière inflammable**, telles tentures, décorations, objets exposés,...

Les installations électriques doivent être alimentées par des **tableaux conformes avec coupure d'urgence** ; il est impératif de veiller à une stricte adéquation entre alimentation et puissance installée. Il convient de veiller à l'accessibilité permanente des organes de coupure de l'alimentation des appareils.

Si malgré tout des appareils de cuisson à gaz sont utilisés, **n'autoriser qu'une seule bouteille de butane de 13 kg** raccordée par stand. Les bouteilles non-raccordées, vides ou pleines, doivent être stockées dans une zone non-accessible au public et éloignée des chalets et stands.

Chaque stand doit être impérativement **équipé d'un extincteur** et les personnes en place doivent être formées à son utilisation.

Quelle est la responsabilité du maire lors de l'organisation d'une fête ?

Le Maire est responsable au même titre que l'organisateur de la manifestation. Il va prendre les décisions et peut délivrer des délégations de pouvoirs écrites aux personnes en charge.

La responsabilité dépend du niveau de l'implication de la mairie dans l'organisation de la fête. Si le Maire a un rôle de supervision, au titre de ses pouvoirs de police administrative, sa responsabilité sera plus faible.

Le Maire est-il responsable en cas d'accueil de public sur des terrains privés ?

Oui

Comment le Maire peut-il faire contrôler le respect des dispositions de sécurité d'une manifestation ?

La définition et la vérification des règles de sécurité nécessitent des compétences particulières apportées notamment par le groupement Prévention du SDIS. Il est conseillé de faire appel à ces spécialistes au moins la première année. Si le format de la manifestation est identique d'une année sur l'autre, les contrôles les années suivantes peuvent être réalisés (sur la base de ce que le SDIS aura déterminé), par une commission technique composée du Maire, de services techniques de la commune et du responsable du corps de sapeurs-pompiers communal.

Dans tous les cas, l'avis préalable de la sous-commission départementale de sécurité devra être sollicité par le Maire dans les cas où cet avis est réglementaire (utilisation exceptionnelle d'un ERP existant, ...)

Comment faire vérifier des installations électriques temporaires ?

Afin de couvrir la responsabilité de l'organisateur, le mieux est de faire appel à un organisme agréé ou à un technicien compétent (électricien)..

Les installations alimentant les chapiteaux (tableaux et installations amenées par l'utilisateur) doivent être vérifiés par un organisme de contrôle agréé.

Un stand est alimenté par un groupe électrogène

Il n'y a rien de particulier à mettre en œuvre. Les règles et consignes sont les mêmes que pour les stands dans les fêtes des rues.

Afin d'éviter tout incident, le groupe électrogène doit être éloigné le plus possible du public.

Dans le cas du montage des chapiteaux par un professionnel, qui est responsable en cas de problème ?

Le loueur, installateur de chapiteau, prend en charge la responsabilité du montage des chapiteaux et est tenu de fournir 2 documents à l'organisateur et au maire :

- Extrait du registre de sécurité à jour avec l'ensemble des contrôles de sécurité en cours de validité
- Attestation de bon montage

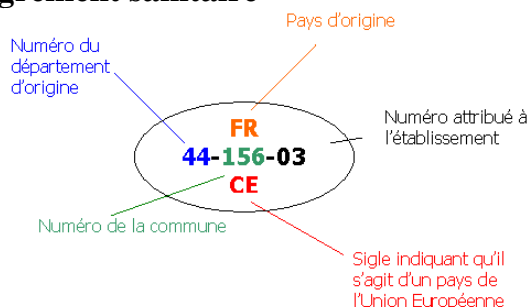
Les repas sont préparés dans une cuisine située dans une maison en bois. Quelles précautions prendre ?

Il n'y a pas de certification spécifique à prévoir, s'il n'y a pas d'accueil de public.

Il convient de respecter les règles et mesures évoquées par les 2 intervenants. S'assurer que les installations sont aux normes.

Le Maire doit délivrer une autorisation et vérifier l'implantation.

Agrément sanitaire



Le logo FR... signifie que l'établissement est agréé à vendre des produits alimentaires à un intermédiaire ; cet agrément est établi par la DDCSPP.

- Si un prestataire extérieur fait la cuisine, l'association fait le service : le prestataire assure la responsabilité sanitaire, l'hygiène et la vente.

- Si un prestataire extérieur livre des plats cuisinés, à réchauffer, l'association est considérée comme intermédiaire et engage sa responsabilité. Il lui appartient de vérifier l'agrément ou la dérogation du restaurateur, établi par la DSSCPP.

En cas de doute, ne pas hésiter à s'informer auprès de la DDCSPP.

L'association est tout de même responsable au moment où les repas sont sur place : la façon dont les plats sont servis, la gestion des plats non consommés...

- L'association achète directement les produits en grande surface : en général les grandes surfaces sont agréées. La garantie est l'autocontrôle du commerçant, des services de l'Etat et des suivis obligatoires.

Déclaration de vente au déballage

Il convient de faire une déclaration de vente au déballage pour tout local qui n'est pas un lieu habituel de préparation de repas.

Cette demande doit le plus souvent être accompagnée d'une déclaration de débit de boissons.

Comment garantir le respect des consignes dans les stands ?

Le comité des fêtes autorise l'installation des exposants dans des stands par la signature d'un contrat, où les obligations de chacun doivent être clairement stipulées.

Ce document signé permet de désengager la seule responsabilité du président.

Toilettes publiques

Les textes communautaires ne définissent pas le nombre nécessaires de toilettes publiques en fonction du public accueilli.

Les poubelles

Les déchets doivent être jetés dans des sacs plastiques et poubelles fermées.

La poubelle en structure métallique avec un sac pendant est autorisée, à condition qu'il y ait un couvercle.

Il convient d'éviter de la placer dans la zone propre. De même, éviter la zone de cuisson, car le sac plastique est hautement inflammable.

Ces détails doivent faire partis de la réflexion menée en amont de la fête.

Zone propre / Zone sale

Les assiettes à servir et consommées ne doivent pas se croiser.

Il s'agit de s'organiser dans l'espace (prévoir 2 portes différentes, utiliser un passe-plat) ou dans le temps (débarrasser toutes les assiettes avant de sortir les nouvelles).

Ces détails doivent faire partie de la réflexion menée en amont de la fête. Ce qui est évident dans une cuisine existante est plus difficile à mettre en œuvre dans une structure temporaire. Le personnel doit être investi et formé aux consignes adoptées.

CONCLUSION

Ce colloque ayant pour thème l'Hygiène et de la Sécurité Alimentaire est avant tout un rappel de mesures et de consignes de bon sens, qui permettront de limiter les risques de contamination ou d'incendie.

IDEES FORTES A RETENIR

Anticipation : tout doit être préparé en amont de la fête : formation des personnels, visite des cuisines, réflexion sur l'aménagement des cuisines temporaires, liste du personnel avec la fonction de chacun sur le lieu de la fête.

Coordination : cohésion du groupe, de l'association qui organise, chacun doit savoir quel est son poste.

NOS PARTENAIRES

