

CAHIER DES CHARGES HYGIENE

MESURES D'HYGIENE A OBSERVER PAR LES EXPOSANTS, LOCATAIRES DE STANDS, RESTAURATEURS, FOOD TRUCK, DEBIT DE BOISSONS CONCESSIONNAIRES ET TRAITEURS DANS LE DOMAINE DE LA GASTRONOMIE.

CE DOCUMENT DOIT ETRE REMIS AUX EXPOSANTS PAR L'ORGANISATEUR 2 MOIS AVANT L'OUVERTURE AU PUBLIC DE LA MANIFESTATION.

I. DEFINITION :

Le présent document constitue le Cahier des Charges "hygiène" de la manifestation.

Celui-ci est contractuel, l'acceptation intégrale par les exposants ou concessionnaires du présent Cahier des Charges constitue le préalable indispensable à tout engagement de location de la part de l'Organisateur.

L'Exposant, le traiteur le restaurateur, le Food truck ou le Concessionnaire, s'engage à respecter l'ensemble des dispositions du présent Cahier des Charges. Tout manquement dûment constaté à une de ces clauses, entraînerait la fermeture du stand ou du restaurant de plein droit, sans recours contre l'Organisateur.

La Direction du Parc des Expositions ainsi que tout autre service administratif compétent, pourront à tout moment, effectuer des contrôles sur les stands ou restauration afin de veiller au bon respect des clauses du présent document.

II. CHAMP D'APPLICATION :

Art.1 - Les dispositions s'appliquent à tous les Exposants ou Concessionnaires dont les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur.

Par remise directe, on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un ou plusieurs visiteurs, destinant ce produit à sa consommation.

Sont notamment visées :

- Les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe d'aliments provenant d'un autre établissement ou de leur propre production, y compris les producteurs fermiers commercialisant leur production à la ferme ou sur un marché de proximité à l'exclusion de l'abattage des volailles à la ferme visé par le décret n°66-239 du 18 avril 1966.
- Les activités non sédentaires ou occasionnelles, en particulier celles s'exerçant sur les marchés de plein air équipés ou non, les voitures boutiques, les activités utilisant des structures légères (secteur gastronomie, vins..).

III. LOCAUX OU STANDS :

Art. 1 - Cuisines / Salles de restaurants / Ateliers de préparation des aliments / Stands de distribution / Voitures boutique ou Voitures cuisine / Food truck

- 1.- Les locaux mentionnés au présent titre doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner par les activités qui d'y exercent un risque de contamination des aliments.
- 2.- Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment :
 - prévenir la contamination croisée, entre et durant les opérations, par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieures. Les chiens sont strictement interdits sur les stands ou locaux suscités.
 - pouvoir être nettoyés et / ou désinfectés de manière efficace.
 - permettre de prévenir le contact avec des substances toxiques, le déversement de matières contaminatrices dans les denrées alimentaires y compris du fait des plafonds, faux plafonds et autres équipements situés en hauteur.
 - offrir, le cas échéant, des conditions de température permettant d'effectuer de manière hygiénique les opérations visées par le présent Cahier des Charges.
 - être aérés et ventilés afin de permettre une hygrométrie assurant la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs.
 - être convenablement éclairés.
 - Dans le hall d'exposition : être pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires et permettre une évacuation rapide.
 - Dans les cuisines fixes du Parc : la vaisselle doit être évacuée par le restaurateur qui en assure lui-même le lavage.De plus, les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à être propres en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

3-Les exposants qui utilisent un Food truck pour leurs stands doivent nous remettre les documents suivants : copie de la carte grise du véhicule, l'attestation d'assurance et les documents de sécurité ou de contrôle en cours de validité (visites périodiques liées à votre véhicule). Si le food truck est à l'intérieur du Hall 89 et utilise des points de cuisson, prévoir obligatoirement un dispositif d'évacuation de fumées : hotte professionnelle car aucun raccordement n'est possible sur l'installation du Parc. Les food trucks ayant des points de cuisson ne sont pas autorisés dans le Hall Jean Marandjian

IV. UTILISATION DE L'EAU :

IMPORTANT :

Pour toutes les activités de distribution ou de restauration, non sédentaires ou occasionnelles, les stands de dégustation et activités similaires seront obligatoirement pourvus d'un point d'eau sur leur stand (eau courante et évacuation).

Il est interdit d'assurer ses propres branchements d'eaux, ils doivent être faits par le service du Parc. Un rendez-vous devra être obligatoirement fixé sur votre stand par un professionnel pour réaliser la prestation.

- Des dispositifs doivent être prévus pour permettre aux personnes manipulant les aliments de se nettoyer et de se sécher les mains de manière hygiénique.
- L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine doit être suffisante, en particulier pour son utilisation dans le cadre de la prévention de la contamination des denrées alimentaires.
- Lorsque la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.
- Les surfaces en contact avec les aliments, y compris les comptoirs de vent, les étals et les tables doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Sans préjudice des dispositions du décret du 08 juillet 1992, elles doivent être conçues en matériaux lisses, sauf si les exploitants peuvent prouver aux agents des administrations chargés des contrôles que d'autres matériaux utilisés conviennent.
- Des moyens adéquats doivent être prévus :
 - pour le nettoyage et, lorsque cela s'avère nécessaire, pour prévenir la contamination des aliments, la désinfection des outils et équipements de travail,
 - pour protéger les denrées alimentaires des contaminations éventuelles,
 - pour assurer le respect des conditions de température précisées dans le chapitre « denrées alimentaires »
- En aucun cas il ne pourra être utilisé les installations fixes propres aux réseaux incendie ou aux cabinets d'aisance du Parc des Expositions.
- Evacuation des eaux: Les eaux résiduaires des cuisines devront être déversées dans des séparateurs à graisse avant d'être évacuées dans le réseau d'eaux usées.
- EVACUATION DES EAUX USEES : doivent obligatoirement être branchées sur les canalisations réservées à cet effet. Un contrôle sera effectué par l'organisateur. En cas de non respect de l'installation, des frais de remise en état pourront être facturés à l'exposant.
- EVACUATION DES GRAISSES : distribution par l'organisateur de fûts d'huile pour collecte des huiles alimentaires usagées.

Nous vous rappelons qu'il est formellement interdit de déverser toutes sortes de déchets dans les caniveaux du hall.

Les plans et renseignements techniques doivent nous être transmis à cet effet à l'organisateur au moins un mois avant l'ouverture de la manifestation.

- CHEQUE DE CAUTION : Un état des lieux des caniveaux « Entrée » à votre arrivée, sera mis en place avec photo, ainsi qu'une demande de caution d'un montant de 1000 € HT que l'on vous restituera après contrôle à l'état des lieux « Sortie ». Ainsi le Service du Parc vous contactera en amont pour la prise des deux rendez-vous.

V. EVACUATION DES BUEES ET DES FUMÉES :

IMPORTANT : Pour tous les restaurants, ou activités similaires utilisant des points de cuisson, prévoir obligatoirement :

- Un dispositif d'évacuation des fumées.
 - Une hotte professionnelle :
 - Hottes à 3 filtres successifs :
 - Le premier à tissu métallique, le second à média ou électrostatique finisseur, le troisième à charbon actif désodorisant.
 - La section des filtres sera d'environ 0,5m² par m² de cuisson. Le débit d'évacuation sera d'environ 400m³/h par m² de cuisson. La hotte sera fermée sur 3 côtés avec une retombée de 0,80m au dessus du plan de cuisson.

ATTENTION : Les hottes de cuisines traditionnelles destinées aux particuliers ne sont pas autorisées car celles-ci ne répondent pas aux prescriptions du présent Cahier des Charges.

VI. DENREES ALIMENTAIRES :

Art. 1. Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être manipulés, stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé. En particulier, sont interdits dans les locaux où s'exercent ces activités, l'entreposage des denrées à même le sol. Toutes précautions doivent être prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part.

- Art. 2.** Lorsque sont effectuées, dans une même structure, des opérations telles que l'épluchage, le tranchage, le parage des matières premières et le cas échéant, leur nettoyage, elles doivent s'effectuer de manière à éviter toute contamination croisée avec des aliments présentant un niveau d'hygiène différent.
- Art. 3.** Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.
- Art. 4.** Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées aussitôt après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration.
Le réchauffement des denrées réfrigérées en vue de leur consommation doit s'effectuer rapidement en vue d'assurer la sécurité alimentaire.
- Art. 5.** La décongélation des aliments congelés doit être effectuée à l'abri des contaminations :
- à l'occasion de la cuisson ou du réchauffage du produit prêt à consommer,
 - dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0°C et +4°C ou par toute autre méthode conforme aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 l'objet d'un avis publié au Journal Officiel de la République française,
 - une fois décongelés, les aliments doivent être présentés réfrigérés durant une période limitée de manière à satisfaire aux dispositions de l'article 3 du présent paragraphe,
 - les aliments décongelés ne peuvent être recongelés,
 - les aliments ne satisfaisant pas aux dispositions du présent article ne sont pas reconnus propres à la consommation humaine en l'état.
- Art. 6.** Les plats cuisinés chauds, non consommés le jour de leur préparation ne peuvent être réutilisés conformément aux obligations prévues dans le règlement sanitaire départemental : arrêté du 28 novembre 1985.
- Art. 7.** Le déconditionnement des produits destinés au tranchage ou au service doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations concernant l'identification du produit et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celui-ci.
Toutes précautions d'hygiène doivent être prises lors du tranchage des denrées. Les produits tranchés sur place doivent être présentés en quantités aussi réduites que possible au fur et à mesure des besoins du service.
Les denrées microbiologiquement très périssables déconditionnées doivent être protégées de toute contamination lors de leur stockage et de leur mise en vente.
- Art. 8.** Les substances et préparations dangereuses et les produits non destinés à l'alimentation humaine doivent être stockés et, le cas échéant, présentés à la vente sur des emplacements particuliers qui font l'objet d'une identification.
- Art. 9.** Vente de pain :
Le pain doit être présenté aux consommateurs soit préemballé, soit protégé des pollutions externes par des vitrines de protection situées à une hauteur minimum d'environ 70cm au dessus du sol ou du plancher des véhicules.
En cas de vente de pain décongelé, la dénomination de vente doit être suivie de la mention "décongelé".

VII. DEBIT DE BOISSONS

Les débits de boissons sont soumis aux mêmes règles d'hygiène que les cuisines et restaurants.

Si un débit de boissons est installé dans un local faisant restauration, il doit être nettement séparé du lieu de débit de denrées alimentaires.

VIII. DECHETS

- Art. 1.** Les déchets alimentaires non susceptibles d'une récupération et les autres déchets non alimentaires:
- Ne doivent pas être stockés dans une zone où sont entreposées des denrées alimentaires. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage de ces déchets et autres matières.
 - Doivent être déposés dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture, ou tout autre moyen satisfaisant au regard de l'hygiène. Ceux-ci doivent être conçus de manières adéquates, régulièrement entretenus, et faciles à nettoyer et à désinfecter. En aucun cas, les déchets produits au cours des opérations sur les aliments ne doivent être jetés à même le sol.
 - L'Organisateur ou le Concessionnaire doit prévoir la mise en place d'une benne alimentaire pour stocker et évacuer les substances et déchets alimentaires.
 - L'Organisateur met en place un dispositif de tri sélectif des déchets : 1 bac roulant 660L pour les déchets DIB à votre disposition. 1 fût de 60 litres pour la récupération des huiles alimentaires usagées distribué sur votre stand et 1 benne pour le carton / papier entreposée sur le site.
 - L'Exposant est tenu de faire son tri sélectif de ses propres déchets : déchets DIB dans le bac roulant, emballages carton et papier qui devront être pliés et stockés sur votre stand afin que l'équipe nettoyage puisse les récupérer pour les jeter dans la benne carton/papier et la récupération de vos huiles alimentaires usagées dans le fût de 60 Litres.

IX. TRANSPORT POUR LIVRAISON

- Art. 1.** Les équipements de transport pour la livraison des aliments doivent être correctement entretenus et constamment maintenus en état de propreté. Leur utilisation ne doit pas constituer un risque de contamination des aliments.
Ces équipements doivent permettre si nécessaire le maintien des températures de conservation mentionnées dans le chapitre "Denrées alimentaires".

X. PERSONNEL

- Art. 1.** Sans préjudice des dispositions relatives au personnel prescrites par les décrets du 21 juillet 1971 et du 26 avril 1991 susvisés, les responsables des établissements des secteurs mentionnés dans le présent Cahier des Charges ou de leur délégataire doivent s'assurer que les personnes qui

manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du l'arrêté du 9 mai 1995 auquel se réfère expressément le présent Cahier des Charges et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

XI. MESURES DE SECURITE INCENDIE PROPRES AUX RESTAURANTS ET ACTIVITES SIMILAIRES

Le Plan de Prévention et le Cahier des Charges "Mesures de sécurité à observer par les exposants et les locataires de stands" devra être respecté complété des mesures suivantes :

- Présence de 2 extincteurs CO2 6kg, à jour des vérifications annuelles dans l'espace cuisson.
- Les espaces restaurations devront être délimités par des panneaux ou barrières de 1m de hauteur, ceci afin d'éviter que les sièges et tables soient installés dans l'allée.
- Les espaces cuisines doivent être impérativement délimités par des cloisons de 2m50 de hauteur.

Alpexpo va faire un contrôle des installations électriques des exposants avec un bureau des contrôles officiel (ADE et l'APAVE). S'il y a des non-conformités qui sont constatées, les réparations doivent être réalisées, avant l'ouverture de la manifestation, soit par l'Exposant lui-même, soit par le Service du Parc sur devis.

XII. TEMPERATURES DE CONSERVATION DE CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES

Les denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous :

Sur glace fondante (0°C à +2°C) : poissons, crustacés, mollusques autres que vivants.

+ 4°C maximum : tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que : denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi non stables à température ; préparations froides non stables à base de denrées animales notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwichs, les salades composées et les fonds de sauce ; produits transformés non stables à base de viande ; abats, volailles, lapins ; découpes de viandes ; produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ; préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets) ; lait cru ; produits frais au lait cru, crème chantilly non stables ; fromages découpés ou râpés préemballés ; végétaux crus prédécoupés et leurs préparations ; jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5 ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique.

+ 8°C maximum : tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien pour le consommateur moins immédiat, tel que : produits laitiers frais autre que les laits pasteurisés, desserts lactés ; beurres et matières grasses ; desserts non stables à base de substituts du lait ; produits stables à base de viande tranchée.

- 18°C : glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé conformément aux dispositions du décret du 09 septembre 1964 susvisé.

- 15°C : tout aliment congelé.

Supérieur à + 63°C : plats cuisinés livrés chaud au consommateur.

XIII. CONSIGNES A L'USAGE DES DEBITANTS DE BOISSONS

Vous désirez exploiter un débit de boissons à l'occasion d'une manifestation se tenant au Parc des Expositions. Cet organisme, n'étant pas reconnu d'utilité publique, n'est pas habilité à solliciter l'ouverture de débits de boissons de toute nature à consommer sur place à l'occasion des manifestations qu'il organise ou qu'il accueille.

Toutefois, il vous reste la possibilité d'ouvrir des débits temporaires (article L48) ou des restaurants dans les conditions présentées ci-dessous.

DECLARATION DE DEBITS DE BOISSONS

L'exposant qui exploite un débit de boissons sur la foire doit accomplir, de son propre chef, les démarches qui lui incombent en matière de licence temporaire, et notamment faire une demande sur la [page dédiée du site internet de la mairie de Grenoble](#)

Ce formulaire permet de demander l'autorisation d'installer un débit de boissons temporaire pour une manifestation.

La demande doit être faite au minimum de 3 semaines avant la manifestation pour être prise en compte.

LES RESTAURANTS

- Les formalités précédentes ne concernent pas les restaurants ouverts où les boissons ne constituent que l'accessoire de la nourriture et ne sont servies qu'à l'occasion des principaux repas.
- Toutefois, l'ouverture d'un restaurant devra faire l'objet d'une déclaration fiscale auprès du Service des Douanes et Droits Indirects.
- Il existe la **petite licence restaurant** qui permet la vente des boissons des premiers et deuxième groupes, mais seulement à l'occasion des repas.
- La **licence restaurant** permet la vente de tous les alcools autorisés par la Loi, cette dernière entraîne la perception d'un Droit de Licence.

LES DEGUSTATIONS GRATUITES

Les débits temporaires ouverts dans l'enceinte d'ALPEXPO après autorisation de l'autorité municipale ne peuvent vendre ou offrir, sous quelque forme que ce soit, que des boissons des deux premiers groupes définis à l'article L1 du Code des Débits de Boissons et des mesures de lutte contre l'alcoolisme.

XIV. EXPOSANTS ETRANGERS

Pour un exposant originaire d'un pays tiers, il existe deux possibilités :

A/ Circulation sous carnet A.T.A.

1°) - celui-ci est enregistré en frontière C.E.E. les marchandises sont acheminées à destination sous couvert de volets de transit.

2°) - enregistrement dans un aéroport ou un port français, les marchandises circulent librement jusqu'au lieu de destination.

A la fin du salon, dans les deux cas précités, le carnet A.T.A. peut être apuré soit par Grenoble, soit par le bureau de sortie de la C.E.E. après création de volets de transit au bureau de Grenoble.

B/ Circulation sous couvert d'un titre de Transit T1

Celui-ci est créé à l'entrée dans la communauté (port, aéroport d'arrivée...).

A destination, le T1 est apuré par la Création au bureau de Grenoble d'une déclaration d'Admission temporaire IM5 valable pour la durée du salon.

A la fin du salon, l'IM5 est soldé par la création d'un EX3 (déclaration de réexportation) et d'un T1 émis vers un bureau de l'E.E.E.

En cas de vente, les paragraphes A et B suivent le même mode opératoire à savoir :

Emission d'une déclaration IM4 (mise la consommation) avec paiement des Droits et Taxes.

Les mises à la consommation peuvent être partielles.

Pour un exposant originaire de l'E.E.E. se déplaçant avec une marchandise en libre pratique, aucune formalité n'est à faire.

En cas de vente, facturation avec T.V.A. française, celle-ci étant reversée au trésor par l'intermédiaire d'un représentant fiscal (voir le service des Impôts).