

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES DES EXPOSANTS SUR FOIRES ET SALONS

INFORMATIONS A PORTER A LA CONNAISSANCE DU CONSOMMATEUR (de façon claire et visible) :

- prix des produits et services en € TTC sur le produit lui-même ou à proximité immédiate
- mentions d'étiquetage et notices d'emploi en langue française.
- mention de l'absence de droit de rétractation sur la foire (panneau affiché sur le stand)
- si articles pesés devant le client : affichage du poids visible par le client, prise en compte de la tare, balance étalonnée (contrôle attesté par vignette autocollante verte)
- si réductions de prix (exemple : prix « foire ») : affichage prix de référence et prix réduit

PRESTATIONS DE SERVICE

Si je propose des Prestations de service (ex : esthétique) d'un montant supérieur à 25 € (ou pour un montant inférieur si le client le demande), je remets à mes clients (et j'en conserve un double) une note (nom/adresse établissement, date/lieu, décompte détaillé, somme totale TTC)

COMMERCANT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

- pour les articles préemballés (sachets de bonbons, sirop,..), j'indique le prix à l'unité de mesure (prix au litre, au kilogramme,..) et, sur chaque paquet, les mentions obligatoires suivantes : dénomination, liste des ingrédients, quantité nette, DLC (date limite de consommation) ou DDM (date de durabilité minimale), conditions de conservation et/ ou d'utilisation, nom et adresse du fabricant, pays d'origine, mode d'emploi, liste des allergènes et déclaration nutritionnelle.
- pour les produits en vrac, j'indique sur une affichette située à proximité le prix à l'unité de mesure (prix au litre, au kilogramme,..) et la liste des allergènes
- pour les produits décongelés avant la vente et vendus décongelés, j'affiche la mention « décongelé ».

RESTAURATEUR

- j'affiche les prix qui seront effectivement payés par le consommateur (taxes et service compris).
- j'affiche à l'extérieur de mon stand la liste des menus ou cartes du jour pendant toute la durée du service, et au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner et 18h00 pour le dîner et le prix de 5 vins (ou 5 boissons si le restaurant ne sert pas de vin).
- j'affiche la liste des allergènes (par exemple sur mes menus)
- si je propose des plats contenant de la viande bovine : j'affiche sur mon stand ou j'indique dans mon menu l'origine des viandes bovines sous la forme « Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) » ou « origine : nom du pays » (lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays)
- pour la traçabilité, je garde l'étiquetage des produits alimentaires que j'ai utilisés.
- je respecte la définition du plat « fait maison », c'est-à-dire un plat élaboré sur place à partir de produits bruts (produit brut = produit alimentaire cru n'ayant pas fait l'objet d'un assemblage avec un autre produit alimentaire, excepté le sel)
- je remets une note au client (en € TTC) quel que soit le montant, et j'en conserve un double

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES DES EXPOSANTS SUR FOIRES ET SALONS

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE A METTRE EN ŒUVRE EN TANT QUE RESTAURATEUR OU COMMERÇANT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

LOCAUX ET EQUIPEMENTS

- plans de travail et équipements (ustensiles, outils,..) propres et désinfectés.
- eau potable chaude et froide à disposition.
- produits et ustensiles de nettoyage et de désinfection à disposition
- poubelle fermée pour mes déchets.
- zone « propre » où je manipule des denrées alimentaires, séparée de ma « zone sale » pour mes ustensiles sales et mes déchets.
- nettoyage et désinfection des équipements après la fin de journée de travail (machine à café, à glace, réfrigérateur...).

MOI-MEME ET MON PERSONNEL

- j'ai une tenue propre réservée à mon activité.
- je dispose de moyens de nettoyage, de désinfection et de séchage des mains sur mon stand, que j'utilise régulièrement et obligatoirement après passage aux toilettes.

DENREES ALIMENTAIRES

- je protège les denrées de toutes contaminations (clientèle, insectes, animaux, poussières....).
- je ne stocke pas de denrées alimentaires à même le sol (voiture, coffre, camion, terrain).
- je ne vends pas de denrées ayant une DLC (date limite de consommation) dépassée et je ne les congèle pas.

Respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud

- je dispose de sacs (caisses) isothermes et de plaques eutectiques (froid) pour transporter les denrées périssables (+ 4°C maxi).
- j'ai une vitrine et/ou une armoire réfrigérée pour les produits périssables, me permettant de les conserver à +4 °C maxi ou à la température indiquée sur l'emballage
- je contrôle la température à l'aide d'un thermomètre.
- je décongèle les produits en enceinte réfrigérée entre 0°C et +4 °C et pas à température ambiante.
- je conserve les produits servis chauds à une température supérieure ou égale à + 63 °C.
- je ne recongèle pas un produit décongelé.
- je conserve séparément les aliments crus et les aliments cuits

Si je suis cafetier, je n'ai pas le droit de refuser de changer la consommation si celle qui est servie n'est pas suffisamment fraîche ou chaude.

Si, dans mon activité professionnelle, je manipule des denrées animales ou d'origine animale, je déclare mon activité (dans le mois qui suit la création de mon entreprise) auprès de la DDETSPP des Vosges, à l'aide du formulaire CERFA N°13984, disponible sur le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>, par télédéclaration ou envoi du formulaire papier par courrier ou courriel.