

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 les 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 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 DDCSPP des Vosges**, à l'aide du **formulaire CERFA N°13984**, directement en ligne via le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>