

FICHES PRATIQUES



Manger sur le pouce : Soyez vigilants sur la qualité des produits !

Camions-restaurant « foodtruck », « baraques à frites », glacières ambulants, etc. : les dispositifs de restauration mobile connaissent un succès grandissant. Ils proposent une large gamme de produits à emporter ou à consommer sur place. Attention à l'hygiène des produits qui vous sont proposés !

Produits frais : veillez à leur conservation !

Alors que certains produits supportent tout à fait d'être conservés à température ambiante, d'autres nécessitent d'être maintenus au frais que ce soit sur le lieu de vente, au cours du transport ou de la conservation. La rupture de la chaîne du froid peut engendrer des intoxications alimentaires, d'autant plus graves que les personnes sont fragiles (jeunes enfants, personnes âgées ou immunodéprimées, etc.).

Les pralines, bonbons, risquent tout au plus de fondre ou de coller aux doigts. Par contre, tous les produits à base d'œufs, de crème fraîche ainsi les ingrédients qui se dégradent du fait de l'élévation de la température doivent respecter

des conditions strictes de conservation. Entrent dans cette catégorie de produits à risque les crèmes glacées, les glaces, les sorbets, les pâtisseries à la crème ou les flans, les sandwiches et salades comportant de la mayonnaise, etc.

Une consommation rapide après l'achat est donc conseillée. La conservation dans une glacière est possible, mais il faut être vigilant, la glacière présentant des garanties de fraîcheur aléatoires et limitées dans le temps, selon les marques et les modes de réfrigération choisis.

Lorsque le produit a été décongelé, le produit doit porter la mention « produit décongelé ». **Il est rappelé qu'il ne faut jamais recongeler un produit qui a été congelé auparavant.**

La DGCCRF effectue des contrôles chez les marchands ambulants. Ces derniers sont tenus aux mêmes obligations que les commerces sédentaires.

Elles portent tant sur la qualité et l'étiquetage des produits mis en vente, sur les huiles de fritures utilisées, le respect de la réglementation en matière d'hygiène, que sur les matériels permettant la fabrication et la conservation de ces aliments. La présence d'allergènes dans les denrées, qu'elles soient préemballées ou non, doit être indiquée par écrit au consommateur.

Soyez vigilants !

N'hésitez pas à prévenir la direction départementale compétente¹ d'implantation de votre lieu de séjour, si vous constatez des anomalies dans la vente des produits frais.

À noter

Depuis le 1^{er} janvier 2023, la restauration rapide doit utiliser de la vaisselle réutilisable pour les repas et les boissons servis sur place (gobelets, couvercles, assiettes, récipients, couverts).

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

Pour signaler un problème de consommation à une entreprise et se renseigner sur ses droits :



Pour être alerté des produits dangereux :



Pour les personnes sourdes et malentendantes téléchargement de l'application gratuite ACCEO :

¹ Selon les départements, il s'agit soit de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou la direction départementale de l'emploi,

Textes de référence

[Règlement \(UE\) n° 1169/2011](#) du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

[Règlement \(CE\) n° 852/2004](#) du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

[Règlement \(CE\) n° 1333/2008](#) du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

Liens utiles

Fiches pratiques :

[Glaces, sorbets et crèmes glacées](#)

[Conservation des aliments](#)

[Hygiène alimentaire](#)

[Chaîne du froid](#)



Pour contacter la DGCCRF :

Réponse
Conso

0809 540 550

DGCCRF - RéponseConso - B.P.60
34935 Montpellier Cedex

Crédit photo : ©Fotolia