

J'ai un commerce non sédentaire ou je vends des denrées alimentaires (marchés, *food trucks*)

➤ Dans le cas où ce sont des denrées végétales ou d'origine végétale (DVOV)

L'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 définit les obligations concernant les sites mobiles ou provisoires.

Détail sur l'annexe du règlement CE n°852/2004

Dispositions concernant les sites mobiles ou provisoires (tels que les marchés)

Les emplacements choisis doivent être conçus, nettoyés et entretenus en vue d'éviter les contaminations.

Il est nécessaire que :

- les installations puissent assurer un niveau d'hygiène personnelle (lave main, sanitaire et vestiaire) ;
- les surfaces en contact avec les denrées alimentaires soient entretenues et nettoyées de manière régulière. Les matériaux doivent être facilement lavables, résistants et non toxiques ;
- des moyens adéquats pour le nettoyage des outils de travail et équipements soient prévus ;
- les denrées alimentaires soient nettoyées de manière hygiénique ;
- de l'eau potable, chaude et froide, soit disponible ;
- les déchets puissent être évacués de manière hygiénique ;
- la température des denrées puissent être contrôlées et adéquates ;
- les denrées soient placées dans des conditions limitant le risque de contamination.

L'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant précise les exigences en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits et denrées alimentaires.

Températures maximales pour les denrées congelées

Nature des denrées	Entreposage ou transport	Remise directe ou restauration collective
Glaces et sorbets	- 18°C	- 18°C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12°C	- 12°C

Températures maximales pour les denrées réfrigérées

Nature des denrées	Entreposage ou transport	Remise directe ou restauration collective
--------------------	--------------------------	---

Denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	+ 4°C
Denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur	+ 8°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3°C	+ 3°C

Températures minimales en liaison chaude

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63°C
---	--------

➤ Dans le cas où ce sont des denrées animales ou d'origine animale (DAOA)

Trouvent également à s'appliquer :

- l'annexe II du règlement CE n°852/2004 concernant les dispositions concernant les sites mobiles ou provisoire ;
- l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant fixe les exigences en matière de maîtrise des températures lors de leur conservation, les dispositions à prendre lors du stockage ou transport de DAOA.

Températures maximales pour les denrées congelées

Nature des denrées	Entreposage ou du transport	Remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	*	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C

(*) Voir les températures du [règlement \(CE\) n° 853/2004](#)

Températures maximales pour les denrées réfrigérées

Nature des denrées	Entreposage ou du transport	Remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Températures minimales en liaison chaude

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur

+63°C