



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Santé

Direction de la santé



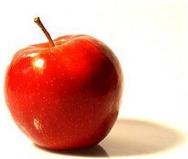
Division de la sécurité alimentaire



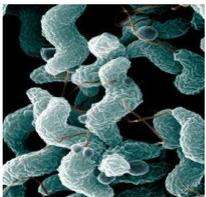
Exigences réglementaires

pour les non-professionnels

**offrant des denrées alimentaires lors des
manifestations spéciales**



comme les foires et fêtes locales



secualim@ms.etat.lu

Fax : (352) 2747 8068

Tél : (352) 2477 5620

7A rue Thomas Edison

L-1445 Strassen

www.securite-alimentaire.lu

| | | | |
|-------------------------------------|------------|---|---|
| Division de la sécurité alimentaire | | 7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen | (352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu |
| PH/LZ/PH | 29/08/2018 | F-126 Rev05-fr | Page 1/5 |

Exigences en matière de sécurité alimentaire

Protection des denrées alimentaires

Protégez les denrées alimentaires contre les manipulations par le public et toute contamination extérieure.

Denrées réfrigérées et congelées

Réfrigérez les denrées alimentaires périssables.

| | |
|--|------------------------|
| Denrées alimentaires périssables | $\leq + 4 \text{ °C}$ |
| Aliments et plats cuisinés à l' avance | $\leq + 4 \text{ °C}$ |
| Conservation des aliments surgelés | $\leq - 18 \text{ °C}$ |
| Viandes et produits à base de viande | 0 à +4 °C |
| Poisson frais | 0 à +2 °C |

Gestion des déchets alimentaires

Éliminez les denrées alimentaires gâtées et les déchets dans des poubelles. Maintenez les poubelles parfaitement propres.

Équipement des points de vente en plein air

Protégez les produits exposés non emballés contre les contaminations extérieures en utilisant des cloisons transparentes sur les faces supérieures et latérales ainsi que du côté du public.

Les comptoirs de vente et les étagères doivent être à une hauteur minimum de 70 cm au-dessus du sol, être à l'abri du soleil des intempéries et des insectes.

Les étals, éventaires et tables doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état.

Le terrain sur lequel sont installés les postes de vente en plein air doit être parfaitement propre.

Le matériel de cuisine doit être en bon état, propre et facile à nettoyer. Les grilles des barbecues doivent être en acier inoxydable.

Équipement lors de la préparation de denrées

Les postes de travail avec préparation de denrées alimentaires doivent avoir un accès aisé à un lave-main permettant le lavage hygiénique des mains (savon liquide-désinfectant et papier à usage unique).

Toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être lisses, lavables et facilement nettoyables.

Le matériel de cuisine doit être en bon état, propre et facile à nettoyer. Les grilles des barbecues doivent être en acier inoxydable.

| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| Division de la sécurité alimentaire | 7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen |  (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu |
| PH/LZ/PH | 29/08/2018 | F-126 Rev05-fr |
| | | Page 2/5 |

Santé des personnes

Les personnes qui manipulent directement les denrées alimentaires doivent être indemnes de maladies gastro-intestinales et d'infections de la peau.

Les petites blessures doivent être convenablement soignées et recouvertes d'un pansement occlusif.

Hygiène du personnel

Observez une très grande propreté personnelle.

Portez des vêtements de protection propres (tablier et couvre tête).

Ne fumez pas.

Des toilettes avec lavabos permettant le lavage hygiénique des mains doivent être à la disposition du personnel.

Les mains doivent être nettoyées fréquemment et surtout après les opérations sales.

Produits de viande et de poissons autorisés

Sont autorisés lors des manifestations spéciales la préparation des denrées alimentaires d'origine animale suivantes :

- Saucisses du type «Thuringer» et «Mettwurst»,
- préparations de viandes, telles que les côtelettes de porcs épicées,
- viandes de volailles, telles que cuisses de poulet épicées,
- préparations de poissons, telles que les poissons frits et grillés.

L'utilisation de produits contenant de la viande hachée crue est interdite :

- viandes hachées,
- préparations contenant des viandes hachées, tels que hamburgers, roulades, boulettes etc.,

Les produits à base de viande précuite peuvent être offerts.

Remarque :

Les professionnels de l'alimentation, les établissements alimentaires ne sont pas soumis à cette restriction.

Provenance des denrées d'origine animale

Les marchandises susvisées doivent provenir d'une boucherie-charcuterie ou d'un établissement agréé (marquage CE).

Une facture ou un bon de livraison doit être présent au stand.

Préparation de produits à base de pommes de terre

La préparation de ces produits (i.e. frites) nécessite certaines mesures simples afin de maintenir le taux d'acrylamide dans ces denrées aussi faible que possible.

Cette substance cancérogène et génotoxique (peut endommager l'ADN, le matériel génétique des cellules) se forme à partir des constituants naturellement présents dans certaines denrées alimentaires.

La teneur en acrylamide dans les denrées alimentaires dépend entre autres de la variabilité des matières premières et des critères de préparation. Ainsi, le choix des pommes de terre, le stockage, le temps de conservation, la température de cuisson, le

| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| Division de la sécurité alimentaire | 7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen |  (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu |
| PH/LZ/PH | 29/08/2018 | F-126 Rev05-fr |
| | | Page 3/5 |

découpage des pommes de terre en frites ainsi que la préparation des frites jouent un grand rôle dans le cadre des mesures de mitigation de l'acrylamide.

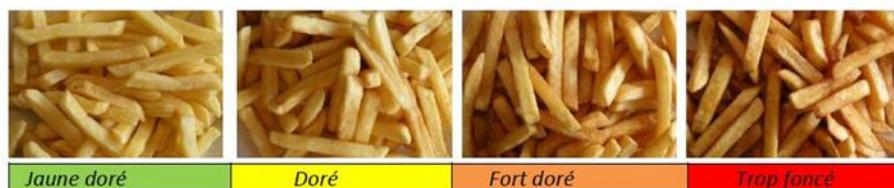
Préparation des frites

| Critère | Mesures |
|---|---|
| Choix des pommes de terre (pour frites) | Pommes de terre marquées pour « frites » |
| Stockage | Lieu sombre avec une température > 6°C |
| Temps de conservation | Choisir des pommes de terre aussi fraîches que possibles |
| Découpage des pommes de terre en frites | les frites coupées plus épaisses contiennent moins d'acrylamide grâce à l'effet surface / volume |
| Préparation des frites | afin d'évacuer une partie du sucre dans l'eau avant la cuisson, tremper les frites coupées quelques minutes dans l'eau chaude (ou blanchissement) |

Température de cuisson

Il est fortement conseillé de cuire les frites à une température maximale de 175°C (et jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune dorée). Plus les frites sont brunes, plus elles contiennent de l'acrylamide.

Pour l'évaluation visuelle des frites, le guide couleur ci-dessous peut être suivi:



Exemples de couleurs de frites après cuisson. La couleur idéale est jaune doré.

Source : <https://www.health.belgium.be>

Tous les détails concernant l'acrylamide et les mesures de mitigation peuvent être consultés sur le site internet de la sécurité alimentaire :

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/Denrees-alimentaires/Contaminants/acrylamide/index.html>

Références législatives

- Règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires ;
- Règlement ministériel du 6 janvier 1993 fixant les conditions dans lesquelles certains produits de viandes et de poissons peuvent être vendus dans des circonstances spéciales ;

| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| Division de la sécurité alimentaire | 7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen | (352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu |
| PH/LZ/PH | 29/08/2018 | F-126 Rev05-fr |
| | | Page 4/5 |

Questions fréquentes

Est-ce qu'il faut mettre des gants à usage unique ?

Ceci n'est pas une obligation légale. Pour les opérations de grillade, où il n'y a pas de contact direct avec les denrées alimentaires en raison de l'utilisation d'ustensiles (ex : pinces), les gants en caoutchouc sont même à déconseiller vu le danger de brûlures. Pour assurer un niveau d'hygiène correct des mains, il est préférable de se les laver après les opérations sales et avant la manipulation des aliments.

L'utilisation de gants à usage unique peut être recommandée pour certaines opérations délicates.

Des informations complémentaires sont disponibles sous :

www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/hygiene_alim/fiches_info/fiche_informative_F_008.pdf

Est-il interdit d'utiliser les barbecues sur charbon ?

L'utilisation de ces barbecues n'est pas interdite par la législation alimentaire.

Dans le but d'éviter les flammes ouvertes à l'origine de la formation de substances nuisibles dans les grillades, il convient cependant d'éviter que des gouttes de graisse tombent sur la braise.

Est-ce qu'il faut des cellules froides différentes pour les boissons et les denrées alimentaires ?

Non. Il faut stocker les denrées alimentaires de manière à éviter les contaminations croisées. Ainsi les denrées alimentaires doivent être protégées des contaminations extérieures en utilisant par exemple des récipients fermés ou en les recouvrant d'un film protecteur.

Faut-il passer un examen médical ?

Pour les bénévoles cela n'est pas requis. Par contre, les personnes qui travaillent dans un établissement de la chaîne alimentaire doivent passer un examen médical périodique.

Remarque :

Document informel résumant les principales exigences en matière d'hygiène alimentaire pour les non-professionnels lors des manifestations spéciales. Les établissements alimentaires sont soumis à des exigences réglementaires plus spécifiques.

En cas de litige, la législation alimentaire fait foi.

| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| Division de la sécurité alimentaire | 7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen |  (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu |
| PH/LZ/PH | 29/08/2018 | F-126 Rev05-fr |
| | | Page 5/5 |