

MISE EN CONFORMITE DES MARCHES AUX REGLES D'HYGIENE

**Dossier réalisé
par le Centre National d'Action Qualité**

Novembre 1999

SOMMAIRE

Préambule	1
Introduction	2
Rôle coordinateur du CLAQ	5
Financements possibles	6
Marché de plein vent (ou halle couverte dont l'usage n'est pas destiné uniquement au marché)	9
Marché couvert fermé (ou halle fermée dont l'usage est réservé au marché)	15

Préambule

Le Centre National d'Action Qualité (CNAQ) réunit les organisations professionnelles de l'alimentation de détail, les administrations de tutelle et de contrôle ainsi que les organismes consulaires. Il a pour rôle de définir la politique du secteur en matière d'hygiène et de qualité, de coordonner les actions et de définir les outils à mettre en œuvre.

Pour pallier au manque d'équipement des marchés et répondre à la nécessité de mettre en conformité aux règles d'hygiène les marchés pour l'échéance de mai 2000, le CNAQ a décidé d'élaborer un dossier relatif à la mise en conformité des marchés aux règles d'hygiène.

Ce dossier comprend :

- ✧ une introduction qui présente le contexte réglementaire,
- ✧ une fiche intitulée «Rôle coordinateur du CLAQ (Centre Local d'Action Qualité)» qui définit les actions à mener par le CLAQ sur ce sujet,
- ✧ une fiche intitulée « Marchés : financements possibles » qui présente les sources de financement auxquelles les municipalités et les professionnels peuvent avoir accès,
- ✧ deux fiches techniques, la première relative aux marchés de plein vent, la seconde relative aux marchés couverts fermés, qui répertorient les différents éléments à prendre en compte pour la mise en conformité des marchés.

Les recommandations de ces deux dernières fiches concernent tous les professionnels de l'alimentaire exerçant sur les marchés, y compris les producteurs fermiers.

Elles ont pour objectif d'aider les professionnels à répondre aux exigences réglementaires les concernant en matière d'hygiène alimentaire et, dans ce cadre, elles soulignent en particulier que les professionnels doivent disposer d'eau potable et d'électricité.

INTRODUCTION

En matière d'hygiène, les activités des commerces non sédentaires sur les marchés sont soumises aux exigences réglementaires de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Cet arrêté est un texte de type « nouvelle approche », qui définit les objectifs à atteindre en matière d'hygiène alimentaire, mais qui laisse aux professionnels le soin de déterminer les moyens de maîtrise à mettre en place pour atteindre ces objectifs.

L'objectif sanitaire général de l'arrêté du 9 mai 1995 est d'éviter toute contamination ou détérioration des denrées susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine, ou dangereuses pour la santé. Il est précisé en particulier que toutes les précautions doivent être prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part.

Le second objectif est celui de la maîtrise de la contamination croisée entre produits de nature différente ; les professionnels doivent trouver les moyens d'éviter le transfert de contamination entre un produit sain et un produit souillé.

Le troisième objectif vise la conservation des denrées à des températures limitant les proliférations microbiennes. Pour ce faire, il impose la conservation des produits à des températures fixées à l'annexe de l'arrêté.

Ce texte rappelle par ailleurs que l'alimentation en eau potable doit être suffisante et que le personnel doit respecter certaines obligations en matière d'hygiène corporelle et vestimentaire, ainsi qu'en matière de formation.

Enfin, il convient de noter que l'arrêté précise, pour les activités de distribution non sédentaire, qu'à défaut d'installations permanentes, des dispositifs doivent être prévus pour permettre aux personnes manipulant les denrées de se nettoyer les mains de manière hygiénique.

Pour atteindre ces objectifs réglementaires, deux points nécessitant des dispositifs adéquats doivent donc être maîtrisés : les températures de conservation et l'hygiène du personnel.

Dérogation :

Une dérogation est accordée jusqu'au 15 mai 2000, en application de l'article 10 de l'arrêté du 9 mai 1995, en ce qui concerne le respect des températures de conservation des denrées. Cette dérogation, d'une durée de cinq ans, concerne les

marchés de plein air (ou de plein vent) déjà existants à la date de publication de l'arrêté, c'est-à-dire au 16 mai 1995.

Ce délai supplémentaire avait pour objectif d'une part de permettre aux élus locaux de mettre à disposition des commerçants non sédentaires les fluides nécessaires au respect des règles d'hygiène de l'arrêté (eau et électricité) et de veiller à la proximité de cabinets d'aisance équipés et, d'autre part de permettre aux commerçants de s'équiper en matériels appropriés.

La dérogation, jusqu'au 15 mai 2000, a été accordée sur ce point sous réserve que la sécurité alimentaire soit assurée par les commerces non sédentaires sur les marchés de plein vent.

Il convient de noter que cette dérogation ne concerne pas les marchés couverts ni les marchés de plein air créés depuis le 15 mai 1995 qui devraient donc être, déjà en principe, équipés des installations adéquates.

Situation actuelle :

En ce qui concerne les températures, la situation sur les marchés n'est pas encore entièrement satisfaisante : certains professionnels ont investi en matériel réfrigéré, d'autres attendent des précisions pour le faire. Parfois même, un professionnel, qui travaille sur plusieurs marchés, a investi en vitrine réfrigérée mais se trouve confronté au non-équipement en électricité d'un autre marché et ne peut donc faire fonctionner sa vitrine.

Dans l'ensemble les professionnels ont fait un effort important pour abaisser la température de leurs denrées, en utilisant notamment des plaques eutectiques. Mais dans de nombreux cas, ils se trouvent confrontés à des problèmes techniques importants touchant à l'équipement collectif en bornes électriques inexistant ou insuffisant des marchés.

En ce qui concerne l'alimentation en eau et les sanitaires, tous les marchés ne sont pas encore équipés en points d'eau potable ou le sont insuffisamment et lorsqu'ils le sont, cette eau est froide et il n'existe pas de commande non manuelle pour les sanitaires. En outre, le problème de l'écoulement des eaux usées se pose très fréquemment.

Le nombre de sanitaires est quant à lui insuffisant ou inexistant.

Réalisation de fiches techniques :

Afin d'aider à équiper convenablement les marchés, le CNAQ a réalisé des fiches techniques relatives aux marchés de plein vent (ou de plein air) et aux marchés couverts. Elles répertorient les différents éléments à prendre en compte pour la mise

en conformité des marchés en matière d'hygiène. Dans le cadre du travail effectué il a été tenu compte de tous les types de marchés (marchés couverts et marchés de plein vent), ainsi que de tous les éléments à mettre en place, même si la dérogation jusqu'au 15 mai 2000 ne concerne que la conservation au froid des denrées sur les marchés de plein vent.

Les marchés visés sont des marchés réguliers. Cependant, il est important de tenir compte également des différentes recommandations énoncées par les fiches dans le cadre des marchés occasionnels (exemple : foire).

Responsabilité des opérateurs.

Tous les opérateurs - municipalités, délégataires et professionnels - ont des responsabilités propres dans la gestion de la mise en conformité des marchés. C'est pourquoi, les fiches présentent une première partie regroupant les éléments du ressort de la collectivité (la «collectivité» désignant la municipalité ou le délégataire selon le contrat établi) et une seconde partie regroupant les éléments du ressort du professionnel.

Il est par ailleurs important que les municipalités s'assurent, directement lors de l'enregistrement des non sédentaires ou par l'intermédiaire des placiers, que tous les professionnels exerçant sur le marché (y compris les producteurs fermiers) soient régulièrement immatriculés au répertoire des métiers ou inscrits au registre du commerce et des sociétés.

En tout état de cause, pour remédier aux insuffisances actuelles constatées sur les marchés, et en particulier au problème de l'équipement insuffisant des marchés en fluides (électricité et eau), il est nécessaire que les municipalités agissent au plus vite afin d'équiper les places de marchés, la dérogation relative aux températures de conservation des denrées ne valant que jusqu'au 15 mai 2000.

En outre, il est rappelé aux professionnels œuvrant sur les marchés qu'ils disposent aujourd'hui de guides de bonnes pratiques d'hygiène qui, établis par profession, leur proposent des solutions pratiques pour déterminer les moyens de maîtrise des exigences de l'arrêté du 9 mai 1995.

RÔLE COORDINATEUR DU CLAQ

Problématique :

Des CLAQ sont contactés directement par des mairies afin de les conseiller dans le cadre de la mise en conformité de leur marché. Les administrations de contrôle sont également sollicitées en parallèle par les municipalités, de même que les chambres consulaires.

Les Préfets ont également dû, à la demande du Secrétariat d'Etat aux Petites et Moyennes Entreprises, au Commerce et à l'Artisanat, réaliser un inventaire des marchés de leur département.

Afin d'éviter une dispersion des énergies sur le terrain sur ce problème, il y a lieu de redéfinir une véritable coordination.

Orientations :

Le CLAQ réunit l'ensemble des partenaires du secteur des métiers de bouche : organisations professionnelles, chambres consulaires, administrations de tutelle et de contrôle.

Afin de faciliter le travail en réseau et d'aider les municipalités, il est important que chaque partenaire du CLAQ mette en commun toutes les informations recueillies et oriente les mairies de la même façon.

Le CLAQ apparaît être le lieu privilégié pour réunir les différents partenaires sur ce sujet.

Actions du CLAQ :

La première action du CLAQ est de réunir son comité technique, avec comme sujet à l'ordre du jour la mise en conformité des marchés en matière d'hygiène.

Ensuite, il peut être proposé au comité technique de mettre en place un groupe de travail ad hoc sur ce thème, un comité de liaison par exemple, qui aurait pour mission d'étudier au cas par cas, dans un souci d'homogénéité, les dossiers de mise en conformité des marchés présentés par les municipalités.

Une fois la décision prise, un courrier du CLAQ au Préfet permettra de l'avertir du rôle du CLAQ sur ce point et de demander à disposer de l'inventaire réalisé dans le département sur la mise en conformité des marchés.

Le CLAQ informe les mairies des dispositions à prendre dans le cadre de la mise en conformité des marchés et se met à leur disposition pour traiter ce problème.

Le comité de liaison gère par la suite les dossiers de mise en conformité des marchés à la demande des municipalités au cas par cas.

FINANCEMENTS POSSIBLES

Les équipements collectifs :

La Mairie, dans le cadre de la mise en conformité aux règles d'hygiène d'un marché, peut demander une subvention au FISAC. Ce cas sera traité dans cette fiche financement.

Elle peut aussi agir auprès du Conseil Général et du Conseil Régional qui peuvent participer au cofinancement du projet. Par ailleurs, dans certaines régions, les fonds du FEDER (Fonds Européen de Développement Régional) sont également accessibles aux communes. Ces sources de financement étant spécifiques, elles ne seront pas traitées dans le présent document.

➤ **FISAC-Fonds d'Intervention pour la Sauvegarde de l'Artisanat et du Commerce :**

Objectif :

Le FISAC répond à la nécessité d'assurer le maintien d'une desserte commerciale locale et des services de proximité indispensables à la vie sociale. Il a pour objectif de préserver l'équilibre entre les différentes formes de commerce en favorisant **l'adaptation des structures traditionnelles**.

Le FISAC est alimenté par un prélèvement sur l'excédent du produit de la taxe d'aide au commerce et à l'artisanat, anciennement dite « taxe sur les grandes surfaces ».

Actions concernées :

Les actions doivent revêtir un caractère collectif, être présentées par **une collectivité locale**, un organisme public ou une association professionnelle et être menées en concertation avec les différents partenaires.

L'amélioration des conditions d'exercice de l'activité commerciale nécessaire à la mise en conformité des halles et marchés rentre donc dans le cadre des dépenses éligibles au FISAC.

Montant de l'aide :

Le montant de l'aide pour les dépenses de fonctionnement ne peut excéder 50 % des dépenses subventionnables, dans la limite d'un coût subventionnable de 500 KF.

Le montant de l'aide pour **les dépenses d'investissement ne peut excéder 20 % des dépenses subventionnables inférieures ou égales à 5 MF** et 10 % pour les dépenses supérieures à ce seuil avec un maximum de subvention par dossier de 2,5 MF. Par ailleurs, le montant de la subvention d'investissement ne peut être inférieur à 8000F.

Demande d'aide :

Le dossier de demande d'aide doit comporter les données permettant de situer le projet dans son contexte, les éléments techniques nécessaires, les dépenses prévisionnelles, la part des différents financeurs et le montant de la subvention demandée.

Le dossier est adressé par le demandeur, c'est-à-dire la mairie pour la mise en conformité du marché, en quatre exemplaires au préfet qui en transmet un pour avis au délégué régional au commerce et à l'artisanat et deux autres accompagnés de son avis à la DECAS (Direction des Entreprises Commerciales, Artisanales et de Services) pour instruction et présentation devant la commission chargée d'examiner les dossiers de demande d'aides.

Les décisions d'attribution de subvention sont prises par la Secrétaire d'État chargée du Commerce et de l'Artisanat après avis de la commission.

Les équipements individuels :

Les équipements individuels, sauf cas exceptionnel, sont à la charge du professionnel. Dans le cadre de son projet d'investissement, le professionnel peut avoir accès aux prêts bonifiés à 3,5 %. Ce cas sera traité dans cette fiche financement.

Par ailleurs, des dispositifs propres à une région ou un département peuvent être ouverts aux investissements matériels réalisés par le professionnel, il convient de se renseigner au préalable auprès du Conseil Régional ou du Conseil Général.

Ces sources de financement étant spécifiques, elles ne seront pas traitées dans le présent document.

➤ Prêts bonifiés :

Objectif :

Les prêts bonifiés sont consentis en vue de la mise en conformité de tout ou partie de l'entreprise aux règles d'hygiène et de sécurité du travail.

L'accès à ces prêts nécessite l'intervention du CLAQ auprès du professionnel, pour le conseiller et pour lui délivrer le certificat ouvrant droit au taux bonifié.

L'octroi du prêt est du ressort exclusif de la banque.

Éligibilité :

Les artisans des métiers de bouche, certains commerçants de l'alimentation de détail dont le commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (code NAF 526 D) ainsi que les entreprises de la restauration traditionnelle peuvent bénéficier des prêts bonifiés au taux de 3,5 %.

L'ensemble des entreprises alimentaires sur marché peut donc obtenir de tels prêts pour leurs investissements individuels.

Les vitrines réfrigérées, les plans de travail, les laves mains ... rentrent ainsi dans le cadre des investissements éligibles à la bonification d'intérêt.

Montant et durée des prêts :

Le professionnel peut bénéficier d'un prêt bonifié à 3,5 % pour 80 % du montant de ses investissements éligibles jusqu'à hauteur de 300 000 F HT.

La durée du prêt est de deux ans minimum et de sept ans maximum.

MARCHÉ DE PLEIN VENT

(ou halle couverte dont l'usage n'est pas destiné uniquement au marché)

Gestion collective :

La gestion collective est assurée par la municipalité ou par délégation.

Dans le présent document, on désigne par « collectivité » la municipalité ou le délégataire selon le contrat établi.

➤ Organisation et structure :

Veiller à regrouper tous les professionnels de l'alimentaire. Placer les professionnels travaillant et commercialisant des denrées animales ou d'origine animale (boucher, charcutier, traiteur, tripier, fromager, pâtissier, poissonnier, ...) le plus près possible des bornes d'alimentation en eau et des bornes d'alimentation en électricité.

Pour le choix d'un nouvel emplacement de marché,

- éviter les sources extérieures de pollution comme la proximité de grands axes routiers,
- éviter de placer les marchés dans des zones soumises aux vents dominants,
- choisir un revêtement de sol facilement nettoyable (bitume, ciment, ...).

➤ Eau

- Potabilité : eau potable
- Température : eau froide (ou tiède si possible)
- Nombre de bornes d'alimentation en eau : le nombre de bornes d'alimentation en eau est déterminé de telle manière que :
 - la distance maximale entre chaque professionnel et la borne soit de 25 mètres,
 - le nombre maximum de professionnels affectés à une borne soit de 8.

Veiller à ce que le débit d'eau soit suffisant à chaque borne.

Pour une implantation optimale de ces bornes d'alimentation en eau, s'interroger sur le trajet que devra parcourir chaque professionnel, le temps d'accès au point d'eau, la facilité d'accès et le nombre de professionnels associés à un point d'eau.

Pour faciliter l'accès des professionnels, plusieurs sorties d'eau peuvent être raccordées à la même borne.

Les bornes doivent être conçues de manière à prévoir le raccordement de plusieurs tuyaux souples. La collectivité veillera à ce qu'il n'y ait pas de risque de chute lié à l'utilisation des tuyaux.

- Conditions d'accès aux bornes d'alimentation en eau : accès réservé aux professionnels non sédentaires les jours de marché. Afin d'éviter le détournement des équipements publics mis à disposition du marché de plein vent, il peut être judicieux de prévoir des dispositifs de coupure « inviolables ».
- Évacuation des eaux usées : faire en sorte que l'évacuation des eaux usées ne soit pas source de pollution entre les différents étals.

➤ Sanitaires :

Des sanitaires doivent être mis à disposition des professionnels.

Quel que soit le type de sanitaires, ils doivent être :

- équipés de toilettes de type cuvette,
- équipés d'un lave-mains à commande non manuelle pourvu de savon liquide, de papier jetable et d'une poubelle,
- propres et en état de fonctionnement,
- gratuits pour les professionnels.

Situation optimale : sanisette, sanitaires en dur réservé au marché.

À défaut, utiliser les sanitaires d'un autre lieu (mairie, école, ...), la collectivité veillant à prendre en charge l'équipement complet des sanitaires et leur entretien et s'assurant de la permanence d'ouverture.

➤ Évacuation des déchets :

L'évacuation des déchets doit être réalisée dès la fin du marché par la collectivité.

En cas d'impossibilité, les déchets en attente de ramassage doivent être stockés si possible à l'abri du soleil dans des conteneurs fermés disponibles en quantité suffisante, protégés des nuisibles et des animaux errants et vidés rapidement.

➤ Nettoyage du marché :

À la fin du marché, effectuer un nettoyage complet à l'eau de la place du marché avec un matériel spécifique (camion-citerne par exemple).

Si ce type de nettoyage n'est pas possible du fait de son coût, faire appel au service du cantonnier de la commune pour effectuer un balayage efficace suivi d'un lavage au jet d'eau lorsque le revêtement du sol le permet.
Le nettoyage de la place de marché peut être réalisé à l'eau non potable.

➤ **Protection des étals :**

Il est nécessaire de disposer d'équipements pour protéger les denrées alimentaires des intempéries et des contaminations provenant de l'environnement (fientes d'oiseaux, ...).

- Situation optimale : disposer de bâches en parfait état (non déchirées en particulier) si possible de couleur claire afin d'éviter l'augmentation de la température sous les stands en période estivale.
- Entretien : pour éviter de souiller la partie intérieure de la bâche avec les salissures présentes sur l'extérieur, plier une première fois la bâche en deux avant de la rouler. Maintenir les bâches en bon état de propreté. À titre indicatif, on réalisera un nettoyage par mois.

➤ **Gestion du froid :**

Afin de permettre aux professionnels de respecter les températures de conservation exigées par la réglementation, il est nécessaire de mettre en place des bornes d'alimentation électrique en nombre suffisant, de puissance suffisante et répondant aux exigences relatives à la sécurité.

À l'occasion de la mise en place de ces bornes, la collectivité prendra en compte l'utilisation possible de ces bornes comme source d'alimentation des dispositifs d'éclairage individuels (adapter la puissance si nécessaire) et veillera à ce que les dispositifs d'éclairage ne présentent pas de risque en terme de sécurité.

Pour une place de marché de 4 mètres accueillant un professionnel dont l'activité nécessite la conservation au froid des denrées, prévoir une puissance électrique de 4 kW. Suivant la nature de la tension d'alimentation (système monophasé ou triphasé), les services techniques calculeront l'intensité correspondante nécessaire.

La collectivité veillera à ce que les câbles mis en place n'engendrent pas de risque de chute.

Accès des véhicules : prévoir un emplacement doté de bornes électriques permettant aux professionnels de stationner leurs véhicules et de les brancher si nécessaire.

Choisir cet emplacement le plus près possible des étals afin que les professionnels puissent avoir un accès facile à leur véhicule pour réapprovisionner l'étal au fur et à mesure des besoins.

Remarque: Afin d'éviter le détournement des équipements publics mis à disposition du marché de plein air, il peut être judicieux de prévoir des dispositifs de coupure « inviolables ».

Gestion individuelle :

La gestion individuelle est assurée par chaque professionnel.

Pour plus d'informations, les professionnels peuvent se référer aux guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par profession et suivre les formations qui s'y rattachent.

➤ **Hygiène du personnel :**

Lavage des mains : lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, prévoir un jerrican.

Disposer systématiquement de savon liquide, de papier jetable et éventuellement d'une brosse à ongles.

➤ **Nettoyage :**

Équipement :

- Le professionnel prévoira d'apporter deux seaux minimum (un pour le nettoyage et un pour le rinçage), un détergent, des lavettes et du papier jetable par exemple ;
- Lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, le professionnel pourra apporter en plus un tuyau souple permettant de se raccorder à la borne d'alimentation en eau, en veillant à assurer la sécurité des personnes, et si besoin une réserve d'eau potable.

L'ensemble des professionnels s'organisera de manière à réaliser le nettoyage des équipements et matériels en veillant à ce qu'il ne représente pas une source de contamination des étals environnants.

➤ Conception des étals :

Choisir des revêtements aptes au contact alimentaire, lisses, imputrescibles et faciles à nettoyer et à désinfecter.

➤ Protection des denrées et maintien des denrées en température :

Objectif :

- Prévenir toute contamination des denrées par le consommateur, par l'environnement,
- Prévenir la multiplication des germes au sein des denrées.

Remarque : il est rappelé que la réglementation en vigueur (arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur) n'impose pas de hauteur minimale pour l'étal et les vitrines.

Protection des denrées vis-à-vis de l'environnement :

Lorsque la collectivité n'a pas encore prévu de dispositifs de protection (type bâches) ou lorsque ces dispositifs ne peuvent pas couvrir toutes les places, prévoir un équipement pour protéger les denrées alimentaires des intempéries et des contaminations provenant de l'environnement (fientes d'oiseaux, ...) correctement entretenu (type barnum).

En cas de vent, installer des protections latérales. Veiller à les maintenir en parfait état de propreté.

Dispositif de protection des denrées et maintien des températures :

Rappel : les consommateurs n'ont pas à manipuler les denrées présentées sur les étals. Si le professionnel laisse ses produits en libre-service, il engage sa responsabilité.

DENREES	MAINTIEN DE LA TEMPERATURE (1)	DISPOSITIF DE PROTECTION (2)	
	obligatoire	limité	renforcé
Fruits et légumes frais			
Denrées préemballées ou protégées stables à température ambiante (conserves, miel, ...)			
Denrées nues stables à température ambiante et consommées en l'état (produits de biscuiterie et de panification, viennoiserie, chocolaterie, confiserie, condiments, fruits secs, ...)		oui	
Produits de la pêche : poissons entiers, ...	oui	oui	
Produits de la pêche : filets, produits traiteur, ...	oui		oui
Produits laitiers	oui (3)	oui	
Oeufs	(4)		
Pâtisseries non stables à température ambiante	oui		oui
Viande de boucherie - Abats - Découpes de volaille	oui		oui
Volaille entière	oui	oui	
Gibier entier en poils ou en plumes	oui		
Charcuterie - produits traiteur	oui		oui
Salaisons		oui	

(1) se référer au guide de bonnes pratiques d'hygiène pour plus d'informations.

(2) dispositifs de protection des denrées vis-à-vis des consommateurs :

- les dispositifs « renforcés » désignent par exemple les vitrines ou tout autre système de protection équivalent,
- les dispositifs « limités » désignent par exemple les murs de glace pilée, les retours de vitrines de faibles hauteurs, etc ...

(3) sauf pour produits stables à température ambiante

(4) sauf pour les œufs transportés sous température dirigée

Pour éviter la contamination croisée entre les denrées, séparer les produits de natures différentes de façon à prévenir les contacts directs entre ces produits.

Pour maintenir les produits à la température exigée par la réglementation, il est conseillé :

- de disposer d'un étal réfrigéré ou de plaques eutectiques ou de tout autre moyen assurant le maintien au froid des produits (glace, ...),
- d'approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins et de garder le plus longtemps possible les produits réfrigérés en caisses isothermes ou dans le camion frigorifique,
- de protéger les produits de toute source d'échauffement extérieure (lampes, soleil, ...).

➤ **Éclairage :**

S'assurer que les systèmes d'éclairage utilisés sont conformes en terme de sécurité et n'occasionnent pas de réchauffement des produits (choisir par exemple des lampes froides).

MARCHÉ COUVERT FERMÉ

(ou halle fermée dont l'usage est réservé au marché)

Gestion collective :

La gestion collective est assurée par la municipalité ou par délégation.

Dans le présent document, on désigne par collectivité la municipalité ou le délégataire selon le contrat établi.

➤ Organisation et structure :

Veiller à regrouper tous les professionnels de l'alimentaire. Placer les professionnels travaillant et commercialisant des denrées animales ou d'origine animale (boucher, charcutier, traiteur, tripier, fromager, pâtissier, poissonnier, ...) le plus près possible des bornes d'alimentation en eau et des bornes d'alimentation en électricité.

Choisir un revêtement de sol et de murs (le cas échéant) facilement nettoyable.

➤ Eau

- Potabilité : eau potable
- Température : eau froide (ou tiède si possible). En tout état de cause, prévoir pour l'ensemble du marché un point d'eau équipé en eau chaude de capacité suffisante pour l'ensemble des professionnels.
- Nombre de bornes d'alimentation en eau : le nombre de bornes d'alimentation en eau est déterminé de telle manière que :
 - La distance maximale entre chaque professionnel et la borne soit de 25 mètres
 - Le nombre maximum de professionnels affectés à une borne soit de 8.

Pour un usage optimal, prévoir une sortie d'eau par professionnel.

Veiller en particulier à ce que les professionnels qui travaillent de la viande de boucherie et des produits à base de viande ainsi que des produits de la pêche disposent d'une sortie individuelle.

Veiller à ce que le débit d'eau soit suffisant à chaque borne.

Pour une implantation optimale de ces bornes d'alimentation en eau, s'interroger sur le trajet que devra parcourir chaque professionnel, le temps d'accès au point d'eau, la facilité d'accès et le nombre de professionnels associés à un point d'eau.

Pour faciliter l'accès des professionnels, plusieurs sorties d'eau peuvent être raccordées à la même borne.

Les bornes doivent être conçues de manière à prévoir le raccordement de plusieurs tuyaux souples. La collectivité veillera à ce qu'il n'y ait pas de risque de chute lié à l'utilisation des tuyaux.

- Évacuation des eaux usées : faire en sorte que l'évacuation des eaux usées ne soit pas source de pollution entre les différents étals. Prévoir des conduites de raccordement au réseau des eaux usées protégées par une grille amovible sur chaque allée.
- Nettoyage des bornes d'alimentation en eau : à prévoir au moment du nettoyage du marché.

➤ Sanitaires :

Les sanitaires réservés aux professionnels des marchés doivent être parfaitement propres et en état de fonctionnement.

- Type de sanitaire : toilettes munies d'une cuvette. Dans la mesure du possible, prévoir 1 sanitaire pour 10 professionnels.
- Équipement : un lave-mains dûment équipé (savon liquide, papier jetable, eau tiède, poubelle) à commande non manuelle doit être associé.
- Nettoyage après chaque marché, maintenance et approvisionnement en savon, papier jetable, ... à la charge de la collectivité.
- Conditions d'accès : gratuité pour les professionnels

➤ Évacuation des déchets :

L'évacuation des déchets doit être réalisée dès la fin du marché par la collectivité.

En cas d'impossibilité, les déchets en attente de ramassage doivent être stockés dans des conteneurs fermés disponibles en quantité suffisante vidés rapidement et nettoyés régulièrement, placés dans un local spécifique fermé entretenu régulièrement.

➤ Nettoyage du marché :

À la fin du marché, effectuer un nettoyage complet à l'eau des parties communes. Les détergents peuvent être utiles pour éliminer notamment les graisses.

➤ **Lutte contre les nuisibles :**

La collectivité doit veiller à lutter efficacement contre les nuisibles (rats, souris, cafards, ...).

➤ **Équipement des étals :**

Dans le cas où la collectivité prend en charge l'aménagement des étals :

- choisir des revêtements aptes au contact alimentaire, lisses, imputrescibles et faciles à nettoyer et désinfecter,
- choisir des équipements assurant la protection des denrées,
- choisir des équipements permettant de maintenir la température des denrées.

(se référer aux paragraphes « conception des étals », « protection des denrées et maintien des denrées en température » de la partie gestion individuelle).

➤ **Gestion du froid :**

Afin de permettre aux professionnels de respecter les températures de conservation exigées par la réglementation, il est nécessaire de mettre en place des bornes d'alimentation en électricité en nombre suffisant, de puissance suffisante et répondant aux exigences relatives à la sécurité.

Pour une place de marché de 4 mètres accueillant un professionnel dont l'activité nécessite la conservation au froid des denrées, prévoir une puissance électrique de 4 kW. Suivant la nature de la tension d'alimentation (système monophasé ou triphasé), les services techniques calculeront l'intensité correspondante nécessaire.

La collectivité veillera à ce que les câbles mis en place n'engendrent pas de risque de chute.

Stationnement des véhicules : prévoir un emplacement doté de bornes électriques permettant aux professionnels de stationner leurs véhicules et de les brancher si nécessaire.

➤ **Éclairage du marché :**

À l'occasion de la mise en place des bornes d'alimentation électrique, la collectivité prendra en compte l'utilisation de ces bornes comme source d'alimentation des dispositifs d'éclairage collectifs et individuels (adapter la

puissance si nécessaire) et veillera à ce que les dispositifs d'éclairage ne présentent pas de risque en terme de sécurité.

Gestion individuelle :

La gestion individuelle est assurée par chaque professionnel.

Pour plus d'informations, les professionnels peuvent se référer aux guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par profession et suivre les formations qui s'y rattachent.

➤ Hygiène du personnel :

Lavage des mains : lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, prévoir un jerrican.

À l'occasion d'un nouvel investissement, il est vivement conseillé au professionnel de prévoir l'aménagement d'un lave-mains sur l'étal.

Disposer systématiquement de savon liquide, de papier jetable et éventuellement d'une brosse à ongles.

➤ Nettoyage :

Équipement :

- Le professionnel prévoira d'apporter deux seaux minimum (un pour le nettoyage et un pour le rinçage), un détergent, des lavettes et du papier jetable par exemple ;
- Lorsqu'il n'y a pas d'arrivée d'eau courante sur l'étal, le professionnel pourra apporter en plus un tuyau souple permettant de se raccorder à la borne d'alimentation en eau en veillant à assurer la sécurité des personnes et si besoin une réserve d'eau potable.

L'ensemble des professionnels s'organisera de manière à réaliser le nettoyage des équipements et matériels en veillant à ce qu'il ne représente pas une source de contamination des étals environnants.

➤ Conception des étals :

Choisir des revêtements aptes au contact alimentaire, lisses, imputrescibles et faciles à nettoyer et désinfecter.

➤ Protection des denrées et maintien des denrées en température :

Objectif :

- Prévenir toute contamination des denrées par le consommateur, par l'environnement,
- Prévenir la multiplication des germes au sein des denrées.

Remarque : il est rappelé que la réglementation en vigueur (arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur) n'impose pas de hauteur minimale pour l'étal et les vitrines.

Protection des denrées vis-à-vis de l'environnement :

En cas de renouvellement de l'équipement, privilégier un dispositif prévoyant une protection au-dessus de l'étal.

Dispositif de protection des denrées et maintien des températures :

Rappel : les consommateurs n'ont pas à manipuler les denrées présentées sur les étals. Si le professionnel laisse ses produits en libre-service, il engage sa responsabilité.

DENREES	MAINTIEN DE LA TEMPERATURE (1)	DISPOSITIF DE PROTECTION (2)	
	obligatoire	limité	renforcé
Fruits et légumes frais			
Denrées préemballées ou protégées stables à température ambiante (conserves, miel, ...)			
Denrées nues stables à température ambiante et consommées en l'état (produits de biscuiterie et de panification, viennoiserie, chocolaterie, confiserie, condiments, fruits secs, ...)		oui	
Produits de la pêche : poissons entiers, ...	oui	oui	
Produits de la pêche : filets, produits traiteur, ...	oui		oui
Produits laitiers	oui (3)	oui	
Oeufs	(4)		
Pâtisseries non stables à température ambiante	oui		oui
Viande de boucherie - Abats - Découpes de volaille	oui		oui
Volaille entière	oui	oui	
Gibier entier en poils ou en plumes	oui		
Charcuterie - produits traiteur	oui		oui
Salaisons		oui	

(1) se référer au guide de bonnes pratiques d'hygiène pour plus d'informations.

(2) dispositifs de protection des denrées vis-à-vis des consommateurs :

- les dispositifs « renforcés » désignent par exemple les vitrines ou tout autre système de protection équivalent,
- les dispositifs « limités » désignent par exemple les murs de glace pilée, les retours de vitrines de faibles hauteurs, etc ...

(3) sauf pour produits stables à température ambiante

(4) sauf pour les œufs transportés sous température dirigée

Pour éviter la contamination croisée entre les denrées, séparer les produits de natures différentes de façon à prévenir les contacts directs entre ces produits.

Pour maintenir les produits à la température exigée par la réglementation, il est conseillé :

- de disposer d'un étal réfrigéré ou de plaques eutectiques ou de tout autre moyen assurant le maintien au froid des produits (glace, ...). À l'occasion du renouvellement de matériel, privilégier l'étal réfrigéré.
- d'approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins et de garder les produits réfrigérés en caisses isothermes ou dans des meubles réfrigérés.
- de protéger les produits de toute source d'échauffement extérieure (lamps, soleil, ...).

➤ **Éclairage :**

S'assurer que les systèmes d'éclairage utilisés sont conformes en terme de sécurité et n'occasionnent pas de réchauffement des produits (choisir par exemple des lampes froides).