

GUADELOUPE



VILLE DE BASSE-TERRE

SERVICE RÉGLEMENTATION
POLICE MUNICIPALE DE LA VILLE
DE BASSE-TERRE
Tél : 0590 60 45 71 ou
0590 60 45 72

**CHARTRE DE LA DISTRIBUTION
OCCASIONNELLE
DE PRODUITS ALIMENTAIRES**

FOIRE CULINAIRE en date du : 6 Aout 2022

L'ASSOCIATION : Sulu les bonnes saveurs

Dont le siège social se situe : Cadet 97115 Ste Rose

Représentée par son (sa) Président(e) en exercice, M^{me} Begarem Nanqis
Sucette

Habilité(e) aux fins de signature de la présente par une décision du Conseil d'Administration en date du : 13/12/2021

PREAMBULE :

La préparation et la distribution de denrées alimentaires, pour la remise directe au consommateur, sont réglementées par les arrêtés ministériels du 21 Décembre 2009 et du 08 Octobre 2013. L'application de ces dispositions nécessite des installations et des compétences difficilement compatibles avec une activité occasionnelle.

Cette distribution est tolérée par l'autorité municipale, à l'occasion de la manifestation suscitée, à condition que toutes les précautions d'hygiène soient prises pour ne faire courir aucun risque à la population.

Dans tous les cas, le signataire de la Charte reste responsable des produits qu'il distribue.

Cette charte ne s'applique pas aux professionnels qui sont soumis à toute la réglementation sanitaire pertinente.

Le signataire de la présente Charte déclare :

- Ne pas être un professionnel de l'alimentation ;
- N'être atteint d'aucune maladie transmissible par les denrées alimentaires ;
- N'exercer la vente de produits alimentaires qu'à titre occasionnel et, en tout état de cause, au plus 4 fois par an pour l'ensemble du département ;
- Ne pas agir dans un but lucratif personnel ;
- Avoir pris connaissance des arrêtés du 21 Décembre 2009 et du 08 Octobre 2013 et notamment des températures de conservation des produits ;
- Être assuré en responsabilité civile pour l'activité exercée, sous le n° suivant.

Le signataire s'engage à respecter les mesures d'hygiène suivantes :

Au niveau de la préparation :

- N'utiliser que des produits présentant toutes les garanties de fraîcheur ou acquis dans un circuit commercial contrôlé et correctement conservés aux températures requises ;
- N'utiliser aucune viande provenant d'un abattage hors abattoir ;
- N'utiliser aucun produit ayant été congelé à domicile ;
- Travailler dans des locaux propres et à l'abri de toute pollution ;
- S'astreindre à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire pendant la fabrication ;
- N'utiliser que du matériel parfaitement propre ;
- Se laver les mains entre chaque manipulation de produits différents notamment les produits végétaux et animaux ;
- Conserver les produits préparés aux températures indiquées par les arrêtés du 21 Décembre 2009 et du 08 Octobre 2013 et notamment :
 - Plats chauds : 63 °C
 - Plats froids : 4 °C
 - Glaces : - 18 °C
 - Poissons et produits de la mer : sous la glace
- Ne congeler aucun produit en dehors de la fabrication de glaces ou sorbets.

Au niveau du transport :

- Transporter les produits dans des conteneurs parfaitement propres et clos assurant la protection et la conservation des produits aux températures requises.

Au niveau de la distribution :

- Être de la plus grande propreté corporelle et vestimentaire ;
- Présenter les produits sur des surfaces parfaitement propres et les protéger des nuisibles (insectes notamment) et du contact avec le public ;
- Conserver les produits aux températures requises ;
- Disposer d'une réserve d'eau suffisante pour se laver les mains et les instruments aussi souvent que nécessaire ;
- Ne pas manipuler de denrées alimentaires après une autre activité sans lavage des mains ;
- S'abstenir absolument de manipuler les produits, même avec des gants, en cas de plaie infectée, quelle qu'en soit la localisation et notamment aux mains.

Le signataire accepte :

- L'inspection éventuelle, par les services compétents, des conditions de préparation sur le lieu de fabrication même privatif ;
- De communiquer la liste des participants procédant à la remise de plats cuisinés à la Direction des services vétérinaires, ces derniers se réservant le droit de procéder, le cas échéant, à des inspections sur cette base.

Le signataire reconnaît être informé :

- De sa responsabilité, en cas d'accident alimentaire ;
- D'avoir à se soumettre à tout contrôle des services compétents sur le domaine public ;
- *Que la non-observation du présent engagement entraîne l'interdiction immédiate d'exercer toute activité en relation avec l'alimentation pendant toute la durée de la manifestation sur le territoire de la commune.*

Pour le Maire,
Le Conseiller Municipal Délégué à la
Sécurité Publique,



Jean-François ISSA

Fait à Basse-Terre, le 01/08/2022

Le Signataire,
(Nom- Prénom)

Bejerren-Nangis ductte

Pièces jointes :

Arrêté du 21 Décembre 2009

Arrêté du 08 Octobre 2013