



MANIFESTATIONS

SPECIALES

Exigences en matière de sécurité alimentaire



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire



Manifestations spéciales (Foire, fêtes locales, etc.)

1. Exigences en matière de sécurité alimentaire

1.1. Les exigences réglementaires

La présente fiche cible principalement les personnes bénévoles et les associations sans but lucratif (asbl) lors des manifestations.

Les exigences à respecter pour les professionnels et les non-professionnels (activité occasionnelle) sont similaires. Les établissements professionnels ont quelques exigences supplémentaires à respecter qui peuvent être visualisées ici.

1.1.1. Exigences supplémentaires professionnels :

- Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les entreprises du secteur HORESCA dans le cadre de l'application de la réglementation d'hygiène alimentaire doit être connu et suivi ;
- Les températures des différents produits qui sont reprises dans ce guide sont à observer ;
- Le contrôle journalier des températures des enceintes réfrigérées et de congélation est obligatoire ;
- Le stand ainsi que les équipements doivent être réalisés avec du matériel et des équipements professionnels ;
- Pour tous les produits en vente, il faut déclarer les 14 allergènes principaux. En cas d'absence de déclaration ou de faux renseignement, l'établissement est responsable des conséquences éventuelles ;
- Une formation en hygiène alimentaire ou en HACCP du personnel est obligatoire ;
- L'établissement doit être enregistré auprès de l'ALVA.

L'hygiène et la sécurité alimentaire sont régies via une série de règlements européens et grand-ducaux.

1.1.2. Bases légales :

- Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;



- Règlement grand-ducal du 15 janvier 2021 fixant les modalités d'enregistrement des établissements des exploitants du secteur alimentaire ;
- Règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires.

1.2. Les infrastructures et les équipements

Le stand fixe (p.ex. tente, chalet, etc.) ou mobile (p.ex. foodtruck, « Spullwännchen », etc.) utilisé pour des activités culinaires devrait être conçu et équipé afin d'assurer le respect de l'hygiène alimentaire :

- sur un terrain plat et propre (idéalement un sol dur type macadam ou béton) ;
- être bien conçu (protection soleil/intempéries, protection des denrées alimentaires vis-à-vis des clients) ;
- être équipé d'un poste lave-mains adapté au stand ou à proximité (savon liquide désinfectant, papier à usage unique et si possible eau chaude/froide) ;
- disposer de sanitaires propres avec des lavabos adaptés à proximité ;
- être correctement rangé et nettoyé à la fin de la journée (en cas de manifestations de plusieurs jours) ;
- disposer de capacités réfrigérées adaptées aux produits servis ;
- disposer de surfaces et d'équipements propres, en bon état et adaptés aux activités ;
- disposer de poubelles appropriées près du stand (dans le stand avec une poubelle propre disposant d'un couvercle).

1.3. La chaîne du froid et du chaud

Le respect de la chaîne du froid des produits microbiologiquement sensibles est un point essentiel pour éviter la multiplication des microorganismes et ainsi prévenir les intoxications alimentaires.

Comment assurer la **chaîne du froid** lors de vos événements :

- Lors des achats des produits dans le commerce par vos soins, veuillez utiliser des bacs ou sacs isothermes lors du transport ;
- En cas de livraison par un fournisseur professionnel, veuillez ranger immédiatement toutes les matières premières sensibles (p.ex. produits congelés, viandes, poissons, etc.) dans des unités réfrigérées ou surgelées ;
- Tous les produits sensibles doivent être stockés dans des réfrigérateurs, congélateurs, remorques réfrigérées ou vitrines de vente réfrigérées à températures adaptées, idéalement équipés d'un thermomètre qui permet la surveillance de la température ;
- les produits congelés doivent être stockés à < 18 °C,
- les denrées alimentaires réfrigérées < 4 °C ;



- Les sauces (p.ex. mayonnaise, etc.) sont à stocker au froid en dehors des utilisations, mais ne doivent jamais être exposées directement aux rayons de soleil ;
- Ne sortez uniquement les quantités nécessaires des unités réfrigérées (p.ex. petites quantités de pâte à gaufres, les viandes juste avant leur cuisson, etc.).

Lors de la vente de produits chauds il faut veiller à la **chaîne du chaud** (> 65 °C)

- Réchauffer / cuire vos produits de manière adéquate (p.ex. dans une casserole, dans un four, etc.) ;
- Lors de l'utilisation d'un bain-marie, veillez à la température et la quantité d'eau pour maintenir les produits à > 65 °C (à cœur) ;
- Remuez régulièrement dans vos marmites ou bacs gastro ;
- Veillez à l'état de cuisson des produits, surtout des produits de volaille qui doivent être bien cuits ;
- Ne pas réchauffer des produits qui ont déjà été maintenus au chaud ;
- Le maintien au chaud d'un même produit est à limiter dans le temps (si possible < 2 heures).

1.4. Traçabilité et autres règles

Pour assurer la traçabilité de toutes les matières premières, il est obligatoire de conserver toutes les factures, tickets de caisse ou bons de livraison sur place.

Pour certaines denrées alimentaires il existe des règles spéciales :

- Les viandes et produits de viandes doivent provenir d'une boucherie-charcuterie autorisée ou d'un établissement agréé ;
- Lors de la friture de produits à base de pommes de terre, le taux d'acrylamide dans ces produits doit rester aussi faible que possible (p.ex. bon choix de pommes de terre, température de l'huile de friteuse < 175°C, renouvellement à temps de l'huile).

Les emballages utilisés doivent être conformes au contact alimentaire (logo verre-fourchette ou document attestant le caractère FCM).

Les emballages de récupération ne doivent pas être utilisés (p.ex. seau de mayonnaise).

1.5. Les contaminations potentielles

Pour éviter les contaminations potentielles lors de vos manifestations :

- Ne stockez pas des produits « sales » (p.ex. boissons, cartons, légumes non lavés, etc.) à côté de produits « propres » (p.ex. pâtes à gaufres, petits-pains, etc.) ;
- Toutes les denrées alimentaires préparées ou entamées sont à protéger de manière adéquate (p.ex. couvercle, film plastique, etc.) ;



- Utilisez du matériel différent pour chaque ingrédient/matière première (p.ex. pinces, planches à découper, etc.), surtout entre produits cuits et crus ;
- Protégez les produits exposés non-préemballés contre les contaminations extérieures en utilisant des cloisons transparentes ;
- Lavez vos mains régulièrement, surtout entre des activités sales et propres ([autocollants ALVA](#)) ;
- Lavez les fruits et légumes, éliminez les produits moisis.

1.6. L'hygiène personnelle

Une bonne présentation et hygiène personnelle des bénévoles est essentielle lors de manifestations :

- Respecter une bonne hygiène corporelle et un comportement hygiénique (lavage des mains, ne pas tousser/éternuer, ne pas lécher les doigts, etc.)
- Être en bonne santé (absence de maladie gastro-intestinale, infection peau)
- Traiter tout de suite les blessures (pansement étanche et gants)
- Les gants donnent souvent une fausse impression de propreté (pas d'obligation !)
- Veiller à une tenue de travail appropriée et propre (p.ex. tablier, protection de la chevelure, etc.)
- Ne pas porter de bijoux aux mains (bagues, bracelets, montres, alliance lisse tolérée, etc.)
- Avoir les ongles courts, propres, absence de vernis et de faux ongles
- Ne pas manger, boire ou fumer en zone de production / de service

1.7. Les invendus et les manifestations sur plusieurs jours

Dans le cadre de la gestion des invendus et en cas de manifestations de plusieurs jours, il faut veiller à :

- Limiter l'offre des produits préparés vers la fin de la manifestation et/ou du jour ;
- Définir la gestion des différents invendus dès le départ (p.ex. ne pas réchauffer une saucisse le lendemain, invendus à emporter par les bénévoles, etc.)
- Éliminer les déchets au quotidien (pour ne pas attirer des nuisibles)
- Veiller à un nettoyage et désinfection adéquats au quotidien lors de manifestations de plusieurs jours p.ex. machine à crème chantilly, grille à barbecue, etc.

Les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire sont présentés sur www.antigaspi.lu.



1.8. Conseils

L'ALVA recommande de ne pas proposer à la vente certains produits sensibles afin de limiter les risques de toxi-infections alimentaires au sein des manifestations.

Les produits suivants sont à éviter lors des manifestations :

- Tous les produits prêts à consommer qui contiennent de la viande crue ou du poisson cru ;
- Les mollusques vivants ;
- Les produits à base d'œufs frais non cuits, tel que tiramisu, etc. ;
- Les produits à base de crème pâtissière ou autre crème non cuits ;
- Les produits à base de crème fraîche ;
- Les mousses au chocolat et autres mousses (contenant des œufs crus) ;
- Les sauces maisons qui n'ont pas fait l'objet d'un traitement thermique ;
- Les produits lactés et fromages non pasteurisés ;
- Les produits crus à base de fruits et légumes non lavés ;
- Les glaces et sorbets maison.



2. FAQ

2.1. 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 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.

2.2. 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.

2.3. Est-ce qu'il y a des exigences pour les fritures ?

Oui. La température de l'huile de friture ne doit pas dépasser 175°C, ceci dans le but d'éviter le développement de l'acrylamide, une substance cancérigène et génotoxique (peut endommager l'ADN, le matériel génétique des cellules) qui se forme à partir des constituants naturellement présents dans certaines denrées alimentaires.

2.4. Est-ce qu'il faut faire préparer les pâtes pour gaufres/crêpes par un professionnel ?

Non. Les pâtes peuvent être préparées par un non-professionnel, mais dans des locaux adaptés et propres. La traçabilité des matières premières utilisées, la chaîne du froid et la déclaration des allergènes doivent être garanties.

2.5. Est-ce que des petites préparations ou préparations préliminaires peuvent être réalisées dans des locaux privés ?

La préparation de petites quantités dans les locaux privés est tolérée sous condition que les locaux soient en bon état et propres et que la traçabilité des matières premières utilisées, la chaîne du froid et la déclaration des allergènes soient garanties.



2.6. Est-ce que les allergènes doivent être déclarés par les non-professionnels ?

Il n'y a pas d'exigences pour les non-professionnels, mais les non-professionnels ont quand même la responsabilité de renseigner un client correctement. En cas de mauvais renseignement l'association est responsable des conséquences éventuelles.

2.7. Est-ce qu'il faut des plans de travail en inox ?

Non. Les surfaces doivent être lisses et lavables, le matériel n'est pas précisé dans les exigences légales.

2.8. Est-ce qu'un stand pourrait être mis sur un revêtement non macadamisé (p.ex. pelouse, champs, etc.) ?

Oui, mais il est fortement recommandé que les stands soient mis sur un revêtement dur. En cas d'intempéries une pelouse ou un champ ne peuvent pas assurer un environnement suffisamment propre.

2.9. Est-ce que les bénévoles d'une association doivent suivre une formation en hygiène alimentaire ?

Non. Il n'y a pas d'obligation que tous les bénévoles suivent une formation en hygiène, mais il est recommandé que les responsables se soient renseignés sur les exigences en hygiène et sécurité alimentaires.

2.10. Est-ce qu'une association doit s'enregistrer auprès de l'ALVA ?

Il est recommandé, qu'une association qui organise ou participe régulièrement (p.ex. > 3 x / an) à des événements en proposant des denrées alimentaires ou prépare des produits sensibles en quantités non négligeables, s'enregistre auprès de l'ALVA.

Sous [Enregistrement des établissements du secteur alimentaire - Guichet.lu - Luxembourg](#)

2.11. Qui est responsable de la propreté de la vaisselle à usage multiple, mise à disposition aux associations ?

L'association ou la commune qui met la vaisselle à usage multiple à disposition aux associations est responsable de la propreté initiale au moment de la mise à disposition. Selon les contrats ou conventions, il se peut que l'association soit responsable de la propreté lors du retour de la vaisselle.



2.12. Est-ce que le stand d'une association (asbl) pourrait être contrôlé par l'autorité compétente ALVA ?

Oui. Tous les stands peuvent être contrôlés par un inspecteur de la chaîne alimentaire de l'ALVA ou de l'ADA en tout moment et lors de n'importe quel événement.

2.13. Faut-il passer un examen médical ?

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

2.14. 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.

Le stockage de la réserve de charbon est à prévoir à l'écart du stockage des denrées alimentaires.