

Principales règles d'hygiène pour les exposants (HACCP)

Stand & équipement

- **Propreté & bon état** : le stand, les équipements et le matériel doivent être propres et hygiéniques.
- **Plans de travail** : surface lisse, lavable et facile à nettoyer.
- **Sol** : massif (asphalte, béton, pavés) ou revêtement facile à nettoyer – pas de pelouse ouverte.
- **Protection** : abri contre la pluie et le soleil (tente, pas seulement un parasol).
- **Protection des aliments** : les denrées non emballées (sauf fruits/légumes) doivent être protégées côté client.
- **Stockage** : les aliments ne doivent jamais être posés directement au sol.

Eau & hygiène

- **Eau potable obligatoire.**
- **Point de lavage des mains au stand** avec eau chaude courante, savon, essuie-mains à usage unique + évacuation des eaux usées.
- **Équipement séparé** pour nettoyer ustensiles/denrées (pas le même que pour le lavage des mains).

Personnel

- **Hygiène** : vêtements propres et adaptés (tenue de protection si nécessaire).
- **Santé** : pas de maladies contagieuses, plaies infectées ou infections.
- **Sanitaires** : installations hygiéniques pour le personnel disponibles sur le site.

Aliments

- **Chaîne du froid obligatoire** pour les denrées très périssables (y compris glaces, pâtisseries fourrées).
- **Maintien au chaud** pour les plats chauds.
- **Matériel** : uniquement des ustensiles propres et appropriés pour la préparation et le service.
- **Stockage** : jamais directement au sol.

Obligations & contrôles

- **Formation obligatoire** : toute personne manipulant des denrées périssables doit disposer d'une attestation médicale valide (« instruction initiale » du service de santé + renouvellement éventuel par l'employeur).
- **Étiquetage** : les prix, additifs et allergènes doivent être clairement indiqués.