



SYNTHESE DES NORMES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE D'AMENAGEMENT

ETABLISSEMENT MOBILE OU PROVISoire

Etablissement mobile - définition :

- Roulotte : installation automobile ou tractable en état de marche et autorisée à emprunter la voie publique.
- Stand : installation qui est montée et démontée quotidiennement.

Etablissement provisoire - définition : structure démontable ne présentant aucune partie définitivement fixée au sol et installée pour une durée inférieure à deux mois.

Exigences d'aménagement et d'équipement communes :

- Plans de travail et espaces de rangement en matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques. Les plans de travail peuvent être recouverts de toile cirée en bon état.
- Lave-mains à commande non manuelle ou à bouton poussoir, installé à proximité des zones de manipulation des denrées. Pour les établissements réalisant la cuisson à l'extérieur, il devra être accessible à la personne située à l'extérieur. A défaut, un lave-mains supplémentaire sera installé à l'extérieur. Le lave-mains sera :
 - équipé de distributeurs de savon liquide et de papier à usage unique ;
 - approvisionné en quantité suffisante en eau potable (possibilité de connexion au réseau urbain ou réservoir).
- Pour la conservation des denrées alimentaires périssables, dispositifs en nombre suffisant :
 - Réfrigérateur réglé entre 0 et +4°C. Si des glacières sont utilisées, elles doivent contenir de la glace (paillette de préférence) ou des pains de glace pour maintenir la température des denrées stockées.
 - Congélateur, réglé à une température < -18°C.
 - Denrées destinées à être conservées par la chaleur >+65°C : bain marie ou maintien sur le feu.
 - Obligation d'avoir un thermomètre pour contrôler les températures des denrées.
- Lavage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine possible sur place, si les eaux usées sont dirigées vers un dispositif d'assainissement agréé par la section « hygiène de l'environnement et des constructions » du CHSP. Interdiction de déverser les eaux usées dans le réseau d'eaux pluviales ou dans un cours d'eau. Si rien n'est prévu sur place, les eaux usées sont récupérées en récipient clos et rejetées ultérieurement au domicile si le système de traitement des eaux usées est agréé.
- Déchets (solides ou liquides) placés dans des contenants fermés, à ouverture non manuelle, faciles à nettoyer et à désinfecter. Leur élimination ne doit pas causer de nuisance. Les huiles de friture sont collectées et remises à une entreprise assurant leur traitement.

Eléments complémentaires pour les roulottes :

- Sols et parois résistants et lavables.
- Si besoin, prévoir un dispositif pour l'extraction et l'élimination des fumées, vapeurs et odeurs (hotte aspirante) au-dessus des zones de cuisson. Les opérations de cuisson de type barbecue et wok peuvent être réalisées à l'extérieur.
- Zone de manipulation des denrées séparée de la cabine de conduite par une paroi.
- Véhicule conçu pour permettre une protection efficace contre l'intrusion des nuisibles, lorsqu'il n'est pas en activité.

Schéma de principe

