



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Santé

Direction de la santé



Division de la sécurité alimentaire



Exigences règlementaires

pour les exploitants professionnels des établissements alimentaires

lors des manifestations spéciales



secualim@ms.etat.lu

Fax : (352) 2747 8068

Tél : (352) 2477 5625

3 Rue des Primeurs

L-2361 Luxembourg

www.securite-alimentaire.lu

Division de la sécurité alimentaire		3 rue des Primeurs L- 2361 Strassen	(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
PH/LZ/PH	01/04/2016	F-127-03-fr	Page 1/6

Exigences en matière de sécurité alimentaire

Protection des denrées alimentaires

Protégez les denrées alimentaires contre les manipulations par le public et toute contamination extérieure.

Stockage des denrées réfrigérées et congelées

Réfrigérez les denrées alimentaires périssables.

Denrées alimentaires périssables	$\leq + 4 \text{ °C}$
Aliments et plats cuisinés à l' avance	$\leq + 4 \text{ °C}$
Conservation des aliments surgelés	$\leq - 18 \text{ °C}$
Viandes et produits à base de viande	0 à +4 °C
Poisson frais	0 à +2 °C

Ces températures doivent être surveillées et documentées!

Gestion des déchets alimentaires

Éliminez les denrées alimentaires gâtées et les déchets dans des poubelles. Maintenez les poubelles parfaitement propres.

Équipement des points de vente en plein air

Protégez les produits exposés non emballés contre les contaminations extérieures en utilisant des cloisons transparentes sur les faces supérieures et latérales ainsi que du côté du public.

Les comptoirs de vente et les étalages doivent être à une hauteur minimum de 70 cm au-dessus du sol, être à l'abri du soleil des intempéries et des insectes.

Les étals, éventaires et tables doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état.

Le terrain sur lequel sont installés les postes de vente en plein air doit être parfaitement propre.

Équipement lors de la préparation de denrées

Les postes de travail avec préparation de denrées alimentaires doivent avoir un accès aisé à un lave-main permettant le lavage hygiénique des mains (savon liquide-désinfectant et papier à usage unique).

Toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être lisses, lavables et facilement nettoyables.

Le matériel de cuisine doit être en bon état, propre et facile à nettoyer.

Les grilles des barbecues doivent être en acier inoxydable.

Division de la sécurité alimentaire	3 rue des Primeurs L- 2361 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
PH/LZ/PH	01/04/2016	F-127-03-fr
		Page 2/6

Santé du personnel

Les personnes qui manipulent directement les denrées alimentaires doivent être indemnes de maladies gastro-intestinales et d'infections de la peau. Ils doivent se soumettre à un examen médical préalable.

Les petites blessures doivent être convenablement soignées et recouvertes d'un pansement occlusif.

Hygiène du personnel

Observez une très grande propreté personnelle.

Portez des vêtements de protection propres (tablier et couvre tête).

Ne fumez pas.

Des toilettes avec lavabos permettant le lavage hygiénique des mains (savon liquide désinfectant et papier à usage unique) doivent être à la disposition du personnel manipulant directement les denrées alimentaires.

Les mains doivent être nettoyées fréquemment et surtout après les opérations sales.

Traçabilité des denrées alimentaires

Obligations générales

Les informations minimums et obligatoires suivantes devront pouvoir être fournies par les entreprises sur demande des autorités compétentes:

- La nature de la denrée alimentaire ;
- Le nom et l'adresse du fournisseur ;
- La date de réception.

Informations recommandées:

- La quantité, le nombre d'unité ou le poids des denrées alimentaires,
- N° de lot de la denrée alimentaire.

Etiquetage des denrées alimentaires

Afin d'assurer l'information du consommateur sur les denrées préemballées elles doivent être munies des mentions obligatoires d'étiquetage, notamment :

- Dénomination de vente ;
- liste des ingrédients ;
- adresse du fabricant, poids ;
- date de durabilité ;
- allergènes ;
- ...

Pour les denrées alimentaires vendues en vrac une information écrite sur les ingrédients allergènes doit être mise à disposition du consommateur.

Informations complémentaires :

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/Denrees-alimentaires/Etiquetage/F-010-03.pdf>

Division de la sécurité alimentaire		3 rue des Primeurs L- 2361 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
PH/LZ/PH	01/04/2016	F-127-03-fr	Page 3/6

Préparation de produits à base de pommes de terre

La préparation de ces produits (i.e. frites) nécessite certaines mesures simples afin de maintenir le taux d'acrylamide dans ces denrées aussi faible que possible.

Cette substance cancérogène et génotoxique (peut endommager l'ADN, le matériel génétique des cellules) se forme à partir des constituants naturellement présents dans certaines denrées alimentaires.

La teneur en acrylamide dans les denrées alimentaires dépend entre autres de la variabilité des matières premières et des critères de préparation. Ainsi, le choix des pommes de terre, le stockage, le temps de conservation, la température de cuisson, le découpage des pommes de terre en frites ainsi que la préparation des frites jouent un grand rôle dans le cadre des mesures de mitigation de l'acrylamide.

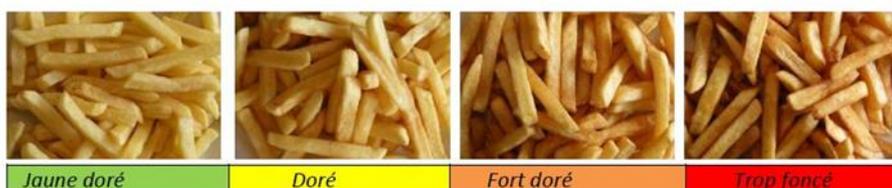
Préparation des frites

Critère	Mesures
Choix des pommes de terre (pour frites)	Pommes de terre marquées pour « frites »
Stockage	Lieu sombre avec une température > 6°C
Temps de conservation	Choisir des pommes de terre aussi fraîches que possibles
Découpage des pommes de terre en frites	les frites coupées plus épaisses contiennent moins d'acrylamide grâce à l'effet surface / volume
Préparation des frites	afin d'évacuer une partie du sucre dans l'eau avant la cuisson, tremper les frites coupées quelques minutes dans l'eau chaude (ou blanchissement)

Température de cuisson

Il est fortement conseillé de cuire les frites à une température maximale de 175°C (et jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune dorée). Plus les frites sont brunes, plus elles contiennent de l'acrylamide.

Pour l'évaluation visuelle des frites, le guide couleur ci-dessous peut être suivi:



Exemples de couleurs de frites après cuisson. La couleur idéale est jaune doré.

Source : <https://www.health.belgium.be>

Division de la sécurité alimentaire	3 rue des Primeurs L- 2361 Strassen	(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
PH/LZ/PH	01/04/2016	F-127-03-fr
		Page 4/6

Tous les détails concernant l'acrylamide et les mesures de mitigation peuvent être consultés sur le site internet de la sécurité alimentaire :

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/Denrees-alimentaires/Contaminants/acrylamide/index.html?highlight=acrylamide>

Une fiche spécifique concernant des conseils de préparation est disponible sous :

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/consommateur/ConseilConsommateur/ConseilPreparation/F-163-ext-fiche-Conseil-de-preparation-acrylamide-rev01.pdf>

Références législatives :

- Règlement (CE) No 852/2004 du parlement et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n o 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- Règlement ministériel du 6 janvier 1993 fixant les conditions dans lesquelles certains produits de viandes et de poissons peuvent être vendus dans des circonstances spéciales
- Règlement 2017/2158/UE de la Commission du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires.

Questions fréquentes

Est-ce qu'il faut mettre des gants à usage unique pour préparer des denrées ?

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 en caoutchouc 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.

Des informations complémentaires sont disponibles sous :

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/hygiene_alim/fiches_info/fiche_informative_F_008.pdf

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.

Division de la sécurité alimentaire		3 rue des Primeurs L- 2361 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
PH/LZ/PH	01/04/2016	F-127-03-fr	Page 5/6

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.

Faut-il passer un examen médical ?

Les personnes manipulant directement des denrées alimentaires dans un établissement de la chaîne alimentaire doivent passer un examen médical préalable.

Remarque :

Document informel résumant les principales exigences en matière d'hygiène alimentaire lors des manifestations spéciales pour les établissements alimentaires.

En cas de litige, la législation alimentaire fait foi.

Division de la sécurité alimentaire		3 rue des Primeurs L- 2361 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
PH/LZ/PH	01/04/2016	F-127-03-fr	Page 6/6