**Annexe C**

**(troisième alinéa de l’art. 5 du règlement régional n° 2 du 2 décembre 2022)**

**FOURNITURE D’ALIMENTS ET DE BOISSONS À TITRE TEMPORAIRE DANS LES ESPACES PUBLICS ET PRIVÉS**

Les manifestations ouvertes au public dans les espaces publics et privés, telles que les foires et les fêtes de pays, les événements sportifs, religieux, politiques ou d’autre nature, réalisées par des organismes publics, des associations ou d’autres personnes publiques ou privées autres que les entreprises – y compris les manifestations réalisées directement par une entreprise ayant la faculté d’en organiser trois au plus dans l’année solaire – et au cours desquelles des substances alimentaires de quelques type que ce soit sont préparées, cuisinées, fournies ou distribuées, peuvent être réparties comme suit, selon les modalités de déroulement :

CATÉGORIE A

1. La catégorie A comprend les manifestations au cours desquelles il est procédé uniquement à la fourniture d’aliments et de boissons nécessitant une préparation simple (charcuterie et fromages, boissons en bouteille, canette ou à la pression), de mini-pizzas et de petits fours, de produits gastronomiques et de repas préparés dans d’autres locaux prévus à cet effet et ensuite transportés sur le lieu de consommation. Il est par ailleurs autorisé la préparation/cuisson sur place d’aliments à bas risque (châtaignes grillées, popcorn, barbe à papa, vin brûlé, chocolat chaud, café et infusions).
2. La catégorie A comprend également les activités de dégustation promotionnelle à titre gratuit dans le cadre des manifestations temporaires. Toutefois, ces activités sont soumises à l’obligation de notification sanitaire.
3. Aux fins de la fourniture d’aliments et de boissons dans le cadre de manifestations relevant de la catégorie A, les conditions hygiéniques et sanitaires ci-après doivent être respectées :
   1. Pour ce qui est de la zone de distribution, un kiosque ou un abri de protection doit être aménagé ;
   2. Pour ce qui est de la zone de consommation, les éventuelles aires accessoires externes doivent être aménagées de sorte à ce que la production et la retombée de poussière soient évitées, la couche herbeuse étant en tout état de cause admise ;
   3. Pour ce qui est de la zone de stockage, elle doit être convenablement protégée et dotée de conteneurs pour aliments fermés ou protégés par des treillis ou des films ; lesdits conteneurs ne doivent pas être posés à même le sol ;
   4. Les appareils et les équipements doivent être en mesure de garantir le respect des températures de transport et de conservation des aliments périssables ;
   5. Les comptoirs de distribution et les tables doivent être réalisés en un matériel lavable ou, en tout état de cause, couverts par un matériel lavable ;
   6. Les assiettes, les verres et les couverts jetables doivent être compostables ;
   7. La présence d’au moins un responsable justifiant d’une attestation de formation en matière de système d’analyse des risques et de maîtrise des points critiques (*Hazard analysis critical control point* – *HACCP*) doit être garantie ;
   8. L’eau utilisée doit être potable (branchement au réseau public de distribution ou à toute autre source dotée du certificat de potabilité ou bien utilisation d’eau en bouteille) ;
   9. Un cabinet d’aisances, fixe ou mobile, doit être prévu si les places assises sont cent au maximum. En cas de capacité d’accueil supérieure, un deuxième cabinet doit être prévu toutes les cent places ou fraction de cent places. Les toilettes à la turque sont préférables. Les toilettes doivent être placées à proximité du lieu où se déroule la manifestation, bien signalées par des panneaux, éclairées artificiellement si la manifestation a lieu pendant les heures du soir également, dotées d’un lavabo avec eau courante, d’essuie-mains jetables et d’un distributeur jetable de savon liquide. Les personnels préposés à la préparation et à la fourniture d’aliments et de boissons doivent disposer de sanitaires à commande non manuelle. Par ailleurs, des toilettes pour les personnes handicapées doivent être prévues ;
   10. L’évacuation des eaux usées doit se faire dans les égouts ; si cela s’avère impossible, le stockage des eaux est autorisé, à condition que l’évacuation finale ait lieu au sens des dispositions en vigueur en la matière ;
   11. Les corbeilles à déchets doivent être en nombre adéquat et la propreté du sol doit être constamment assurée.

**CATÉGORIE B**

1. La catégorie B comprend les manifestations au cours desquelles il est procédé à la préparation ou à la cuisson d’aliments qui nécessitent des conditions d’hygiène particulières (viande grillée, polenta, pâtes ou plats plus complexes), ainsi que des températures de conservation adéquates.
2. Aux fins de la fourniture d’aliments et de boissons à titre temporaire lors de manifestations relevant de la catégorie B, les conditions hygiéniques et sanitaires ci-après doivent être respectées :
   1. La cuisine ou l’atelier de production peuvent être aménagés dans une structure fixe ou mobile. Celle-ci doit être couverte et fermée sur trois côtés au moins, l’ouverture vers la salle à manger étant possible. Elle doit respecter les conditions minimales requises pour un atelier (rapport fenêtre/plancher de 1/8 ou installation de ventilation assurant au moins quarante mètres cubes d’air par personne et superficie d’au moins deux mètres carrés par opérateur, déduction faite de la surface occupée par les installations et les équipements utilisés) et doit avoir un espace suffisant pour le déroulement régulier des opérations, en fonction de la capacité commerciale de l’activité ;
   2. Les bouteilles de gaz doivent être protégées du soleil, être placées à un endroit non accessible au public et loin des sources de chaleur, dans le respect des normes de sécurité ;
   3. Un évier au moins doit être doté de robinet à commande non manuelle ;
   4. Pour ce qui est de la zone de consommation, les éventuelles aires accessoires externes doivent être aménagées de sorte à ce que la production et la retombée de poussière soient évitées, la couche herbeuse étant en tout état de cause admise ;
   5. Pour ce qui est de la zone de stockage, elle doit être convenablement protégée et dotée de conteneurs pour aliments fermés ou protégés par des treillis ou des films ; lesdits conteneurs ne doivent pas être posés à même le sol ;
   6. Les appareils et les équipements doivent être en mesure de garantir le respect des températures de transport et de conservation des aliments périssables ;
   7. Les comptoirs de distribution et les tables doivent être réalisés en un matériel lavable ou, en tout état de cause, couverts par un matériel lavable ;
   8. Les assiettes, les verres et les couverts jetables doivent être compostables ;
   9. La présence d’au moins un responsable justifiant d’une attestation de formation en matière de *HACCP* doit être garantie ;
   10. L’eau utilisée doit être potable (branchement au réseau public de distribution ou à toute autre source dotée du certificat de potabilité ou bien utilisation d’eau en bouteille) ;
   11. Un cabinet d’aisances, fixe ou mobile, doit être prévu si les places assises sont cent au maximum. En cas de capacité d’accueil supérieure, un deuxième cabinet doit être prévu toutes les cent places ou fraction de cent places. Les toilettes à la turque sont préférables. Les toilettes doivent être placées à proximité du lieu où se déroule la manifestation, bien signalées par des panneaux, éclairées artificiellement si la manifestation a lieu pendant les heures du soir également, dotées d’un lavabo avec eau courante, d’essuie-mains jetables et d’un distributeur jetable de savon liquide. Les personnels préposés à la préparation et à la fourniture d’aliments et de boissons doivent disposer de sanitaires à commande non manuelle. Par ailleurs, des toilettes pour les personnes handicapées doivent être prévues ;
   12. L’évacuation des eaux usées doit se faire dans les égouts ; si cela s’avère impossible, le stockage des eaux est autorisé, à condition que l’évacuation finale ait lieu au sens des dispositions en vigueur en la matière ;
   13. Les corbeilles à déchets doivent être en nombre adéquat et la propreté du sol doit être constamment assurée.

**Conditions requises pour les structures mobiles ou temporaires (kiosques de vente, camions-magasins)**

1. Les structures mobiles ou temporaires doivent remplir les conditions ci-après :
   1. Des installations appropriées doivent être prévues pour assurer un niveau d’hygiène personnelle adéquat (toilettes, installations permettant de se laver et de se sécher les mains et vestiaires) ;
   2. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l’utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques, sauf si les opérateurs du secteur alimentaire peuvent prouver à l’autorité compétente que les autres matériaux utilisés sont appropriés ;
   3. Des moyens adéquats pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail doivent être prévus ;
   4. Lorsque les opérations liées au secteur alimentaire prévoient le lavage des aliments, des mesures doivent être prévues afin que celui-ci puisse être effectué dans des conditions d’hygiène adéquates ;
   5. L’eau potable, chaude ou froide, doit être disponible en quantité suffisante ;
   6. Des installations et des équipements appropriés doivent être prévus pour le stockage et l’élimination, dans des conditions d’hygiène adéquates, des substances dangereuses ou non comestibles et des déchets, qu’ils soient solides ou liquides ;
   7. Des installations et/ou des équipements appropriés doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler celles-ci ;
   8. Les produits alimentaires doivent être placés à des endroits permettant d’éviter les risques de contamination.

**FOURNITURE D’ALIMENTS ET DE BOISSONS DANS DES LOCAUX NON OUVERTS AU PUBLIC**

1. Les locaux destinés à la préparation et à la fourniture d’aliments et de boissons dans les restaurants d’entreprise, les restaurants de organismes publics, s’ils ne sont pas gérés directement par ceux-ci, et les restaurants scolaires gérés par des particuliers ou par les institutions scolaires doivent répondre aux conditions visées à l’annexe A, ainsi qu’aux conditions ci-après :
   1. La cuisine doit avoir une surface adéquate par rapport au potentiel de production et, notamment, au nombre de places assises dans la salle à manger ;
   2. Les locaux doivent être, de préférence, de forme régulière et les installations ne doivent pas être placées dans le sens de la longitude, afin d’éviter la création d’espaces étroits et de niches, difficiles à nettoyer ;
   3. Les équipements utilisés pour la préparation doivent être placés de manière rationnelle et organisés en fonction des différentes phases du processus de production ;
   4. Les zones destinées à la préparation, au lavage et à la cuisson doivent être distinctes ;
   5. Des zones ou des secteurs ayant une dimension adéquate doivent être aménagés pour la préparation des viandes, des légumes, des produits gastronomiques et de la pâtisserie ;
   6. Les réfrigérateurs doivent avoir une dimension adéquate par rapport à l’activité et permettre la séparation entre la charcuterie et les fromages, les fruits, les légumes, les viandes et les plats préparés, surgelés et congelés ;
   7. En cas de cuisine de grandes dimensions, un réfrigérateur pour chaque type de produit doit être prévu ;
   8. Les aliments proposés en libre-service dans la salle à manger doivent être placés dans des vitrines réfrigérées de manière à ce que la température de conservation soit respectée ;
   9. Le nombre de places assises doit être adéquat par rapport à la surface de la salle à manger, compte tenu du fait qu’une surface de 1,25 m2 par personne assure le passage aisé des personnels et des clients.

**FOURNITURE D’ALIMENTS ET DE BOISSONS AU DOMICILE DU CONSOMMATEUR**

1. La fourniture d’aliments et de boissons à tout consommateur, aux membres de sa famille ou aux personnes qu’il accueille, au domicile de celui-ci ou dans les locaux où celui-ci se trouve pour des raisons de travail ou d’études ou pour participer à des colloques, des congrès ou des cérémonies peut avoir lieu à condition que les produits aient été préparés dans des locaux répondant aux conditions visées aux annexes A et B pour ce qui est de la catégorie d’activité 2.