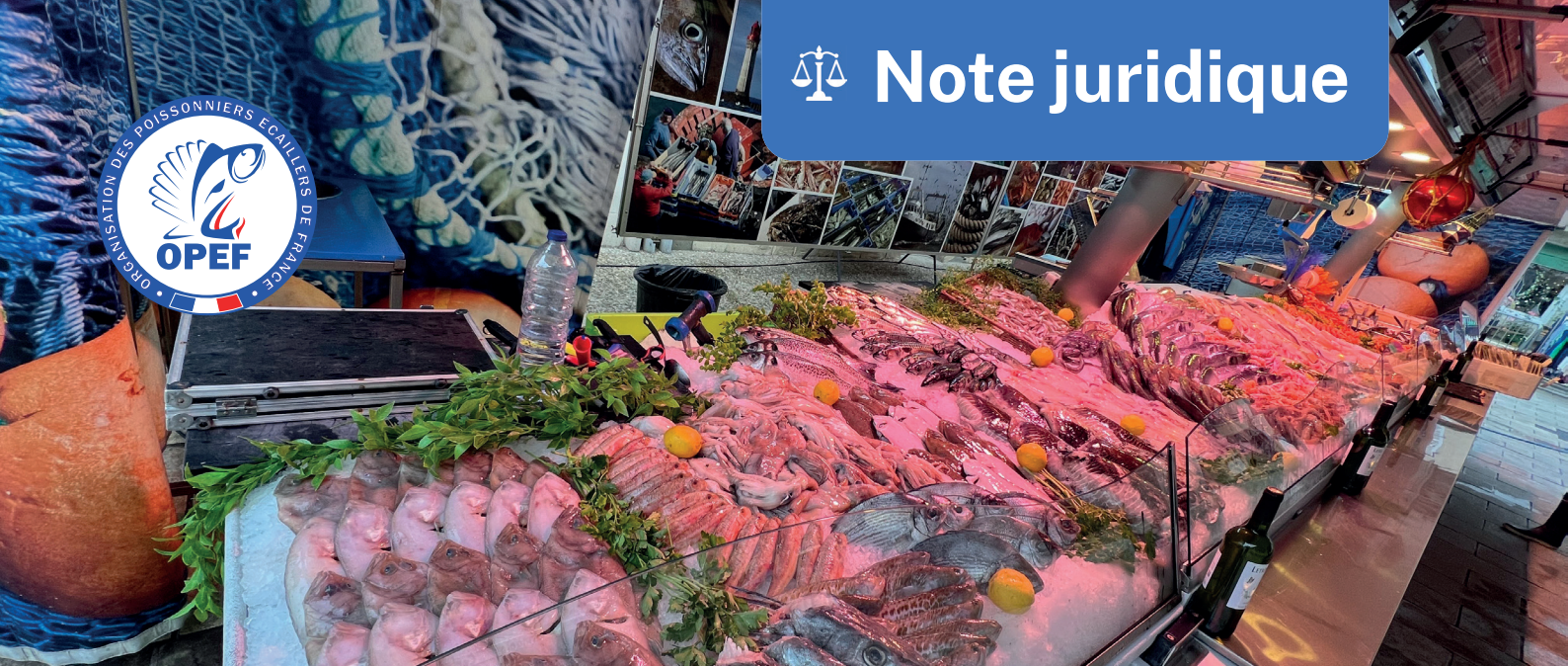




Paris, le 24 octobre 2025

PRODUCTION TRAITEUR SUR UN ÉTAL DE MARCHÉ ET EXIGENCES D'HYGIÈNE.

Il est réglementairement possible de produire des produits traiteurs sur un étal de marché, à condition de respecter les mêmes exigences d'hygiène que dans un laboratoire.

Les points essentiels à retenir :

1

Obligation d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) 

Tout établissement manipulant ou transformant des denrées doit disposer d'un PMS comprenant la maîtrise :

- **Du guide des bonnes pratiques d'hygiène** : lave-mains, tenue du personnel, plan de nettoyage, lutte contre les nuisibles, maintenance...
- **Des bonnes pratiques de fabrication** : contrôle à réception, maintien de la chaîne du froid (3°C max pour les plats préparés), enregistrements HACCP (cuissons/refroidissements rapides : 65°C -> 10°C en moins de 2h), suivi des DLC (max J+3 sans justification).
- **De la traçabilité** : dates de fabrication et d'ouverture, conservation des étiquettes (6 mois pour les produits très périssables).

➡ Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur poissonnerie est le document de référence.





2 Conditions pour produire sur un étal (Règlement CE 852/2004 – Annexe II, Chap. III)

Les sites mobiles ou provisoires (tels que les étals de marché) doivent être conçus, nettoyés et entretenus pour éviter toute contamination.

Ils doivent notamment prévoir :

- Un point d'eau potable (chaude ou froide),
- Des installations de lavage et désinfection des mains et des outils,
- Des matériaux lisses, lavables et non toxiques,
- Un système d'élimination des déchets,
- Un dispositif de maintien de la température des produits,
- Un stockage séparé des denrées pour éviter toute contamination croisée.



3 Analyses et contrôles

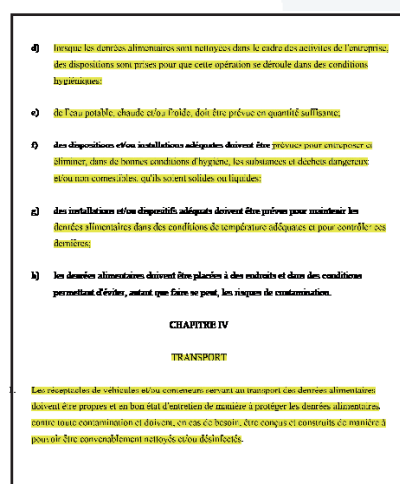
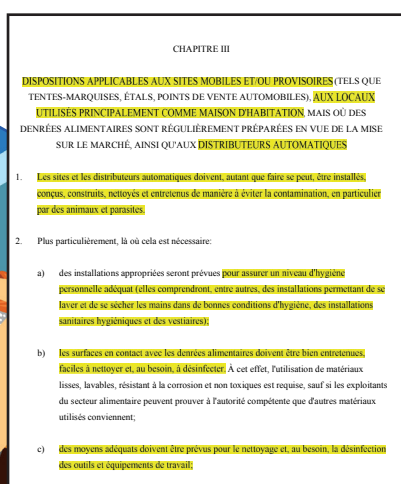
Chaque établissement doit mettre en place un plan de contrôle microbiologique :

- 4 produits par an,
- 2 analyses de surface flore/coli,
- 1 chiffonnette listeria.
- Laboratoires recommandés : Eurofins et Mériex NutriSciences.



4 Allergènes et formation

- L'affichage des allergènes est obligatoire pour les plats préparés.
- Une formation hygiène/HACCP régulière est fortement conseillée (l'OPEF en propose).



NOUS CONTACTER

Organisation des Poissonniers Écaillers de France
98 boulevard Pereire | 75017 PARIS
contact@poissonniers.com

