

Conditions de vente des produits de la mer entiers sur marchés ou bord de route

1. Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires

Article 7 A l'exclusion des matières premières en provenance des exploitations de production **primaire**, toute denrée alimentaire issue d'un établissement sous agrément d'hygiène et cédée à un établissement doit être munie, sur elle-même, son conditionnement, son emballage et/ou ses documents d'accompagnement, d'une marque d'hygiène et/ou d'une estampille vétérinaire.

Article 29 Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant toute forme d'altération et plus particulièrement : a) le développement de micro-organismes pathogènes, b) la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé humaine. Les responsables ou propriétaire d'établissements sont tenus de faire respecter toute disposition en vigueur relative aux températures de conservation des denrées alimentaires et notamment les dispositions de l'annexe I de la présente délibération. Toute denrée alimentaire réceptionnée, manipulée, transformée, conservée, entreposée, distribuée dans des conditions non conformes au présent article est réputée insalubre.

Article 33 Toutes les denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées et transportées sont protégées contre toute contamination ou altération susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé. En particulier : a) les denrées alimentaires salubres ne doivent jamais entrer en contact avec le sol ou les murs, les déchets, les denrées alimentaires insalubres, les produits toxiques ou d'entretien, b) les denrées alimentaires doivent si nécessaires être conditionnées et emballées de manière à réduire au maximum les risques de contamination, c) les denrées alimentaires doivent être disposées et/ou protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination

Article 40 Les responsables des établissements procédant à la remise directe au consommateur, sont tenus de retirer de la présentation à la vente toute denrée alimentaire soupçonnée d'être altérée ou présentant un danger quelconque.

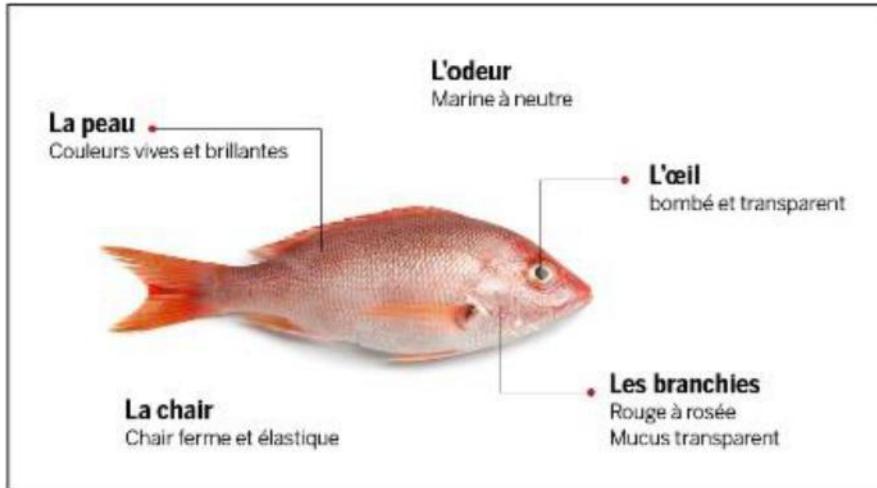
Article 44 La présence dans les établissements de tout animal vivant est interdite sauf dans les trois cas suivants : a) les abattoirs, b) les salles de restaurant et locaux assimilés des établissements de restauration artisanale, c) certains produits de la mer et d'eau douce présentés vivants au consommateur.

ANNEXE à la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 les températures de conservation des produits de la mer et d'eau douce. Les denrées périssables mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous :

Produits	Températures
Crustacés vivants (ex. crabes, langoustes)	Température ambiante avec hygrométrie adaptée
Coquillage vivants	Entre 7°C et 15°C maximum
Produits de la pêche fumés ou saumurés non stables	+ 4°C maximum
Poissons entiers, mollusques, crustacés cuits ou crus ; coquillages décoquillés cuits ou crus	Entre 0°C et + 2°C maximum
Poissons, crustacés, coquillages surgelés	- 18 °C

2. Les bonnes pratiques des professionnels de la pêche

Certaines précautions sont indispensables pour garantir à la clientèle un produit sain et savoureux.



À réception, contrôlez la date de conditionnement et l'état de fraîcheur du produit. Les poissons et autres produits de la mer ont une chair particulièrement altérable mais généralement saine au moment de la pêche. Cependant, des composés toxiques et des micro-organismes pathogènes présents dans l'eau de mer peuvent se retrouver dans les intestins et les viscères du poisson, sur le mucus de la peau et sur la carapace des crustacés ainsi que dans la chair des coquillages. Des précautions s'imposent donc lors des manipulations, de la réception jusqu'au service. Vérifier la température à réception (voir tableau des températures ci-dessus). Nettoyer et désinfecter le véhicule et le matériel de transport après usage. Bien se laver les mains avant et après la manipulation des poissons. Éliminer les emballages souillés et transvasez le poisson dans des récipients propres.