



Guide des Manifestations



Sommaire

Principales démarches.....	4
FICHE I - Recommandation du SDIS à l'attention des organisateurs de manifestations.....	6
Fiche II - Gestion des activités de natation en eaux naturelles et autres activités nautiques (ou aqualudiques).....	14
Fiche III - Gestion des risques auditifs.....	15
Fiche IV - L'alimentation en eau potable.....	17
Fiche V - Les équipements sanitaires.....	19
Fiche VI - Les déchets.....	21
Fiche VII - l'évacuation des eaux usées.....	23
Fiche VIII - l'hygiène des denrées.....	24
Fiche IX - les ventes à emporter.....	26
Fiche X - les ventes réglementées.....	28
Fiche XI - les traiteurs.....	30
Fiche XII - les restaurants et petites brasseries.....	33
annexes.....	37

Préambule

La réalisation d'événements ou manifestations rassemblant du public est soumise à des réglementations spécifiques visant à la mise en place d'un dispositif préventif de secours et de sécurité dans le but de garantir une sécurité optimale pour les participants et les spectateurs.

Ce guide a pour objet d'aider les maires et les organisateurs dans la réalisation de leurs manifestations et doit leur permettre de travailler, lorsqu'il est nécessaire, avec les services compétents concernés.

Le principe de l'organisation d'une manifestation consiste :

- pour l'organisateur : à mettre en place un dispositif qui devra respecter la réglementation et assurer la sécurité du public présent ;
- pour le maire : en sa qualité d'autorité de police, à autoriser ou non la tenue d'une manifestation sur le territoire de sa commune, et à prendre les mesures qui s'imposent afin d'assurer la sécurité du public présent.

La préfecture peut intervenir dans les cas suivants :

- lorsqu'une manifestation importante se déroule sur le territoire de plusieurs communes ;
- lorsqu'un texte réglementaire le prévoit expressément.

Le préfet doit par ailleurs être avisé de l'organisation d'une manifestation dès lors que le public attendu excède un seuil fixé à 5 000 personnes rassemblées simultanément sur le site.

Ce guide regroupe les conseils et préconisations utiles à l'organisation de toutes manifestations publiques, qu'elles soient, culturelles ou festives. Il ne concerne pas l'ensemble des manifestations sur la voie publique à caractère revendicatif (politique, social, syndical, ...) ou sportives

 Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE PRÉFECTURE DE LOT-ET- GARONNE	<p align="center">Déclaration d'une manifestation ou d'un événement</p> <p align="center">PRINCIPALES DÉMARCHES</p>	<p align="center">Guide manifestations</p> <p>Date mise à jour : mars 2018</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

Etape 1 :

L'organisateur de l'événement complète l'imprimé de déclaration de manifestation et l'adresse au maire de la commune concernée.

Le niveau d'information des services de l'Etat varie en fonction de l'affluence attendue en instantané. Deux imprimés sont à disposition de l'organisateur pour effectuer ces démarches :

- 1 imprimé pour les événements accueillant moins de 1 500 personnes en instantané,
- 1 imprimé pour les événements accueillant plus de 1 500 personnes en instantané,

Délais de transmission aux communes :

- 2 mois pour les événements de moins de 1500 personnes en instantané
- 3 mois pour les manifestations de plus de 1500 personnes en instantané

Etape 2 :

Le maire examine le dossier et le transmet aux services de l'Etat :

- Préfecture ou sous-préfectures (selon la zone de compétence)
- Forces de l'ordre (police ou gendarmerie selon la zone de compétence)

Préfecture et sous-préfectures :

Pour les manifestations organisées

- sur l'arrondissement d'Agen : pref-manifs-agen@lot-et-garonne.gouv.fr
- sur l'arrondissement de Villeneuve sur Lot : pref-manifs-villeneuve@lot-et-garonne.gouv.fr
- sur l'arrondissement de Marmande : pref-manifs-marmande@lot-et-garonne.gouv.fr
- sur l'arrondissement de Nérac : pref-manifs-nerac@lot-et-garonne.gouv.fr

Forces de l'ordre :

- Pour les communes d'Agen, Le Passage d'Agen, Boé, Bon-Encontre, Villeneuve sur Lot, Bias et Pujols : ddsp47@interieur.gouv.fr
- Pour les autres communes : ggd47@gendarmerie.interieur.gouv.fr

Etape 3 :

Les services de l'Etat examinent le dossier et, si nécessaire, adressent des recommandations au maire.

MANIFESTATION REVENDICATIVE SUR LA VOIE PUBLIQUE

Pour toute manifestation revendicative sur la voie publique, quel que soit le nombre de personnes qu'elle rassemble, il convient d'envoyer le formulaire de déclaration au moins 3 jours francs avant la date de la manifestation à la préfecture de Lot-et-Garonne, **Bureau de la Sécurité Intérieure et de la Représentation de l'Etat**

- téléphone : 05 53.77.60.47. (heures ouvrables uniquement)
- adresses mail : pref-manifestations.voie-publique@lot-et-garonne.gouv.fr

MANIFESTATION SPORTIVE / AÉRIENNE / NAUTIQUE

La demande d'organisation de la manifestation et les documents s'y afférant doivent être adressés, **par mail**, dans les délais impartis (de 1 à 2 mois suivant le type de manifestation) selon le secteur géographique, aux services suivants,s :

Arrondissement d'Agen et de Villeneuve-sur-Lot

Sous-préfecture - Service des manifestations sportives - 27 rue des cieutats - 47300

VILLENEUVES/LOT

- téléphone :05 53 49 76 65
- adresse mail : pref-manifs-sportives-villeneuve@lot-et-garonne.gouv.fr

Arrondissement de Marmande

Sous-préfecture - Service des manifestations sportives - 93 rue de la libération - BP 303 - 47207

MARMANDE CEDEX

- téléphone :05 53 76 01 78
- adresses mail : pref-manifs-sportives-marmande@lot-et-garonne.gouv.fr

Arrondissement de Nérac

Maison de l'Etat - Service des manifestations sportives - BP 124 - 47600 NERAC

- téléphone :05 53 97 44 90
- adresse mail : sp-nerac@lot-et-garonne.gouv.fr

Les formulaires de déclaration sont en ligne sur le site internet des services de l'Etat : <http://www.lot-et-garonne.gouv.fr/manifestations-sportives-a4909.html>

 <p>PRÉFECTURE DE LOT-ET-GARONNE</p>	<p align="center">Déclaration d'une manifestation ou d'un événement</p> <p align="center">FICHE I - RECOMMANDATION DU SDIS À L'ATTENTION DES ORGANISATEURS DE MANIFESTATIONS</p>	<p align="center">Guide manifestations</p> <p>Date mise à jour : mars 2018</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

Afin de garantir un niveau de sécurité satisfaisant du public participant à une manifestation le SDIS de Lot-et-Garonne recommande l'application des dispositions énoncées dans la présente fiche. Ces recommandations viennent compléter les dispositions réglementaires et le cas échéant celles issues des fédérations sportives.

I. - DISPOSITIONS COMMUNES A TOUTES LES MANIFESTATIONS

1-1 - Organisation de la manifestation

L'organisateur de la manifestation doit être clairement identifié et facilement contactable par l'autorité de police.

Il devra mettre en place un dispositif permettant d'assurer la sécurité du public et respectant les réglementations en vigueur.

S'il n'exerce pas lui-même la coordination de la sécurité, l'organisateur de la manifestation devra être assisté d'un chargé de sécurité.

Il est recommandé de prendre toutes mesures nécessaires pour assurer la sécurité du public aux abords de la manifestation et pour permettre au public d'accéder et de quitter sans risque le site de la manifestation.

Toutes mesures doivent être prises pour stopper les participants lors du passage éventuel d'un véhicule de secours.

1-2 - Dispositif prévisionnel des secours (DPS) :

L'organisateur ou le chargé de sécurité devra mettre en œuvre un dispositif prévisionnel des secours conformément à l'arrêté du 07 novembre 2006 relatif au dimensionnement des DPS.

A ce titre, le recours à une association de sécurité civile agréée sera recherché.

L'organisateur ou le chargé de sécurité devra dimensionner et mettre en œuvre le DPS.

Dans tous les cas, le SDIS recommande la mise à disposition d'un Défibrillateur Automatique Externe (DAE).

1-3 - Accessibilité des secours, circulation et stationnement :

La manifestation doit être accessible en tous points aux services d'urgence et elle ne doit pas faire obstacle à la distribution des secours dans le périmètre où elle se tient.

Les dispositifs anti-intrusion ne doivent pas empêcher le passage des véhicules de secours.

L'organisateur doit prévoir un plan de circulation permettant une fluidité des déplacements. Il devra notamment intégrer dans son étude des zones de stationnement adaptées.

La manifestation et ses aménagements ne doivent pas gêner le libre accès des engins d'incendie et de secours, en tout point et aux abords de la manifestation. Les voies d'accès ne sont pas inférieures à 3,5 mètres minimum en largeur et dégagées de tout obstacle (plus particulièrement le stationnement) ;

1-4 - Evacuation, diffusion de l'alarme et points de regroupement

L'évacuation du public doit être prise en considération lors de la préparation de la manifestation. Dans la mesure du possible, le SDIS recommande de prévoir un dispositif d'alarme et des points de regroupement du public.

1-5 - Alerte des secours

A tout moment, l'organisateur doit être en mesure d'alerter les secours par un dispositif fiable et permanent, notamment dans les zones géographiques non couvertes par un réseau de téléphonie mobile.

1-6 - Moyens internes de lutte contre l'incendie :

L'organisateur doit prendre en compte le risque incendie généré par sa manifestation.

L'organisateur doit apprécier le risque pouvant être généré par certaines activités et le cas échéant les interdire si la situation l'impose (zone forestière, végétation sèche, conditions climatiques défavorables...).

A ce titre, il met en œuvre les moyens de secours adaptés aux différents risques présents (flamme nue, électrique, gaz...).

Les moyens de la défense extérieure contre l'incendie (poteaux d'incendie, bouches d'incendie, réserves d'eau...) doivent rester accessibles aux sapeurs-pompiers.

1-7 - Suivi et analyse des conditions météorologiques :

L'organisateur doit, préalablement et durant la manifestation, apprécier et suivre l'évolution des conditions météorologiques.

Il doit évaluer le risque pouvant être généré par un événement météorologique particulier (orage, vent, inondation, sécheresse...) et le cas échéant interdire certaines activités ou mettre fin à la manifestation.

1-8 - Prévention du risque routier :

L'organisateur veillera à sensibiliser le public sur les risques liés à la consommation d'alcool et de produits stupéfiants. Ainsi, il diffusera des consignes de prévention ; notamment aux points de distribution de boissons.

La manifestation doit pouvoir être neutralisée à tout moment en cas d'intervention des secours ou autre événement grave.

II - DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES

2-1 - Utilisation des chapiteaux, tentes et structures (CTS)

Si un CTS est utilisé, celui-ci doit répondre à un certain nombre d'obligations réglementaires définies par l'arrêté du 23 janvier 1985 modifié, notamment celles prévues pour les chapiteaux, tentes et structures itinérantes.

Il s'agit notamment, et de **manière non exhaustive** :

- que la demande d'autorisation d'ouverture de celui-ci soit formulée auprès du maire au moins 8 jours avant la date de la manifestation ;
- que le CTS dispose d'un extrait de registre de sécurité à jour et qu'une attestation de bon montage et de liaisonnement avec le sol soit fournie par l'installateur ;
- qu'une inspection, par une personne désignée compétente par l'organisateur soit réalisée avant l'admission du public ;
- que le nombre de dégagements (sortie de secours) soit en adéquation avec l'effectif reçu ;
- que son implantation permette l'accès aux engins d'incendie et de secours sur au moins la moitié de son périmètre et qu'il soit à une distance d'au moins 8m de tout bâtiment ;
- qu'il dispose d'un équipement d'alarme adapté à l'effectif reçu ;
- qu'il dispose d'un éclairage de sécurité (en cas d'activité nocturne) ;
- qu'il dispose d'extincteurs judicieusement répartis et adaptés aux risques à défendre, et que des représentants de l'organisation, présents durant la manifestation, soient formés à leur utilisation et à la conduite à tenir en cas d'incendie ;
- qu'aucun appareil de cuisson n'y soit installé, sauf demande de dérogation ;
- qu'aucun aménagement intérieur ne soit susceptible d'entraver l'évacuation du public ou de favoriser le développement rapide d'un incendie ;
- que les installations techniques (électriques, sonores, éclairages...etc) ajoutées à ce CTS soient vérifiées et contrôlées par une personne ou un organisme agréé ;
- qu'une surveillance des conditions climatiques soit réalisée pour garantir que l'utilisation du CTS est possible.

2-2 - Utilisation de tribunes et gradins

L'organisateur doit veiller à utiliser des tribunes conformes aux normes en vigueur. Il doit être en possession de l'agrément de la structure et doit faire procéder à un contrôle portant sur l'adaptation de l'installation au sol (stabilité), la solidité des éléments, et la conformité du montage permettant notamment d'écarter tout risque de chute du public.

Leur dessous doit être rendu inaccessible au public, et ne doit pas servir de rangement de matériel ou de stockage.

Pour rappel, ni les services du SDIS, ni la commission de sécurité ne sont compétents pour juger de la stabilité à froid de ces structures.

2-3 - Camping, hébergement provisoire

La présence d'un camping ou de locaux à sommeil constitue une aggravation du risque qui doit être prise en compte par l'organisateur au moyen d'une étude spécifique. Des moyens de prévention et de protection doivent être prévus, tels que : extincteurs, alarme et détection incendie le cas échéant, point de rassemblement, contrôle des installations électriques et techniques...

2-4 - Installation d'appareil de cuisson

L'implantation et l'utilisation de ce type d'appareil ne doit pas faire courir de risque au public accueilli dans le cadre d'une manifestation.

Chaque appareil doit être conforme aux normes qui lui sont opposables.

Ceux-ci doivent être régulièrement entretenus et vérifiés par leur propriétaire et lors de leur montage et de leur utilisation, une attention particulière doit être portée sur la validité des raccordements gaz et sur le stockage des contenants présentant un risque particulier

2-5 - Installations électriques

Celles-ci doivent être réalisées et installées de façon à prévenir les risques d'incendie ou d'explosion d'origine électrique, ainsi que le risque d'électrisation pour le public, et leur installation doit respecter les normes et les règles de l'art en la matière.

2-6 - Usage des lanternes volantes dites « asiatiques »

Vu le risque généré par ces procédés, du fait notamment de la non maîtrise de leur zone d'atterrissage, des retours d'expérience réalisés par plusieurs services de secours dans le monde (incendie d'une usine à Londres, incendie d'un ponton à Bordeaux...) et en application de l'arrêté portant approbation du règlement interdépartemental de protection de la forêt contre les incendies, le SDIS donne un avis défavorable à l'usage des lanternes « asiatiques ».

2-7 Feux d'artifices

L'organisateur d'un spectacle pyrotechnique doit en faire la déclaration au préfet et au maire compétents un mois au moins avant la date du spectacle sur l'imprimé Cerfa n° 14098*01.

Dans le cas où le maire est l'organisateur du spectacle, seule la déclaration en préfecture est à effectuer.

L'entreposage des pièces d'artifices, avant la manifestation, doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Le calcul des distances de sécurité permettant de définir la zone de tir est réalisé par le responsable de la mise en œuvre et correspond aux distances de sécurité obligatoires définies par l'agrément des produits pyrotechniques.

La vigilance de l'organisateur doit se porter sur la zone de retombée des artifices; plus particulièrement lors des périodes de sécheresse ou lors de situations météorologiques sensibles. Il en est de même lorsque le feu d'artifice est tiré dans une zone urbanisée.

En présence d'un vent supérieur à 30 km/h les conditions de sécurité doivent être augmentées et le tir annulé si la vitesse du vent dépasse 54 km/h (15 m/s).

La zone de tir est délimitée par des structures ne permettant l'accès qu'aux personnes autorisées par le responsable de la mise en œuvre. Au niveau des points d'accès, il est indiqué la présence d'artifices et l'interdiction d'accès au public.

Les phases de montage, de tir et nettoyage de la zone de tir doivent être réalisées en dehors de la présence du public. Seules les personnes placées sous l'autorité du responsable de la mise en œuvre sont autorisées à pénétrer dans la zone de tir. Durant l'ensemble de ces phases, la zone de tir est placée sous la surveillance d'un gardien ou sous surveillance électronique. Cette surveillance est placée sous le contrôle du responsable de la mise en œuvre du spectacle pyrotechnique.

Des moyens de première intervention de lutte contre l'incendie (extincteurs...), dimensionnés en fonction de la nature des risques, sont présents dans la zone de tir et immédiatement accessibles dès la livraison des produits.

Au moins un point d'accueil des secours est prévu dans la zone de tir. Ce point est matérialisé par une affiche portant la mention « point d'accueil des secours ». Il est maintenu dégagé et accessible durant toutes les phases du chantier de tir : montage, tir et nettoyage de la zone de tir.

A l'issue du spectacle pyrotechnique, la zone de tir est nettoyée ; tous les déchets d'artifice sont collectés. Les artifices inutilisés ou défectueux sont traités selon les instructions fixées par le fournisseur dans la notice associée puis rassemblés dans leur emballage d'origine.

L'organisateur doit prévoir un dispositif de sécurité adapté à la circonstance et évaluer les risques normalement prévisibles liés à la manifestation.

Si la manifestation présente des risques d'incendie, les organisateurs doivent disposer d'extincteurs ou de moyens d'extinction adaptés et en nombre suffisant. Des personnes compétentes seront désignées pour manœuvrer ces matériels rapidement en cas d'incident et seront dotées d'équipements de protection individuelle résistant au feu (cagoule, gants, casque...).

Sauf situation exceptionnelle, le SDIS n'a pas vocation à assurer la surveillance du feu d'artifices.

Les spectateurs sont rassemblés dans une zone possédant un nombre suffisant de dégagement. Il faut prévoir un dispositif pour alerter le public en cas de danger particulier.

2-8 - Courses et randonnées pédestres

Le SDIS recommande de :

- Prendre toutes mesures nécessaires pour assurer la sécurité du public aux abords de la manifestation (barrière...);
- Mettre en place des liaisons radiotéléphoniques de façon à prévenir dans les meilleurs délais l'organisateur de tout incident ou accident (téléphone fixe, GSM, ... pour les signaleurs) ;
- Sécuriser toutes les traversées de routes (ex : panneaux, signaleurs, etc.) ;
- Garantir l'accueil, l'accès et le guidage des secours destinés aux personnes qui participent et assistent à la manifestation sur l'ensemble du parcours jusqu'au lieu de l'accident. Toutes mesures doivent être prises pour stopper les participants lors du passage éventuel d'un véhicule de secours.

Dans le cadre d'une manifestation hors chemins et/ou présentant des difficultés d'accès pour les véhicules de secours, la demande de secours au CTRAU 18/15/112 devra être la plus précise possible en mentionnant le point de présentation des secours.

L'organisateur doit doter les signaleurs de gilets haute-visibilité.

En complément si la manifestation se déroule en période nocturne :

- Imposer le port de gilet ou une tenue haute-visibilité à l'ensemble des participants et bénévoles ;
- Equiper les véhicules en charge de la sécurité de gyrophare « orange » (voiture ouvreuse et balai) ;
- L'ensemble des participants doit posséder un moyen d'éclairage (ex : lampe frontale) ;
- L'organisateur doit contrôler la présence et le bon fonctionnement des équipements lumineux.

2-9 - Courses et randonnées cyclistes :

Le SDIS recommande de :

- Prendre toutes mesures nécessaires pour assurer la sécurité du public aux abords de la manifestation;
- Mettre en place des liaisons radiotéléphoniques de façon à prévenir dans les meilleurs délais l'organisateur de tout incident ou accident (téléphone fixe ou portable)
- Garantir l'accueil, l'accès et le guidage des secours destinés aux personnes qui participent et assistent à la manifestation sur l'ensemble du parcours jusqu'au lieu de l'accident ;
- Sécuriser toutes les traversées de routes (ex : panneaux, signaleurs, etc.).

Toutes mesures doivent être prises pour stopper les participants lors du passage éventuel d'un véhicule de secours.

L'organisateur doit se conformer aux dispositifs de sécurité de la fédération sportive concernée.

Dans le cadre d'une manifestation hors chemins et/ou présentant des difficultés d'accès pour les véhicules de secours, la demande de secours au CTRAU 18/15/112 devra être la plus précise possible en mentionnant le point de présentation des secours.

L'organisateur doit doter les signaleurs de gilets haute-visibilité.

En complément si la manifestation se déroule en période nocturne

- Imposer le port de gilet ou une tenue haute-visibilité à l'ensemble des participants et bénévoles ;
- Equiper les véhicules en charge de la sécurité de gyrophare « orange » (voiture ouvreuse et balai) ;
- L'ensemble des participants doit posséder un moyen d'éclairage (ex : lampe frontale) ;
- L'organisateur doit contrôler la présence et le bon fonctionnement des équipements lumineux.

2-10 - Manifestations nautiques

Les zones accessibles au public devront être aménagées avec des moyens de protection efficaces afin d'empêcher le public de tomber à l'eau (rubalise, barrière...).

L'organisation met en place des mesures de sécurité adaptées à la situation de pratique pour le public et les participants, notamment disposer des cordes et bouées le long du rivage à disposition du public en cas de chute à l'eau, la présence d'un service de bateaux de sécurité permettant de réaliser un sauvetage sur le plan d'eau ou en cas de besoin des nageurs sauveteurs.

Il convient de garantir l'accueil, l'accès et le guidage des secours destinés aux personnes qui participent et assistent à la manifestation sur l'ensemble du parcours jusqu'au lieu de l'accident.

Les limites des zones surveillées sont matérialisées par des panneaux ou par des fanions supportés par flotteurs, et les dangers particuliers courus par les participants (rochers, épaves, fosses, courants...) doivent être signalés.

2-11 - Manifestations équestres :

Il convient de mettre en place des liaisons radio-téléphoniques sur l'ensemble du parcours de façon à prévenir dans les meilleurs délais l'organisateur de tout incident ou accident. Cette couverture pourra être réalisée par tout autre système offrant les mêmes garanties. L'organisateur veillera à garantir l'accueil, l'accès et le guidage des secours destinés aux personnes qui participent et assistent à la manifestation sur l'ensemble du parcours jusqu'au lieu de l'accident.

2-12 - Manifestations aériennes

Dans le cas des manifestations aériennes, une autorisation et une réglementation spécifiques précisent les modalités d'organisation et les règles de sécurité (notamment : article R131-3 du code de l'aviation civile, arrêté du 4 avril 1996 relatif aux manifestations aériennes).

2-13 - Manifestations motorisées

Il convient de suivre les prescriptions de la Commission Départementale de la Sécurité Routière. Toutefois, le SDIS recommande :

- Assurer la protection du public par un dispositif adapté (bottes de paille, pneus...) et éviter le positionnement du public dans les virages ;
- Sécuriser les infrastructures publiques (pylônes EDF, téléphoniques,...).

Les zones de dangers et de ravitaillement sont matérialisées de façon suffisamment dissuasive (barrières, signalisation, service d'ordre...) pour empêcher toute personne non autorisée d'y accéder.

L'entreposage de carburant nécessaire au ravitaillement des véhicules doit se conformer aux réglementations relatives aux transports de matières dangereuses ou aux installations classées pour la protection de l'environnement, notamment pour ce qui concerne la surveillance, les périmètres et les dispositifs de sécurité, les mesures de protection...

L'interdiction de fumer et d'utiliser des téléphones portables aux abords immédiats des zones de ravitaillement est clairement affichée. Tous les matériaux combustibles sont exclus de ces zones.

Disposer d'extincteurs appropriés aux risques, en nombre suffisant, et plus particulièrement :

- Aux points de contrôle des épreuves situés tout au long du circuit. Chaque commissaire de course devra avoir à sa disposition au moins un extincteur de type adapté aux risques ;
- Aux zones techniques et paddocks (contrôle, ravitaillement et maintenance des motos) ;
- A disposition du Parking visiteurs.

Des personnes compétentes seront désignées pour manœuvrer ces matériels rapidement en cas d'incident.

Il convient de mettre en place une liaison radio-téléphonique sur l'ensemble du parcours de façon à prévenir dans les meilleurs délais l'organisateur de tout incident ou accident. Cette couverture pourra être réalisée par tout autre système offrant les mêmes garanties.

Dans le cas des manifestations motorisées, l'organisateur est invité à préciser : le milieu dans lequel la manifestation se tiendra, voie publique ouverte à la circulation ou non, classement ou non, nombre de participants...

 <p>PRÉFECTURE DE LOT-ET-GARONNE</p>	<p>FICHE II - GESTION DES ACTIVITÉS DE NATATION EN EAUX NATURELLES ET AUTRES ACTIVITÉS NAUTIQUES (OU AQUALUDIQUES)</p> <p>Mesures sanitaires</p>	<p>Guide manifestations</p> <p>Date mise à jour : mars 2018</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------



La pratique des activités de natation et autres activités nautiques en eaux naturelles ou en bassin éphémère ne doit pas porter atteinte à la santé ou à la sécurité des utilisateurs ainsi qu'à l'hygiène ou à la salubrité publique

Dans tous les cas, l'installation d'une douche pour 50 baigneurs est recommandée à proximité de la zone d'accès à l'eau.

PISCINES TEMPORAIRES :

L'organisateur doit assurer un suivi quotidien du taux de désinfectant (chlore) dans le(s) bassin(s). Pour les bassins de petits volumes (spas, pataugeoire), une vidange quotidienne complète est recommandée.

BAIGNADES : événements sportifs (triathlon,...) ou zone de baignade temporaire

Il est demandé une analyse d'eau de type baignade

- réalisée par un laboratoire agréé
- portant sur les paramètres bactériologiques Escherichia coli et entérocoques fécaux
- transmise à l'ARS 15 jours au moins avant la manifestation

Les organisateurs doivent informer les participants des résultats et des précautions sanitaires qui en découlent.

En cas de non-conformité de l'analyse, l'ARS peut demander une interdiction de la baignade.

ACTIVITES NAUTIQUES : canoë, kayak, planche à voile, ski nautique, etc.

Pour les activités nautiques il est recommandé de procéder comme pour une baignade.

Contact : ARS – Délégation Départementale de Lot-et-Garonne
ars-dd47-eaux@ars.sante.fr

Pour les questions de sécurité, il est conseillé aux organisateurs de se mettre en contact avec la DDCSPP - ddcspp@lot-et-garonne.gouv.fr

 <p>PRÉFECTURE DE LOT-ET-GARONNE</p>	<p>FICHE III - GESTION DES RISQUES AUDITIFS</p>	<p>Guide manifestations</p> <p>Date mise à jour : mars 2018</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------



Sur les voies et places publiques, les lieux publics y compris les parkings de centre commerciaux et les lieux privés extérieurs (terrasse, jardin, cours...) ne doivent pas être émis de bruits gênants par leur intensité, leur durée, leur caractère répétitif ou par l'heure à laquelle ils se manifestent, quelle que soit leur provenance, tels que ceux produits par l'usage d'appareil de diffusion sonore, la production de musique électroacoustique et l'usage d'instruments de musique, sifflets, sirènes ou appareil analogue, les pétards...

Dérogation

Sur la base des formulaires types de l'arrêté préfectoral n°2015-013-0002 relatif à la lutte contre les bruits de voisinage, une dérogation, individuelle ou collective, peut être sollicitée auprès du maire de la commune concernée, au moins 2 mois avant la manifestation

(lien sur le site internet de la préfecture : <http://www.lot-et-garonne.gouv.fr/lutte-contre-les-bruits-de-voisinage-a3104.html>)

Manifestations avec diffusion de musique amplifiée, à partir du 01/10/2018

cf décret n°2017-1244 du 7 août 2017

<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2017/8/7/SSAP1700132D/jo/texte>

Concerne les manifestations se déroulant sur des lieux recevant du public, clos ou ouverts, accueillant la diffusion de musique amplifiée dont le niveau sonore est supérieur à 80 dB(A) sur 8 heures.

=> abaissement des seuils autorisés : ne pas dépasser en aucun endroit accessible au public 102 dB(A) sur 15mn et 118 dB(C) sur 15 mn ; si la manifestation s'adresse à des enfants (< ou égal à 6 ans), ces seuils sont abaissés à 94 dB(A) et 104 et dB(C) sur 15mn.

De plus pour les festivals :

- enregistrer en continu les niveaux sonores auxquels le public est soumis et les conserver ;
- afficher en continue les niveaux sonores auxquels le public est soumis ;
- réaliser de l'information sur les risques auditifs auprès du public ;
- mettre à disposition gratuitement des protections auditives individuelles adaptées ;
- créer des zones de repos auditif ou ménager des périodes où le niveau sonore ne dépasse pas

- Décret 2017-1244 du 7 août 2017 relatif à la prévention des risques liés aux bruits et aux sons amplifiés.



ORIGINE DE L'EAU

Exigence : Alimentation en eau potable **fournie par un réseau public.**

Pour les grandes manifestations, nécessité de se rapprocher de l'exploitant du réseau public pour s'assurer que celui-ci est en capacité d'alimenter le site en eau en quantité suffisante.

SI CREATION D'UN RESEAU INTERIEUR AU SITE DE LA MANIFESTATION

Un réseau intérieur créé spécifiquement pour alimenter les installations ne doit pas être susceptible d'altérer la qualité de l'eau :

- ▶ protéger le réseau public en évitant les retours d'eau (installer un dispositif de disconnexion : ex. clapet anti-retour)
- ▶ utiliser uniquement des matériaux et objets fabriqués pour entrer en contact avec l'eau potable ;
- ▶ protéger les canalisations contre la chaleur, l'écrasement et les actes de malveillance.
- ▶ avant toute utilisation, ces tuyaux doivent être nettoyés, désinfectés et rincés ;
- ▶ **Si stockage** et si manifestation supérieure à 48 heures, faire réaliser une analyse de la qualité de l'eau dans les 72h avant et en cours de manifestation. Pour cela, prendre contact avec l'ARS au moins 7 jours avant. Ces citernes seront :
 - prévues pour le contact avec les aliments,
 - avant remplissage, désinfectées avec un produit autorisé pour cet usage et rincées avec de l'eau du réseau d'eau public,
 - remplies avec l'eau provenant d'un réseau d'eau public à un point d'usage propre (éviter les bornes incendie),
 - l'eau sera désinfectée de manière à obtenir un résiduel de 0,5 mg/l en chlore actif (temps de contact de 30 mn),
 - vidangées 24 heures après leur remplissage, dans tous les cas.

REPARTITION

1 robinet pour 750 personnes à répartir sur le site de manière à optimiser leur utilisation et munis d'un dispositif d'évacuation des eaux pour éviter la formation de mares.

Les points d'eau doivent être judicieusement répartis de façon à optimiser leur utilisation, notamment en tenant compte des critères suivants : distance entre points, d'eau, distances par

rapport aux voies principales. Prévoir des points d'eau dédiés au poste de commandement (PC), aux postes de secours et aux activités de restauration.



En cas d'impossibilité technique ou financière de respecter toutes les prescriptions ci-dessus, **mettre à disposition gratuitement des personnes de l'eau embouteillée.**

- prévoir de l'eau embouteillée pour la boisson correspondant au moins à 1,5 L d'eau par jour et par personne
- stocker les bouteilles dans un lieu propre à l'abri de la chaleur et gérer le stock afin d'éviter les pénuries.

ACCES

Accès aux personnes à mobilité réduite

Accès en permanence et gratuit

FLECHAGE

Le fléchage des points d'eau potable publics doit être assuré de façon explicite sur les voies d'accès, sous forme de pictogrammes pouvant être déchiffrés par tous les étrangers, et en permanence.

INSTALLATION – ENTRETIEN

Pour la création du branchement et/ou du réseau intérieur : faire appel à des professionnels et disposer d'un interlocuteur unique.

Prévoir le remplacement en urgence d'un élément détérioré ou défectueux.

Contact : ARS – Délégation Départementale de Lot-et-Garonne
ars-dd47-eaux@ars.sante.fr

 <small>Liberté • Égalité • Fraternité</small> <small>RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</small> <small>PRÉFECTURE DE LOT-ET-GARONNE</small>	FICHE V - LES ÉQUIPEMENTS SANITAIRES Mesures sanitaires	Guide manifestations Date mise à jour : mars 2018
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------



CRITERES D'AMENAGEMENT

- Alimentation exclusive en eau potable délivrée par un réseau public
- protéger les canalisations contre la chaleur, l'écrasement et les actes de malveillance.
- En fonction du type de manifestation, nécessité de prévoir des douches et des cabines « lavabo »
- protéger le réseau public en évitant les retours d'eau (installer un dispositif de disconnexion : ex. clapet anti-retour)
- adapter 10 % des équipements aux personnes à mobilité réduite

REPARTITION

Équipement minimal à mettre en place :

- **1 robinet pour 750 personnes** à répartir sur le site de manière à optimiser leur utilisation et munis d'un dispositif d'évacuation des eaux pour éviter la formation de mares.
- Les points d'eau doivent être judicieusement répartis de façon à optimiser leur utilisation, notamment en tenant compte des critères suivants : distance entre points, d'eau, distances par rapport aux voies principales. Prévoir des points d'eau dédiés au poste de commandement (PC), aux postes de secours et aux activités de restauration.
- **1 WC pour 100 personnes** pourvu de papier hygiénique. La moitié des WC dédiés aux hommes peuvent être des urinoirs.
- Si bivouac sur place : **1 douche pour 100 personnes**.
- Il est essentiel de prévoir des distances d'isolement entre les blocs sanitaires et les activités de restauration afin d'éviter les risques de souillures (écoulements, odeurs, ...).

EVACUATION DES EAUX USEES

En l'absence de réseau d'assainissement existant, privilégier la mise en place de toilettes chimiques mobiles :

- passer un contrat d'entretien et de vidange avec la société de location : la fréquence de l'entretien et des vidanges, au moins quotidienne, sera adaptée pour que les installations sanitaires soient toujours en état de fonctionnement
- si l'épreuve dure plus de 24h en continu, prévoir des voies d'accès pour le passage des véhicules d'entretien.
- préciser la destination des matières de vidanges (nom de la station d'épuration ou du responsable des surfaces d'épandage)

ACCES

- Accès aux personnes à mobilité réduite
- Accès en permanence et gratuit

FLECHAGE

Le fléchage des installations sanitaires doit être assuré de façon explicite sur les voies d'accès, sous forme de pictogrammes pouvant être déchiffrés par tous les étrangers, et en permanence.

INSTALLATION – ENTRETIEN

- Prévoir une fréquence d'entretien des installations sanitaires adaptée à la fréquentation afin de les maintenir en état de fonctionnement
- Pour l'installation des équipements sanitaires, faire appel à des professionnels et disposer d'un interlocuteur unique
- Prévoir le remplacement en urgence d'un élément détérioré ou défectueux.



STOCKAGE ET ELIMINATION DES DECHETS

- Conteneurs munis d'un système de fermeture judicieusement répartis sur le site, de volumes variables et en nombre suffisante
- Prévoir des distances d'isolement entre les conteneurs collectifs et les activités de restauration afin d'éviter les risques de souillures (écoulements, odeurs...)
- Dans le cas de conteneurs affectés à chaque restaurant, ceux-ci devront être de capacité adaptée
- Pour la collecte sélective, des conteneurs spécifiques vidés et nettoyés autant que de besoin (canettes de boissons, huiles de friture...)
- Pour le public, des supports avec sacs poubelles transparents, répartis sur le site.

ACCES

Prévoir une voie d'accès pour la vidange et l'entretien de ces conteneurs en cours de manifestation.

EVACUATION DES DECHETS

- Fréquence d'évacuation de ces déchets adaptée à l'activité
- Élimination vers une installation autorisée à préciser
- Évacuation des déchets liquides (huiles de friture usagées) par une société habilitée pour la filière d'élimination retenue fournissant un bordereau Cerfa d'élimination des déchets
- Aucune denrée alimentaire ne devra être récupérée ni valorisée en alimentation animale
- conditionnement des déchets d'activités de soins (issus des postes de secours) dans des emballages agréés et évacuation vers un centre de traitement spécialisé.

ENTRETIEN

Des conteneurs et poubelles entretenus autant que de besoin par des personnes affectées à cette tâche.

NETTOYAGE DU SITE

Nettoyage du site et notamment aux abords des conteneurs à déchets, en cours de manifestation. Pour l'évacuation des eaux usées issus du nettoyage : cf : fiche VII l'évacuation des eaux usées.

 <p>PRÉFECTURE DE LOT-ET-GARONNE</p>	<p>FICHE VII - L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES</p> <p>Mesures sanitaires</p>	<p>Guide manifestations</p> <p>Date mise à jour : mars 2018</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

EVACUATION DES EAUX USEES

Les eaux usées issues de l'ensemble des installations (points d'eau potable, équipements sanitaires, eaux de lavage du site, restaurants, etc..) doivent être dirigées vers un réseau d'assainissement collectif sous contrôle du gestionnaire, de façon hygiénique et sécuritaire.

EN CAS D'IMPOSSIBILITE

Mettre en place une autre procédure d'évacuation et tenir à disposition de l'ARS, les éléments d'information suivants :

- les descriptifs détaillés des installations d'assainissement autonomes
- le nom de la société chargée des vidanges
- le lieu d'évacuation des matières de vidanges

INSTALLATIONS

Évacuation obligatoire des eaux usées en gravitaire (attention aux contre-pentes par rapport au réseau).

Protection des tuyaux courant sur le sol contre l'écrasement et la coupure.

Attention à ne pas installer d'activités fixes sur les plaques d'égouts prévues pour recevoir les évacuations d'eaux usées.

ACCES

Prévoir une voie d'accès pour la vidange et l'entretien des installations en cours de manifestation.



PRÉFECTURE DE LOT-ET-GARONNE

FICHE VIII - L'HYGIÈNE DES DENRÉES

Mesures sanitaires

Guide manifestations

Date mise à jour : mars
2018



Toutes les denrées doivent être transportées dans les conditions permettant d'éviter toute contamination.

Pour les denrées réfrigérées ou congelées, il faut s'assurer en outre du respect de la chaîne du froid. Les véhicules frigorifiques doivent disposer d'une attestation technique valide (ATP).

Des dérogations (*) existent sous réserve de respecter des conditions de distance et d'utilisation. Dans tous les cas, une analyse des risques et la maîtrise des risques doivent être mises en œuvre et les enregistrements nécessaires effectués.

Les denrées animales doivent provenir d'établissements bénéficiaires d'un agrément sanitaire ou d'une déclaration de dérogation à l'agrément. Les steaks hachés doivent provenir exclusivement d'un atelier titulaire d'un agrément sanitaire.

La décongélation des denrées doit s'effectuer dans une enceinte réfrigérée, à une température comprise entre 0 et +4°. La congélation « dans un conservateur ménager » et la recongélation, pratiques dangereuses, sont interdites.

Les dates limites de consommation (DLC) doivent être strictement respectées.

Les informations concernant l'identification des produits et la date d'utilisation doivent être conservées.

Les produits tranchés à l'avance doivent être préparés et stockés dans de bonnes conditions d'hygiène et de température en particulier protégés des contaminations.

Le contenu des boîtes de conserve non immédiatement utilisé doit être transvasé dans des récipients de type alimentaire munis d'un couvercle et stockés au froid.

L'huile de friture doit être régulièrement changée.

LES DENRÉES EXPOSÉES

Les denrées périssables doivent être protégées de toute source d'échauffement extérieure (soleil, lampes..) et maintenues aux températures réglementaires.

Les denrées non conditionnées doivent être présentées à la vente à l'abri des souillures.

Les plats cuisinés, servis « chauds » doivent être maintenus à une température supérieure (+63°C)

** Dans le cas d'une déclaration de dérogation à l'agrément, le numéro de la dérogation doit figurer sur le document commercial des denrées livrées. De plus, cette dérogation ne concerne que les établissements destinataires et les produits qui ont été déclarés à la DDCSPP par le fournisseur.*

A noter, que dans les manifestations occasionnelles, l'établissement de remise directe au consommateur n'a pas besoin d'avoir fait une déclaration spécifique (DGAL/SDSSA/N2008-8033)

TEMPERATURE DES DENREES

Pour préserver la salubrité des denrées, il convient de respecter les chaînes du froid et du chaud et de maintenir les denrées aux températures réglementaires ou préconisées par le fabricant, à savoir :

- Sur glace fondante (**0°C à +2°C**) : poissons, crustacés, mollusques autres que vivants,
- **+4°C** : viandes fraîches, préparations à base de viande, abats, volailles, lapins, produits de la pêche fumés ou saumurés non stables, sandwiches, salades composées, pâtisseries à la crème, lait cru, produits frais au lait cru, fromages découpés ou râpés préemballés
- **+8°C max** : produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés et desserts lactés, beurres et matières grasses, desserts non stables à base de substitut de lait,
- **supérieures à + 63°C** : plats cuisinés livrés chauds au consommateur.



ATTENTION : la température des produits doit être vérifiée régulièrement et justifiée par des enregistrements.



PRÉFECTURE DE LOT-ET-GARONNE

FICHE IX - LES VENTES À EMPORTER

Mesures sanitaires

Guide manifestations

Date mise à jour : mars
2018



LES LOCAUX

Le stand doit être pourvu d'un toit, de parois latérales et d'un sol, délimitant ainsi un local ou une zone afin de mettre les denrées à l'abri des contaminations (ex : un chapiteau). Le sol doit être nettoyable.

Les voitures boutiques doivent respecter des conditions d'hygiène et de maîtrise des risques identiques à celles des établissements de vente à emporter.

Hygiène des locaux : des détergents et des désinfectants aptes au contact alimentaire doivent être utilisés pour le nettoyage des matériels et des ustensiles de préparation.

L'accès des stands alimentaires est interdit aux animaux.

L'EQUIPEMENT

Les plans de travail et le matériel seront en bon état, faciles à nettoyer et à désinfecter.

La capacité de stockage des denrées en froid positif et en froid négatif devra être adaptée à l'activité. Les équipements doivent être pourvus de thermomètres de contrôle.

La vaisselle, les ustensiles et le linge plat propres doivent être stockés à l'abri des souillures.

Les produits alimentaires et le matériel d'entretien doivent être rangés dans des endroits distincts.

Une réserve d'eau potable et des matériels adéquats doivent être disponibles pour le lavage des mains, des ustensiles, des surfaces en contact avec les aliments, ainsi qu'un détergent et des essuie-mains à usage unique.

Un dispositif de récupération des eaux usées doit être prévu.

Les déchets en attente de ramassage doivent être stockés de façon hygiénique dans des conteneurs fermés (prévoir un volume de stockage en conséquence).

Les huiles usagées doivent être déposées dans des conteneurs de récupération prévus à cet effet. Leur élimination doit être réalisée via une filière adaptée et faire l'objet d'une traçabilité.

Le stand doit disposer d'une alimentation électrique.



LE PERSONNEL

Une des étapes de la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires consiste à éviter tous risques de contamination par le personnel qui manipule les denrées.

Une surveillance médicale de ces personnes doit donc être assurée. Le certificat médical d'aptitude à manipuler les denrées devra être disponible sur le site.

Le personnel doit avoir une tenue vestimentaire propre et adaptée. Les vêtements de ville et autres effets du personnel ne doivent pas être stockés dans les zones de préparation.

Les tenues professionnelles propres sont stockées à l'abri des souillures.

Il est interdit de fumer dans les lieux où sont manipulées et préparées les denrées alimentaires.

LE FONCTIONNEMENT

Les bonnes pratiques d'hygiène seront respectées en utilisant par exemple le Guide des bonnes pratiques hygiéniques du restaurateur. Des documents doivent être disponibles sur le site : plan de nettoyage, instructions d'hygiène au personnel, autocontrôles réalisés (ex : relevés des températures), traçabilité (ex : conservation des étiquetages).

LA PUBLICITE DES PRIX

Le prix toutes taxes comprises (TTC) de tout produit destiné à la vente au détail et exposé à la vue du public, doit faire l'objet d'un marquage par écriteau ou d'un étiquetage.

VENTE D'ALCOOL

Il est interdit aux marchands ambulants de vendre au détail, soit pour consommer sur place soit pour emporter, des boissons des 4^e et 5^e groupes.

 <p>PRÉFECTURE DE LOT-ET-GARONNE</p>	<p>FICHE X - LES VENTES RÉGLÉMENTÉES</p> <p>Mesures sanitaires</p>	<p>Guide manifestations</p> <p>Date mise à jour : mars 2018</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

Certains événements, par leur impact sur le public, sont particulièrement propices au développement de certaines formes de vente, qui dès lors qu'elles ne s'exercent pas dans le cadre légal, faussent le jeu de la concurrence, au détriment des commerçants qui s'acquittent de leurs charges et obligations diverses.

C'est pourquoi les pratiques para commerciales doivent être combattues. C'est l'objet de l'article L442-8 du Code du Commerce qui interdit à toute personne d'offrir à la vente ou de proposer des services utilisant dans des conditions irrégulières le domaine public.

Dans la lutte contre ces pratiques, le rôle du maire est déterminant car c'est lui qui délivre certaines autorisations indispensables à l'exercice d'activités commerciales.

PRINCIPALES OBLIGATIONS DES COMMERCANTS

- Être immatriculés au Registre du Commerce,
- Être affiliés aux régimes sociaux
- Remplir les obligations fiscales,
- Être possesseurs d'une carte de séjour ou d'une carte de commerçant étranger pour les étrangers hors de la U.E (Préfecture/Sous-préfecture),
- Être possesseurs d'une carte de commerçant non sédentaire et d'un livret de circulation (Préfecture/Sous-préfecture),

Pour obtenir ces cartes, il faut adresser un dossier à l'autorité compétente, 5 mois au plus tôt et 3 mois au plus tard, avant la date prévue pour la vente.

LES VENTES SUR LE DOMAINE PUBLIC

Tout vendeur ou prestataire de services (marchand de fruits, baraques à frites, marchand de glaces, etc ...) installé sur un lieu public (marché, plage, voie publique, etc.) doit être muni d'une autorisation d'occupation du domaine public.

Cette autorisation est délivrée par l'autorité chargée de la police de la circulation sur la dépendance domaniale considérée, c'est-à-dire :

◆ **En agglomération**, par le Maire (commune d'installation / article L2213-6 du Code Général des Collectivités Territoriales) ; il s'agit selon le cas, d'une permission de voirie (si emprise au sol), d'un permis de stationnement (camion, étalage, terrasse de café), d'une autorisation de vendre sur le marché (les emplacements pouvant être limités) ;

◆ **Hors agglomération et hors route à grande circulation**, par le président du Conseil Général. Les ventes le long des routes nationales et voies à grande circulation sont interdites.

LES VENTES AU DEBALLAGE

Il s'agit de ventes de marchandises effectuées dans des locaux ou sur des emplacements non destinés à la vente au public de ces marchandises (parking, hall de centre commercial,...) ainsi qu'à partir des véhicules spécialement aménagés à cet effet. Les ventes au déballage font l'objet d'une déclaration préalable auprès du maire de la commune dont dépend le lieu de la vente, dont une copie est adressée concomitamment à l'autorité administrative chargée de la concurrence et de la consommation dans le département du lieu de vente. Lors de grands rassemblements, si de telles ventes sont prévues, il appartient alors à l'organisateur de faire cette déclaration préalable.

Cette disposition ne s'applique pas aux salons professionnels, aux manifestations commerciales comportant des ventes de marchandises au public dans un parc d'exposition ainsi qu'aux fêtes foraines et manifestations agricoles lorsque seuls les producteurs ou des éleveurs y sont exposants.

De plus, en été, la vente de fruits et légumes peut bénéficier d'un régime dérogatoire en cas de crise de production.



PRÉFECTURE DE LOT-ET-GARONNE

FICHE XI - LES TRAITEURS

Mesures sanitaires

Guide manifestations

Date mise à jour : mars
2018



AGREMENT ET DECLARATION DE DISPENSE D'AGREMENT

Lorsque les produits ne sont pas destinés à la vente au consommateur final, le traiteur doit être titulaire d'un agrément sanitaire ou d'une déclaration de dérogation à l'agrément (voir remarques de la partie 4.8.6).

Le respect du règlement 852/2004 est dans tous les cas obligatoire.

TRANSPORT DES DENREES

Toutes les denrées doivent être transportées dans les conditions permettant d'éviter toute contamination. Pour les denrées réfrigérées ou congelées, il faut s'assurer du respect de la chaîne du froid. Les véhicules frigorifiques doivent disposer d'une attestation technique valide (ATP). Des dérogations existent sous réserve de respecter des conditions de distance et d'utilisation. Dans tous les cas, une analyse des risques et la maîtrise des risques doivent être mises en œuvre et les enregistrements nécessaires effectués (notamment de température).

STOCKAGE DES DENREES

Dans l'attente du service, prévoir un stockage de capacité suffisante permettant le respect des températures réglementaires des denrées en liaison chaude comme en liaison froide et cet équipement doit être pourvu de thermomètres de contrôle.

FONCTIONNEMENT

Le buffet doit être à l'abri des contaminations.

Ne pas garnir les buffets trop longtemps à l'avance ; apporter les produits fragiles au fur et à mesure des besoins.

Des auto-contrôles sont à prévoir (surveillance des températures, nettoyage,...).

Conserver les étiquetages des produits mis en œuvre.

Informations consommateurs : indiquer l'origine des viandes bovines (cf fiche XII) ainsi que la liste des allergènes contenus dans les divers plats.

Pour le service, les bonnes pratiques d'hygiène seront respectées en utilisant par exemple, le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques du Traiteur.

Dans le cas où des préparations sont effectuées sur le site, des installations similaires à celles des restaurants ou petites brasseries sont nécessaires, à savoir :

LES LOCAUX

Le stand ou les locaux de préparation doivent être pourvus d'un toit, de parois latérales et d'un sol, délimitant ainsi un local ou une zone afin de mettre les denrées à l'abri des contaminations. Le sol doit être constitué d'un revêtement dur, facile à nettoyer et à désinfecter.

L'espace éventuel entre les zones de préparation et la zone de service doit être couvert.

Hygiène des locaux

Des détergents et des désinfectants aptes au contact alimentaire (ex : eau de javel) doivent être utilisés pour le nettoyage/désinfection des matériels et des ustensiles de préparation.

L'accès des locaux de préparation est interdit aux animaux.

L'EQUIPEMENT

Dans les zones de préparation, prévoir des emplacements séparés pour les différentes activités afin de prévenir la contamination croisée entre et durant les opérations, notamment :

- Un local ou une zone de stockage de capacité suffisante pour les matières premières (en froid positif ou négatif si nécessaire) permettant de les conserver aux températures réglementaires. Il en est de même pour les produits finis (thermomètre de contrôle à prévoir).
- Une zone plonge équipée d'un double bac.
- Une zone réservée à la cuisson.
- Une zone pour les opérations d'assemblage, équipée d'un lave-mains à commande non manuelle, alimenté en eau potable chaude ou froide, d'un produit pour se nettoyer les mains et d'un essuie-mains à usage unique.

D'autre part :

- Les plans de travail et le matériel seront en bon état, faciles à nettoyer et désinfecter.
- La vaisselle, les ustensiles et le linge plat propres doivent être stockés à l'abri des souillures.
- Les produits alimentaires et le matériel d'entretien doivent être rangés dans des endroits distincts.
- Les déchets en attente de ramassage doivent être stockés de façon hygiénique dans des conteneurs fermés (prévoir un volume de stockage en conséquence).
- Les huiles usagées doivent être déposées dans des conteneurs de récupération prévus à cet effet. Leur élimination doit être réalisée via une filière adaptée et faire l'objet d'une traçabilité (c. fiche VI).

LES INSTALLATIONS

Alimentation en eau (raccordement au réseau d'eau potable)

Utilisation de tuyaux agréés au contact alimentaire. Condamnation de l'accès à un éventuel réseau d'eau industrielle.

Équipement de compteurs avec clapets anti-retour.

Protection des tuyaux courant sur le sol contre l'écrasement de la coupure. Montage professionnel des branchements (se renseigner sur les diamètres des tuyaux et autres données techniques nécessaires aux branchements).

Évacuation des eaux usées

Évacuation obligatoire des eaux en gravitaire (attention aux contre-pentes par rapport au réseau).

Évacuation des eaux usées vers un réseau d'assainissement de façon hygiénique et sécuritaire (protection des bouches d'égout ouvertes).

Attention à ne pas installer d'activités fixes sur les plaques d'égouts prévues pour recevoir les évacuations d'eaux usées.

Montage professionnel des tuyauteries.

LE PERSONNEL

Une des étapes de la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires consiste à éviter tous risques de contamination par le personnel qui manipule les denrées. Une surveillance médicale de ces personnes doit donc être assurée. Le certificat médical d'aptitude à manipuler les denrées devra être disponible sur le site.

Seul le personnel autorisé peut pénétrer en zone de préparation.

Le personnel doit avoir une tenue vestimentaire propre et adaptée.

Les vêtements de ville et autres effets du personnel ne doivent pas être stockés dans les zones de préparation.

Les tenues professionnelles propres sont stockées à l'abri des souillures.

Il est interdit de fumer dans les lieux où sont manipulées et préparées les denrées alimentaires.

 PRÉFECTURE DE LOT-ET-GARONNE	FICHE XII - LES RESTAURANTS ET PETITES BRASSERIES Mesures sanitaires	Guide manifestations Date mise à jour : mars 2018
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------



LES LOCAUX

Les locaux (ou stand) de préparation doivent être pourvus d'un toit, de parois latérales et d'un sol, délimitant ainsi un local afin de mettre les denrées à l'abri des contaminations (ex : un chapiteau). Le sol doit être constitué d'un revêtement dur, facile à nettoyer et à désinfecter.

L'espace éventuel entre les locaux de préparation et la zone de service doit être couvert.

Hygiène des locaux

Des détergents et des désinfectants aptes au contact alimentaire doivent être utilisés pour le nettoyage/désinfection des matériels et des ustensiles de préparation.

L'accès des locaux de préparation est interdit aux animaux.

L'EQUIPEMENT

Dans les zones ou locaux de préparation, prévoir des emplacements séparés pour les différentes activités afin de prévenir la contamination croisée entre et durant les opérations, notamment

- ◆ un local (ou zone) de stockage de capacité suffisante pour les matières premières (en froid positif ou négatif si nécessaire), permettant de les conserver aux températures réglementaires. Il en est de même pour les produits finis. Les équipements doivent être pourvus de thermomètres de contrôle.
- ◆ Une zone plonge équipée d'un double bac.
- ◆ Une zone réservée à la cuisson.
- ◆ Une zone pour les opérations d'assemblage, équipée d'un lave-mains à commande non manuelle, alimenté en eau potable chaude et froide, d'un produit pour se nettoyer les mains et d'un essuie-mains à usage unique.

D'autre part :

- ◆ Les plans de travail et le matériel seront en bon état, faciles à nettoyer et à désinfecter.
- ◆ La vaisselle, les ustensiles et le linge plat propres doivent être stockés à l'abri des souillures.
- ◆ Les produits alimentaires et le matériel d'entretien doivent être rangés dans des endroits distincts.
- ◆ Les déchets en attente de ramassage doivent être stockés de façon hygiénique dans des conteneurs fermés (prévoir un volume de stockage en conséquence).

Les huiles usagées doivent être déposées dans des conteneurs de récupération prévus à cet effet. Leur élimination doit être réalisée via une filière adaptée et faire l'objet d'une traçabilité (cf.fiche VI).

LES INSTALLATIONS

Alimentation en eau (cf. fiche IV)

Raccordement au réseau d'eau potable exclusive.

Utilisation de tuyaux agréés au contact alimentaire.

Condamnation de l'accès à un éventuel réseau d'eau industrielle.

Équipement de compteurs avec clapets anti-retour.

Protection des tuyaux courant sur le sol contre l'écrasement et la coupure.

Montage professionnel des branchements (se renseigner sur les diamètres des tuyaux et autres données techniques nécessaires aux branchements).

Évacuation des eaux usées

Évacuation obligatoire des eaux en gravitaire (attention aux contre-pentes par rapport au réseau).

Évacuation des eaux usées vers un réseau d'assainissement de façon hygiénique et sécuritaire (protection des bouches d'égout ouvertes).

Attention à ne pas installer d'activités fixes sur les plaques d'égouts prévues pour recevoir les évacuations d'eaux usées.

Montage professionnel des tuyauteries.

LE PERSONNEL

Une des étapes de la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires consiste à éviter tous risques de contamination par le personnel qui manipule les denrées. Une surveillance médicale de ces personnes doit donc être assurée. Le certificat médical d'aptitude à manipuler les denrées devra être disponible sur le site.

Le personnel doit avoir une tenue vestimentaire propre et adaptée.

Les vêtements de ville et autres effets du personnel ne doivent pas être stockés dans les zones de préparation.

Les tenues professionnelles propres sont stockées à l'abri des souillures.

Il est interdit de fumer dans les lieux où sont manipulées et préparées les denrées alimentaires.

LE FONCTIONNEMENT

Les bonnes pratiques d'hygiène seront respectées en utilisant par exemple le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques du Restaurateur. Des documents doivent être disponibles sur le site : plan de nettoyage, instructions d'hygiène au personnel, auto-contrôles réalisés (ex : relevés des températures), traçabilité (ex : conservation des étiquetages).

L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR



L’AFFICHAGE

L’affichage s’entend : prix taxes et service compris.

A l’extérieur

Vous devez afficher :

Le prix au comptoir, le prix en terrasse et le prix en salle des prestations suivantes :

- le café noir
- le demi de bière pression
- un apéritif anisé
- un flacon de bière
- un jus de fruit
- un soda
- une eau minérale plate ou gazeuse
- un plat du jour
- un sandwich

Les menus et les cartes indiquant les prix, au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner, de 18h00 pour le dîner, et pendant tout la durée du service.

Cinq vins, ou tous les vins si vous en servez moins de cinq, ou cinq boissons si aucun vin n’est servi, accompagnés de leurs prix.

A l’intérieur

- ◆ La liste des boissons offertes à la vente.
- ◆ Le prix de chaque prestation.
- ◆ De plus, vous devez mettre à la disposition de la clientèle des menus et cartes identiques à ceux affichés à l’extérieur en mentionnant :
 - ◆ Le prix de chaque prestation, boisson comprise et non comprise.
 - ◆ La nature et la contenance des boissons offertes.
 - ◆ L’origine des viandes bovines utilisées pour la préparation des plats servis ou vendus, sous la forme de :
 - « né et élevé (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d’élevage) et abattu (nom du pays d’abattage) ».
 - « origine : (nom du pays) » lorsque la naissance, l’élevage et l’abattage ont lieu dans le même pays.
- ◆ Liste des allergènes contenus dans les divers plats.

Ces mentions doivent être indiquées dans les lieux où sont servis les repas de façon lisible et visible (cartes, menus, ou tout autre support).

LA NOTE

Dans les « restaurants », la délivrance d'une note détaillant les prix est obligatoire.

La note doit comporter :

- La date,
- La raison sociale et l'adresse de l'établissement,
- Le prix TTC et service compris de chaque prestation fournie,
- Le total des sommes dues par le client.

DANS TOUS LES CAS L'ORIGINAL DE LA NOTE EST REMIS AU CLIENT ET LE DOUBLE CONSERVE PAR L'EXPLOITANT PENDANT DEUX ANS.

Une carafe d'eau doit être mise à la disposition de la clientèle.



PRÉFECTURE DE LOT-ET-GARONNE

ANNEXES

Guide manifestations

Date mise à jour : mars
2018

Annexes

- Formulaire manifestations moins de 1500 personnes
- Formulaire manifestations plus de 1500 personnes
- Mesures Vigipirate : guide des bonnes pratiques