Règles d'hygiène d'un projet de stand mobile

Food truck, foire, marché, ...

⚠ L'exploitant du stand devra se conformer à des démarches administratives selon la nature de l'activité. Il convient de se rapprocher du Service d'hygiène .

ZONE DE PRÉPARATION

Présence d'un dispositif de lavage des mains (eau potable + savon + essuie-mains à usage unique)

Respect de la chaîne du froid

Cuisson et maintien au chaud (>ou =63°C)

Surfaces de travail lisses propres et imputrescibles

Tenue de travail : propre, réservée au service, cheveux attachés/couverts.

BRUIT

Respecter la tranquillité du voisinage (musique, groupe électrogène, matériel...)

Adapter le volume sonore et les horaires d'exploitation

Utiliser du matériel conforme et entretenu (bruit maîtrisé)

DÉCHETS

Poubelle à commande non manuelle avec couvercle rabatable

Zone propre autour du stand

SANITAIRES

Plan de nettoyage et désinfection

Suivi : relevés de températures réguliers.

Traçabilité : suivi des denrées alimentaires et respect des dates limites de consommation (DLC), conserver les étiquettes des produits.

Protection contre les contaminations : protéger les denrées, lutter contre les nuisibles (insectes, poussières)

⚠ Toute occupation du domaine public, nécessite une déclaration



Retrouvez toutes les ressources et informations
sur colmar.fr/hygiene-alimentaire
ou en scannant le QR code

Service com Ville de Colmar | 2026 | Imprimé en interne

VILLE DE COLMAR - SERVICE HYGIÈNE | CONTACT : hygiene@colmar.fr

Colmar