

## ANNEXE 2

<b>LISTE DES OFFICIELS QUALIFIES EN CHARGE DE LA SÉCURITÉ DE LA MANIFESTATION</b>
---

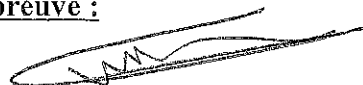
MANIFESTATION : ..... FUN - CARS .....

DATE(S) : ..... 11 Août 2013 .....

nom	Fonction (directeur de course, commissaire de piste etc.)	N° de licence	Type de licence
MAITRE Alain	Directeur de Course	21	FSNO
HUBERT David	Adjoint	236	1
DUTRONC Bernard	1	237	1
CHARTON S. Louis	1	138	1
REYNAUD Christophe	Fédéral	145	1
BUISSON David	1	38	1
GUINET David	Adjoint	239	1
PARIS François	1	4268	1

Date et signature du responsable de l'épreuve :

30 Août 2013



DÉPARTEMENT DE SAÔNE & LOIRE  
ARRONDISSEMENT D'AUTUN  
CANTON D'AUTUN NORD

Sous-Prefecture
- 5 AOUT 2013
d'Autun (S.-et-L.)

*MAIRIE de TAVERNAY*

Arrêté de réglementation de la circulation

Le maire de la commune de Tavernay

Vu les articles L 2212-2, L 2213-1 et L 2213-2 du code général des collectivités territoriales,

Vu le Code de la Route

Vu les arrêtés formant le règlement général de police de la commune

Considérant la demande des organisateurs de la compétition de Fun Car

Considérant qu'il y a lieu de réglementer la circulation dans un but de sécurité publique

Vu l'intérêt général ;

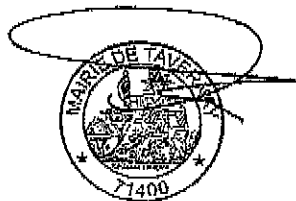
**ARRÊTE :**

**Article 1<sup>er</sup>.** - le 11 août 2013 la circulation sera interdite sur VC14 route des Mongins, pendant toute la durée des épreuves. La signalisation réglementaire sera mise en place par les organisateurs.

**Article 2.** - Le commandant de la brigade de gendarmerie d'Autun, Madame le Maire de la Celle en Morvan, sont chargés de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Tavernay, le samedi 3 août 2013

Le maire  
Pierre LABRUYERE



ANNEXE 3

## COMMUNE DE LA CELLE-EN-MORVAN

## ARRETE DU MAIRE

**Objet : Manifestation de Fun Car : Police de la circulation.**

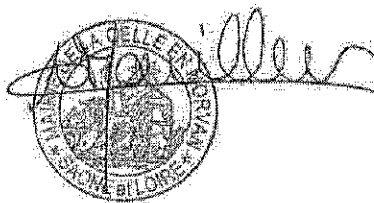
Le Maire de la Commune de la Celle-en-Morvan,

- Vu la loi n° 82.213 du 2 mars 1982 relative aux droits et libertés des communes, du département et de la région,
- Vu le Code Général des Collectivités Territoriales,
- Vu le Code de la Route,
- Vu la demande de Monsieur le Président de l'Association du FUN CAR Club de La Celle-en-Morvan pour organiser une manifestation de Fun Car le dimanche 11 août 2013 au lieudit « Champ Derrière »,
- Considérant qu'il est nécessaire de réglementer temporairement la circulation sur la voie communale n° 5 (des Quatre Routes au Chêne),

## ARRETE :

- Article 1 : Le dimanche 11 août 2013, de 13 heures à 18 heures, la circulation des véhicules se fera à sens unique sur la portion de la Voie Communale n° 5 comprise entre les Quatre Routes et le Chêne.
- Article 2 : La signalisation réglementaire sera mise en place par les organisateurs.
- Article 3 : Monsieur le Capitaine Commandant la Compagnie de Gendarmerie d'Autun, Monsieur le Président de l'Association du FUN CAR Club, Monsieur le Maire de la Celle-en-Morvan, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié en les formes habituelles.

Fait à La Celle-en-Morvan  
 Le 30 août 2013      30 JUIL. 2013  
 Le Maire  
 Anne-Marie MARILLER



Certifié exécutoire  
 pour avoir été publié,  
 affiché ou notifié le 30 août 2013  
 30 JUIL. 2013

Le Maire  
 Anne-Marie MARILLER



ANNEXES

## PREFECTURE DE SAONE ET LOIRE

Direction Départementale de la  
Protection des Populations  
Qualité Sécurité et Loyauté des  
Produits Alimentaires

Cité Administrative  
Boulevard Henri Dunant  
BP 22017  
71020 MACON Cedex 9

Heures d'ouverture  
De 9h00 à 12h00 et de 14h à 16h30  
du lundi au jeudi (16h00 le vendredi)  
Tél. : 03 85 22 57 00  
Fax : 03 85 22 57 90

### Règles sanitaires applicables lors de l'organisation de repas à l'occasion de manifestations occasionnelles

#### Bases réglementaires :

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de la sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Articles R231-59-1 à R231-59-7 du Code Rural définissant les conditions techniques du transport de denrées alimentaires sous température dirigée,
- Arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables
- Arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements de production primaire et des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Dans le cadre de l'organisation de manifestations occasionnelles au cours desquelles des aliments sont proposés au public, j'ai l'honneur de vous faire part des informations suivantes :

L'élaboration et la cession directe d'aliments au consommateur final sont notamment soumises au respect des dispositions réglementaires susvisées.

Toutes les précautions doivent donc être prises afin de veiller au respect ces exigences.

C'est pourquoi, j'attire notamment votre attention sur les points suivants :

#### ORIGINE DES REPAS OU DES DENREES D'ORIGINE ANIMALE REMIS AUX CONSOMMATEURS

✓ Si le professionnel retenu pour la confection des repas ou des produits en assure également le service (assemblage, remise en température...) ou la présentation à la vente, il n'existe pas d'intermédiaire physique re-manipulant le produit entre le fabricant et le consommateur. Dans ce cas de figure, le fabricant doit au minimum être déclaré auprès de la DDPP de son lieu d'implantation et doit être en mesure d'en présenter l'accusé de réception.

✓ Si le professionnel retenu pour la confection des repas ou des produits n'en assure pas le service, il existe alors un intermédiaire physique entre le fabricant du produit et le consommateur. Dans ce cas de figure, le fabricant doit obligatoirement être détenteur d'un agrément sanitaire ou d'une dispense d'agrément sanitaire. Il doit être en mesure de produire une attestation d'agrément ou le récépissé de sa déclaration de dispense d'agrément, délivré par la DDPP de son lieu d'implantation.

ANNEXE 4

- ✓ Dans tous les cas, les matières premières d'origine animale utilisées dans le cadre de la confection de ces repas doivent provenir d'un établissement agréé ou dispensé d'agrément.

### RESPECT DES CONDITIONS D'HYGIENE AU COURS DU TRANSPORT, DE LA MANIPULATION ET DE L'EXPOSITION DES DENREES ALIMENTAIRES

- ✓ Tous les matériaux et équipements entrant en contact avec les denrées alimentaires (moyens de transport, tables, ustensiles, comptoirs de ventes...) doivent être construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des aliments et maintenus propres en permanence. Ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, résistants à la corrosion, imperméables et imputrescibles (proscrire le bois brut).
- ✓ Un entretien et une désinfection réguliers du matériel et des locaux doivent être réalisés avec des moyens adéquats de manière à éviter les contaminations des aliments.
- ✓ Des dispositifs doivent être mis en place pour permettre aux personnes manipulant des produits de se laver les mains de manière hygiénique (lavabo à commande non manuelle, savon bactéricide, essuie-mains à usage unique...).
- ✓ Les denrées alimentaires doivent être protégées contre les souillures extérieures (poussières, pluie, soleil, insectes, autres animaux ...) et les manipulations par le public. Un soin particulier doit être apporté quant au choix de l'emplacement de l'implantation des structures ; le sol doit être stabilisé et permettre la circulation sans production de poussière.
- ✓ De l'eau potable chaude ou froide doit être prévue en quantité suffisante.
- ✓ Au cours du transport et du stockage, toutes les précautions doivent être prises pour limiter les risques de contamination croisée. Les produits sensibles doivent être correctement protégés (film alimentaire par exemple). Les containers et/ou véhicules utilisés pour le transport doivent être propres et réservés à cet usage.
- ✓ Les ustensiles de cuisine ainsi que la vaisselle, qu'elle soit jetable ou non, doivent être entreposés à l'abri des poussières et des souillures.

### RESPECT DES TEMPERATURES DE CONSERVATION DES ALIMENTS (RESPECT DE LA CHAINE DU FROID AU COURS DU TRANSPORT ET DU STOCKAGE DES MATIERES PREMIERES, MAINTIEN EN TEMPERATURE DES PLATS CUISINES)

- ✓ Pendant la durée du transport, du stockage et de l'exposition à la vente, les aliments altérables (matières premières, produits intermédiaires, produits finis) doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pouvant entraîner un risque pour la santé humaine.
- ✓ Les denrées réfrigérées doivent être maintenues à une température maximale de +4°C.
- ✓ Les denrées surgelées doivent être maintenues à une température maximale de -18°C.
- ✓ A l'issue de la cuisson, les plats cuisinés doivent être maintenus à une température supérieure à + 63°C jusqu'à leur service.
- ✓ Le transport des denrées périssables doit être réalisé avec un moyen adapté (au minimum un dispositif isotherme de type glacière) permettant le maintien des températures sus-citées.
- ✓ Les dispositifs utilisés pour le transport et le stockage devront être équipés d'un thermomètre permettant de vérifier à tout moment la température des produits.

**HYGIENE DU PERSONNEL MANIPULANT**  
**LES DENREES ALIMENTAIRES**

- ✓ Le personnel doit recevoir et suivre des instructions précises afin de respecter les dispositions réglementaires suscitées.
- ✓ Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.
- ✓ Il doit avoir à sa disposition une tenue de travail adaptée, de couleur claire.
- ✓ Une coiffe couvrant l'ensemble de la chevelure est également nécessaire.
- ✓ L'hygiène des mains doit être assurée par un lavage efficace (eau tiède, savon bactéricide, essuie-mains à usage unique) et régulier.
- ✓ Toute blessure doit être correctement protégée ; le port de gants est dans ce cas fortement conseillé.
- ✓ Les personnes malades (toux, rhume...) doivent être écartées des opérations de préparation et de manipulation des aliments.

**MAITRISE DES CONDITIONS DE STOCKAGE**  
**ET D'EVACUATION DES DECHETS**

- ✓ Les lieux de préparation des aliments doivent être équipés de poubelles fermées pour le stockage des déchets au fur et à mesure de la fabrication. Les systèmes d'ouverture de ces poubelles doivent être de préférence à commande non manuelle.
- ✓ Sur les lieux de restauration, les poubelles en nombre suffisant doivent également être fermées pour éviter la prolifération des insectes et des odeurs.
- ✓ Afin de permettre une évacuation correcte, les déchets doivent être mis en sacs étanches, fermés puis déposés dans les containers mis à disposition par les organisateurs ou la municipalité. Les sacs doivent être éliminés au fur et à mesure des besoins.

\*\*\*\*\*