



Réglementation Bar/ Snack association étudiante

Par **lexiab**, le **08/04/2015** à **18:38**

Bonjour,

Je suis depuis récemment en charge du bar fixe de l'association étudiante de mon école. Nous y servons des boissons non alcoolisées mais aussi des boissons alcoolisées de catégorie I et II dans le cadre de cercles privés. J'ai le projet d'y vendre aussi de la nourriture, type apéritifs avec sauce ou jambon de pays. J'aimerais connaître la réglementation en vigueur sur ces deux activités (normes d'hygiène, suivi et traçabilité imposition..).

J'ai aussi trouvé dans la législation l'obligation, pour une association préparant des repas, d'avoir une personne de l'équipe formée à l'hygiène alimentaire. Est-ce nécessaire pour mon activité?

Merci d'avance pour vos réponses,
lexiab

Par **moisse**, le **13/04/2015** à **09:32**

Bonjour,

Vous avez le choix soit:

a) consulter un certain nombre d'ouvrage de code:

* code civil

* code de la santé publique

* code général des impôts

* code de la santé publique qui intègre une partie du code des débits de boisson

b) consulter en Préfecture le correspondant du bureau des associations.

[citation] formée à l'hygiène alimentaire. Est-ce nécessaire pour mon activité?[/citation]

Bien sur que non.

Il est préférable de généraliser de bonnes gastro-entérites, cela incitera les élèves à fréquenter la bibliothèque plutôt que le bistrot.

:-)

Sans rire, une familiarisation aux techniques de HACCP paraît un minimum pour manipuler des denrées alimentaires hors du cercle familial.