

Réglementation sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments (Non exhaustif)

Concernant l'hygiène des établissements, le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prévoit notamment :

L'entretien et la conception des locaux

B1.1 « Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre I, § 1*)

B1.2 « Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations;

b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;

c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles; et

d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre I, § 2*)

B1.2 « Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air puisé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre I, § 5*)

B1.2 « La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;

b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;

c) les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules;

d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;

e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent; et

f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre II, § 1*)

B1.2 « Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre II, § 2*)

B1.2 « Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre II, § 3*)

Prévention et lutte contre les nuisibles et les animaux domestiques

B1.3 « La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre II, § 1*)

Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination). » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IX, § 4*)

Le stockage des produits d'entretien

B1.4 « Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre I, § 10*)

L'alimentation en eau

B1.5 « 1 a) L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante . »

1 b) De l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers. De l'eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins; de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur. Lorsque cette eau est utilisée, des installations d'alimentation adéquates doivent être disponibles. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VII, § 1*).

B1.5 « Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VII, § 2*).

B1.5 « L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VII, § 3*).

B1.5 « La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VII, § 4*)

B1.5 « La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VII, § 5*)

B1.5 « Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination des denrées alimentaires. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VII, § 6*)

L'évacuation des eaux usées

B1.6 « Les systèmes d'évacuation des eaux résiduares doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduares ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre I, § 8*)

L'éclairage

B1.7 « Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre I, § 7*).

L'entretien et la conception des équipements

B2.1 « Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :

a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre V, § 1*)

B2.1 « S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre V, § 3*)

B2.2 « Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :

b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination;

c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés; et

d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre V, § 1*)

L'entretien et la conception des engins de transport des denrées alimentaires

B2.3 « Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IV, § 1*).

B2.3 « Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.» (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IV, § 2*)

B2.3 « Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IV, § 3*).

B2.3 « Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention «Uniquement pour denrées alimentaires». » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IV, § 4*)

B2.3 « Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IV, § 5*)

La gestion des déchets et des sous-produits animaux

B3.1 « Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VI, § 2*)

B3.1 « Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites. » (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VI, § 3)

B3.2 « Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent. » (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VI, § 1)

B3.2 « Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte. » (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VI, § 4)

L'hygiène du personnel et des installations sanitaires

B4.1 « Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection. » (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VIII, § 1)

B4.1 « Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes. » (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre VIII, § 2)

B4.2 « Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. » (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre I, § 3)

B4.2 « Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique. » (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre I, § 6)

B4.2 « Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains. » (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre I, § 4)

B4.3 « Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel. » (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre I, § 9)

La formation du personnel à l'hygiène et la connaissance des bonnes pratiques

B4.4 « Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle

2) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5,

§ 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP; et

3) au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation. » (*règlement (CE) n° 852/2004, chapitre XII*)

B4.4 Le *Décret n°2011-731 du 24 juin 2011* relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale prévoit que les responsables d'établissement de restauration commerciale doivent avoir dans leur effectif au moins une personne ayant suivi une formation à l'hygiène alimentaire (sont concernés, les secteurs d'activité suivants : restauration traditionnelle, cafétérias et autres libres services, restauration de type rapide.)

B4.4 *L'arrêté du 5 octobre 2011* relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale précise le contenu de cette formation. Cette formation, qui doit durer au minimum 14 heures, est assurée par des organismes déclarés et enregistrés auprès de la direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Île-de-France (DRIAAF).

Le professionnel peut télécharger la liste de ces organismes sur le site de la DRIAAF à l'adresse suivante : <http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Formation-a-l-hygiene-alimentaire>.

Concernant l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées

Les conditions de conservation des denrées alimentaires (température)

C1.1 et C1.2 « Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IX, § 5*)

C1.1 et C1.2 « Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IX, § 6*)

C1.1 et C1.2 « Sont interdites la détention en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, la mise en vente, la vente ou la distribution à titre gratuit des denrées alimentaires entreposées dans des conditions non conformes à celles qui sont prescrites dans leur étiquetage. » (*article R 412-10 du code de la consommation*)

→ Cas particulier des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

C1.1 « Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après. Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation [ancienne référence, dispositions reprises dans le règlement n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011], une température

différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. » (annexe I, Arrêté du 21 décembre 2009)

C1.1 « Les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, réfrigérées ou congelées, sont conformes aux dispositions définies à l'annexe I sans préjudice, le cas échéant, des températures définies par le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 susvisé.

Toutefois, les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant peuvent être conservés à une température différente de celles mentionnées à l'annexe I dans des conditions satisfaisant aux modalités prévues :

- soit dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné ;
- soit dans des conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus. » (Arrêté du 21 décembre 2009, Titre II, article 3)

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	— 18 °C	— 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	— 18 °C
Produits de la pêche congelés	*	— 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	— 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	— 12 °C	— 12 °C

Nota. — La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.
 (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.

Annexe I, Arrêté du 21 décembre 2009

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratices et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Nota. — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits
 (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004
 (1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.

Annexe I, Arrêté du 21 décembre 2009

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
--	---------

Annexe I, Arrêté du 21 décembre 2009

C1.1 Concernant les glaces et crèmes glacées « Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau :

- Dans la mesure où la différence de température n'exécède pas + 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente ;
- Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service. » (Annexe I, Arrêté du 21 décembre 2009)

→ Cas particulier des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale

C1.2 « Les températures des produits et denrées alimentaires mentionnés à l'article 1er qui sont réfrigérés ou congelés et non préemballés sont conformes aux dispositions définies à l'annexe I. Toutefois, les produits et denrées alimentaires peuvent être conservés à une température différente de celles mentionnées à l'annexe I dans des conditions satisfaisant :

— soit aux prescriptions des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné ;
 — soit aux conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus. » (Arrêté du 8 octobre 2013, Titre II, article 3)

C1.2 « Les températures des produits et denrées alimentaires non préemballés doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après. » (annexe I, Arrêté du 8 octobre 2013)

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES CONGELÉES		
Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces et sorbets	— 18 °C	— 18 °C
Autres denrées alimentaires congelées	— 12 °C	— 12 °C
Nota. — La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.		

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES		
Nature des denrées	Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C
Nota. — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.		

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE	
Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C

Annexe I, Arrêté du 8 octobre 2013

C1.2 Concernant les glaces et sorbets « Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits est assurée, il est admis de soustraire les produits et denrées alimentaires congelés ainsi que les glaces et les sorbets aux températures mentionnées dans le tableau :

a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement et du déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits et denrées alimentaires et lors de leur présentation à la vente ;

b) Lors de l'exposition des glaces et sorbets pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service. » (*Annexe I, Arrêté du 8 octobre 2013*)

Les conditions de décongélation

C1.3 « La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IX, § 7*)

→ Cas particulier des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

C1.3 « Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables à la décongélation.
1. La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :

— soit dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C ;

— soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable. Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

2. Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'annexe I qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant réfrigérées.

3. Les produits décongelés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, autres que les surgelés, ne peuvent être recongelés, sauf si l'analyse des dangers validée a montré que les opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité pour les consommateurs. » (*Arrêté du 21 décembre 2009, annexe VI*)

Les conditions de transport

C1.4 « Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IV, § 7*).

→ Cas particulier produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

C1.4 « I. - Disposition spécifiques au transport des produits de la pêche.

Par dérogation prévue au § 2 du chapitre VIII de la section VIII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, le directeur départemental en charge des services vétérinaires peut autoriser le transport de produits de la pêche congelés à une température supérieure à - 18 °C lorsqu'ils sont transportés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée et préparés ou transformés, et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 km ou une heure de trajet, sans rupture de charge

II. - Dispositions spécifiques au transport des viandes fraîches.

Par dérogation prévue au 3 du chapitre VII de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, le transport des viandes d'ongulés domestiques n'ayant pas atteint la température de + 3 °C pour les abats et + 7 °C pour les autres viandes est possible sous réserve du respect du point 18 de la section I de l'annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009. » (*Arrêté du 21 décembre 2009, annexe III*)

Gestion des produits à Date Limite de Consommation dépassée

C2.1 Concernant les denrées alimentaires à date limite de consommation dépassée, l'article R. 412-9 du code de la consommation dispose : « Sont interdites la détention en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, la mise en vente, la vente ou la distribution à titre gratuit des denrées alimentaires comportant une date limite de consommation dès lors que cette date est dépassée. »

→ Cas particulier des œufs

C2.1 Oeufs « Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas 21 jours après la ponte. » (*règlement n°853/2004, annexe III, section X, chapitre I, §3*)

C2.1 Oeufs « La date de durabilité minimale visée à l'article 3, paragraphe 1, point 5, de la directive 2000/13/CE est fixée à vingt-huit jours suivant celui de la ponte au plus tard. Lorsqu'une période de ponte est indiquée, la date de durabilité minimale est déterminée à compter du premier jour de cette période. » (*règlement n°589/2008, article 13*)

« De ce fait, les œufs doivent être retirés de la vente 7 jour avant la date de durabilité minimale. »

La conservation et la protection des denrées contre les contaminations

C3.1 « Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination . » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IV, § 6*)

C3.1 « À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IX, § 3*)

C3.1 « Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IX, § 2*)

C3.1 « Sont interdites la détention en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, la mise en vente, la vente ou la distribution à titre gratuit des denrées alimentaires entreposées dans des conditions non conformes à celles qui sont prescrites dans leur étiquetage. » (*article R 412-10 du code de la consommation*)

→ Cas particulier des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

C3.1 « Le déconditionnement des produits des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. » (*Arrêté du 21 décembre 2009, annexe V, section II, §1*)

→ Cas particulier des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale

C3.1 « Le déconditionnement des produits et denrées alimentaires destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination (...). » (Arrêté du 8 octobre 2013, annexe III, § 1)

Sécurité sanitaire des matières premières à réception

C3.2 « Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine. » (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IX, § 1)

Sécurité sanitaire relative aux huiles de friture

C3.2 Huile « (...) Les graisses et huiles ne doivent pas présenter des teneurs en composés polaires ou en polymères de triglycérides supérieures respectivement à 25 % et 14 %. Les huiles ne satisfaisant pas aux dispositions du présent alinéa sont réputées impropres à la consommation humaine. » (Décret n°2008-184 du 26 février 2008, article 8)

Le professionnel devrait effectuer des autocontrôles afin de pouvoir modifier la fréquence de renouvellement de l'huile.

Sécurité sanitaire relative aux poissons (Exigences concernant les parasites (produits de la mer))

C3.2 Anisakis « Les produits de la pêche suivants doivent être congelés à une température ne dépassant pas - 20 °C en tous points du produit pendant une période d'au moins 24 heures; ce traitement doit être appliqué au produit cru ou au produit fini:

- a) les produits de la pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus;
- b) les produits de la pêche provenant des espèces suivantes si elles doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de la pêche ne dépasse pas 60 °C:
 - i) le hareng,
 - ii) le maquereau,
 - iii) le sprat,
 - iv) le saumon (sauvage) de l'Atlantique ou du Pacifique; et
- c) les produits de la pêche marinés et/ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes. » (règlement n°853/2004, annexe III, section VIII, chapitre III, D)

C3.2 Anisakis « Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites. » (règlement n°853/2004, annexe III, section VIII, chapitre V, D)

Sécurité sanitaire relative aux viandes (MRS)

C3.3 Viande « Section I. Dispositions spécifiques liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles applicables aux ateliers de boucherie

Chapitre I

Dispositions générales

Par dérogation prévue au b du point 4.3 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, les carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié peuvent être détenues et désossées dans un atelier de boucherie autorisé par le préfet (directeur départemental en charge des services vétérinaires). Pour obtenir cette autorisation, le responsable de l'établissement demandeur transmet au préfet une demande d'autorisation conforme au modèle présenté à l'appendice A à la présente annexe. Il s'engage à respecter les dispositions définies au chapitre II de la présente annexe. En cas de non-respect de ces dispositions, l'autorisation accordée à l'établissement concerné sera immédiatement retirée. La liste nationale des ateliers de boucherie autorisés est publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

Chapitre II

I. — Conditions d'équipements et de procédure à respecter.

1. Disposer, de manière dédiée, de matériel et d'outils aisément identifiables (planches de découpe, couteaux, scies) servant au désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale.
2. Etre équipé afin d'effectuer la pesée des matériels à risque spécifiés issus du désossage de ces mêmes pièces.
3. Disposer, pour le recueil et le stockage des déchets générés par l'opération de désossage, en vue de leur incinération ou co-incinération finale, de bacs étanches et d'un local réfrigéré ou frigorifique, conformément aux prescriptions du décret n° 2005-1219 du 28 septembre 2005 relatif aux délais de déclaration et de conservation mentionnés à l'article L. 226-6 du code rural. Ces équipements sont de capacité adaptée à la fréquence d'enlèvement des déchets appliquée conformément aux prescriptions du décret susmentionné.
4. Pouvoir justifier de l'enlèvement, par une entreprise spécialisée et agréée pour leur traitement, des sous-produits animaux de catégorie 1 générés au sein de l'établissement par le désossage de carcasses et parties de carcasses issues de bovins et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié.
5. Le plan de formation à l'hygiène et à la sécurité du personnel de l'établissement inclut la gestion des matériels à risque spécifiés.

II. — Conditions de fonctionnement à respecter.

1. Le désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale est effectué avec le matériel dédié prévu au 1° du I du présent chapitre, en prenant les précautions nécessaires pour éviter tout risque de dissémination des os ou d'éclats d'os vertébral lors des opérations. Les os de la colonne vertébrale renfermant les ganglions rachidiens sont isolés sur la planche réservée à cette opération. Le désossage des groupes de muscles suit le séquençage suivant : collier, basses-côtes, milieu de train de côtes, aloyau (possibilité de lever le filet en premier puis de désosser le faux filet en deux séances de travail, afin de limiter la dessiccation et l'oxydation des viandes).
2. Après le désossage, les os de la colonne vertébrale renfermant les ganglions rachidiens ainsi que les autres déchets obtenus lors de cette opération et considérés de catégorie 1 sont déposés dans un bac clairement identifié par la mention « MRS » ou « CATEGORIE 1 » (respectivement pour « matériels à risque spécifiés » ou « sous-produits de catégorie 1 ») ou par un code couleur dont la signification est clairement connue du personnel de l'établissement et réservé à ce seul usage. Les éventuelles esquilles d'os tombées au sol sont récupérées avant nettoyage du sol. Ce bac réutilisable est hermétique et constitué d'un matériau imputrescible, permettant des opérations de nettoyage et de désinfection efficaces. Il dispose d'un système de fermeture hermétique et permet une préhension sûre et une manipulation aisée.
3. Les os sont dénaturés au moyen de tout colorant autorisé par instruction du ministre chargé de l'agriculture. Cette opération est à renouveler à chaque nouveau dépôt d'os de la colonne vertébrale dans le bac.
4. Le bac réservé aux sous-produits de catégorie 1 et fermé est stocké dans une enceinte frigorifique à température positive ou négative selon le délai de conservation des déchets appliqué conformément aux prescriptions du décret précité.
5. Les matériels à risque spécifiés ou sous-produits de catégorie 1 générés par l'opération de désossage des morceaux attenants à la colonne vertébrale sont évacués selon les modalités définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

6. Après chaque désossage, le matériel de travail et les outils de découpe dédiés sont nettoyés puis désinfectés de manière à ce qu'aucune matière organique ne subsiste. Les outils sont laissés à tremper dans un produit et selon une procédure autorisés ou homologués par le ministère chargé de l'agriculture pour cet usage (par exemple une heure à température ambiante dans de l'eau de javel à 2 % de chlore actif). Les bacs réservés aux sous-produits de catégorie 1 sont nettoyés puis désinfectés après chaque opération de collecte.

Les instructions relatives aux bonnes pratiques d'hygiène doivent être suivies.

7. Les modalités pratiques de collecte des sous-produits de catégorie 1, générés par le désossage de carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, sont définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

III. — Obligations documentaires.

Un système est mis en place de façon à garantir la traçabilité des différents produits qui entrent dans l'établissement et qui en sortent et permettre notamment de faire le lien entre les carcasses contenant des matériels à risques spécifiés et les sous-produits de catégorie 1 générés. Les factures concernant les bovins soumis à l'obligation de retrait des vertèbres considérées comme matériels à risque spécifiés sont classées par ordre chronologique d'arrivée, ainsi que les bons d'enlèvement des matériels à risques spécifiés. Les documents relatifs à la gestion des MRS sont conservés pendant trois ans. Les modalités documentaires relatives à l'évacuation des déchets sont définies dans une instruction du ministère chargé de l'agriculture.

IV. - Obligations générales.

Dans la mesure où l'établissement ne procède pas au désossage de la totalité des viandes de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié qu'il réceptionne, celui-ci a l'obligation de ne livrer ces viandes qu'à des établissements autorisés à les recevoir. » (*Arrêté du 21 décembre 2009, annexe V*)

C3.2 Viande « III. - Dispositions liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles.

Par dérogations prévues au b du point 4.3 et au point 10 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, le transport des carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées, quartiers ou morceaux de découpe issus d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié n'est autorisé qu'à destination :

a) D'un atelier de découpe agréé au titre du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, dont le responsable respecte en outre les dispositions définies au A de l'annexe 3 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, afin de détenir et de désosser des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié ;

b) D'un entrepôt frigorifique agréé au titre du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, dont le responsable respecte les dispositions établies aux 1 et 2 de l'annexe II du présent arrêté, afin de détenir des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié ;

c) D'un atelier de boucherie au sens de la section I de l'annexe V du présent arrêté, autorisé par le préfet à détenir et désosser de telles carcasses ou parties de carcasses. Cette autorisation est délivrée sur la base d'un engagement du responsable de l'établissement à respecter les dispositions définies à l'annexe V du présent arrêté. La liste nationale des ateliers de boucherie autorisés est publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

Par ailleurs, le responsable de tout établissement, à l'exclusion des cas prévus aux a, b et c du présent point, souhaitant acquérir, confier, livrer, faire livrer ou céder des carcasses ou partie de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié doit respecter les dispositions définies au B de l'annexe III de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé. » (*Arrêté du 21 décembre 2009, annexe III*)

→ Dispositions applicables à la cession de viande hachée

C3.2 Viande « 1. Par dérogation prévue au 5 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004, les dispositions relatives aux matières premières du chapitre II de la section V de l'annexe III dudit règlement sont applicables à la cession au consommateur de viande hachée.

2. Les viandes hachées doivent être préparées à la demande et à la vue de l'acheteur. Toutefois, par dérogation prévue au 5 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004, les viandes hachées peuvent être préparées à l'avance pour autant que :

- l'atelier de fabrication réponde aux dispositions relatives à la fabrication de viande hachée de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 ;
- l'exploitant ait fait la déclaration de cette activité au préfet (directeur départemental en charge des services vétérinaires). » (*Arrêté du 21 décembre 2009, annexe VII*)

→ Dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage

C3.1 Viande « L'exploitant d'un établissement de commerce de détail fournissant directement le consommateur final, lorsqu'il est approvisionné conformément au c du 3 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 en petite quantité de gibier sauvage par un chasseur, ne peut accepter :

- a) De recevoir un gibier dépouillé ou plumé ;
- b) Que le gibier soit ou ait été congelé ;
- c) Que le gibier ne soit pas accompagné de la fiche de compte rendu d'examen initial remplie par la personne formée à la réalisation de ce type d'examen ;
- d) Que le gibier sauvage ne soit pas identifié, individuellement pour le grand gibier, individuellement ou par lot pour le petit gibier. Le numéro d'identification est reporté sur la fiche mentionnée au c du présent point ;
- e) Que les carcasses de sanglier ne soient pas accompagnées par la fiche d'accompagnement des prélèvements, dans le cadre de la recherche des larves de trichine réalisée à l'initiative du détenteur de la carcasse de sanglier. Cette fiche comporte la signature du laboratoire et le résultat du test trichine qui doit être favorable ;
- f) Que le gibier sauvage provienne d'un lieu de chasse distant de plus de 80 km de l'établissement livré. Toutefois, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure. Les conditions de détermination de cette distance sont précisées dans une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

2. L'exploitant d'un établissement de commerce de détail fournissant directement le consommateur final, lorsqu'il est approvisionné, conformément au c du 3 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 en gibier sauvage par un chasseur ne peut le congeler en l'état, étant donné que le gibier n'est ni dépouillé ni plumé. » (*Arrêté du 21 décembre 2009, annexe VIII*)

La conception des conditionnements et emballages

C3.3 « Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre X, § 1*)

C3.3 « Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre X, § 2*)

C3.3 « Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre X, § 3*)

C3.3 « Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre X, § 4*)

La gestion des produits dangereux

C3.4 « Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés. » (*règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre IX, § 8*)

C3.1 « IV. — Dispositions spécifiques au transport de matières dangereuses.

Il est interdit de prendre en charge avant, pendant ou après un transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant un fret susceptible d'altérer les caractéristiques sanitaires et qualitatives des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant par contaminations, émanations, pollutions ou apports toxiques tel que des marchandises dangereuses classées toxiques et/ou corrosives au sens de l'Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route (ADR) à l'exclusion des boissons alcoolisées et des produits d'entretien, de droguerie et d'hygiène conditionnés en unité de vente destinés aux utilisateurs finaux. » (*Arrêté du 21 décembre 2009, annexe III*)

La traçabilité des denrées

D1 « 1. La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

2. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux. À cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

3. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci.

4. Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui sont mis sur le marché dans la Communauté ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques. » (*règlement (CE) n° 178/2002, article 18*)

D1 D'autre part, la «traçabilité» est définie à l'article 3, § 15 du règlement (CE) n° 178/2002, comme « la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.

→ Cas particulier des denrées alimentaires d'origine animale ou en contenant

D1 « Le déconditionnement des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination.

Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci. » (*Arrêté du 21 décembre 2009, annexe V, section II, §1*)

- Cas particulier des produits de la mer

D1 Poisson « Les informations sur les produits de la pêche et de l'aquaculture visées à l'article 58, paragraphe 5, du règlement de contrôle sont fournies sur l'étiquette ou l'emballage du lot ou à l'aide d'un document commercial accompagnant physiquement le lot. Elles peuvent être apposées sur le lot par un moyen d'identification du type code, code-barres, puce électronique ou dispositif semblable, ou par un système de marquage. Les informations sur le lot doivent rester disponibles à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution de telle sorte que les autorités compétentes des États membres y aient accès à tout moment. » (*règlement d'exécution n°404/2011, Titre IV, chapitre I, article 67, § 5*)

D1 Poisson « (...) les informations destinées aux consommateurs et prévues à l'article 8 du règlement (CE) n°2065/2001: la dénomination commerciale, le nom scientifique, la zone géographique concernée et la méthode de production (...) Les Etats membres veillent à ce qu'au stade de la vente au détail, le consommateur dispose des informations énumérées au paragraphe 5, point g) et h). » (*règlement (CE) n°1224/2009, titre V, chapitre I, article 58, § 5 g et § 6*)

→ Cas particulier des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale

D1 « Le déconditionnement des produits et denrées alimentaires destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci. » (*Arrêté du 8 octobre 2013, annexe III, § 1*)

La responsabilité en matière de denrées (retrait-rappel)

D2 Concernant les responsabilités des exploitants en matière de denrées alimentaires.

« 1. Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.

2. Tout exploitant du secteur alimentaire responsable d'activités de commerce de détail ou de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité des denrées alimentaires engage, dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché des produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires et contribue à la sécurité des denrées alimentaires en transmettant les informations nécessaires pour retracer le cheminement d'une denrée alimentaire et en coopérant aux mesures prises par les producteurs, les transformateurs, les fabricants et/ou les autorités compétentes.

3. Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine. Il informe les autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir les risques pour le consommateur final et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec les autorités compétentes, conformément aux législations et pratiques juridiques nationales, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par une denrée alimentaire.

4. Les exploitants du secteur alimentaire collaborent avec les autorités compétentes en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou réduire les risques présentés par une denrée alimentaire qu'ils fournissent ou ont fournie. « (règlement (CE) n°178/2002, article 19)

D2 « L'expérience a montré que le fonctionnement du marché intérieur peut être compromis lorsqu'il est impossible de retracer le cheminement de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux. Par conséquent, il est nécessaire de mettre sur pied, dans les entreprises du secteur alimentaire et les entreprises du secteur de l'alimentation animale, un système complet de traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux permettant de procéder à des retraits ciblés et précis ou d'informer les consommateurs ou les inspecteurs officiels et, partant, d'éviter l'éventualité d'inutiles perturbations plus importantes en cas de problèmes de sécurité des denrées alimentaires. » (règlement (CE) n°178/2002, point 28)

D2 « Lorsqu'un producteur ou un distributeur sait que des produits destinés aux consommateurs qu'il a mis sur le marché ne répondent pas aux exigences énoncées à l'article L. 421-3, il engage les actions nécessaires pour prévenir les risques pour les consommateurs et en informe immédiatement les autorités administratives compétentes.

Les modalités de cette information sont définies par arrêté du ministre chargé de la consommation et des ministres intéressés.

Le producteur ou le distributeur ne peut s'exonérer de ses obligations en soutenant n'avoir pas eu connaissance des risques qu'il ne pouvait raisonnablement ignorer. (...)

Dans le secteur alimentaire et de l'alimentation animale, lorsque des mesures de retrait ou de rappel sont mises en œuvre, les producteurs et les distributeurs établissent et maintiennent à jour un état chiffré des produits retirés ou rappelés, qu'ils tiennent à la disposition des agents habilités.

Sans préjudice des mesures d'information des consommateurs et des autorités administratives compétentes prévues par la réglementation en vigueur, les professionnels qui procèdent au rappel de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en font la déclaration de façon dématérialisée sur un site internet dédié, mis à la disposition du public par l'administration.

Un arrêté des ministres intéressés, pris après avis de la Commission nationale de l'informatique et des libertés, détermine les conditions de fonctionnement de ce site, son adresse, les informations à déclarer, la nature de celles qui sont rendues publiques, ainsi que les modalités de déclaration, de publication et d'actualisation de ces informations. » (L.423-3 du code de la consommation)

Procédures fondées sur l'HACCP

E2 « Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. » (règlement (CE) n° 852/2004, article 5, §1)

Concernant les sanctions

B

Les infractions aux dispositions du Règlement n°852/2004 et de ses arrêtés d'application à savoir l'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 et l'Arrêté du 8 octobre 2013, relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant, sont punies, suivant le cas, d'une contravention de 3ème classe (soit 450 € maximum par infraction) ou d'une contravention de 5ème classe (soit 1500 € maximum par infraction).

C2.1

Les infractions à l'article R.412-9 du code de la consommation sont punies de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la 5ème classe (amende de 1500 € au plus par infraction).

C3.1 et C1.1 et C1.2

Les infractions à l'article R.412-10 du code de la consommation sont punies de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la 5ème classe (amende de 1500 € au plus par infraction).

C2.1 Oeufs

Les infractions au paragraphe 3 du chapitre I de la section X de l'annexe III du règlement (CE) n°853-2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale, sont punies d'une contravention de 5ème classe (soit 1500 € au plus par infraction).

C3.2 Huile

L'emploi d'une huile impropre à la consommation est puni de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la 5ème classe (amende de 1500 € au plus par infraction). Cette anomalie pourrait également constituer une infraction à l'article L.441-1 du code de la consommation (tromperie sur les qualités substantielles) qui est punie d'un emprisonnement de deux ans au plus et une amende de 300 000 euros au plus. Cela peut aussi être considéré comme une détention illégitime de denrées corrompues punie, au sens de l'article L.413-2 du code de la consommation, d'une amende de 150 000 € et d'un emprisonnement d'un an.

D1

Les infractions aux dispositions de l'article 18 du règlement 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 sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, sont punies d'une contravention de 5ème classe (soit 1 500 € maximum par manquement).

D1 Poisson

Les infractions à l'article L.451-1 du code de la consommation sont punies de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la 5ème classe (amende de 1500 € au plus par infraction).

D2

Les infractions aux dispositions de l'article L.423-3 (retrait/rappel) du code de la consommation sont punies d'une amende 5 000€.

Des informations utiles sont disponibles sur le site de la DGCCRF à l'adresse suivante <http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/> et sur le site de la DGAL à l'adresse suivante <https://agriculture.gouv.fr/>.

De plus, la plupart des textes français peuvent être consultés sur le site www.legifrance.gouv.fr.