

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

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

NOR : AGRG0927709A

La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi, le ministre de la défense, la ministre de la santé et des sports et le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu la directive 2004/41/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil ;

Vu le règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 modifié fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié 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 modifié par le règlement n° 1642-2003 du 22 juillet 2003 ;

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment les *c* et *d* du 3 de l'article 4 et l'article 17 ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale modifié par les règlements (CE) n° 2074-2005 du 5 décembre 2005, n° 2076-2005 du 5 décembre 2005 et n° 1662/2006 du 6 novembre 2006 ;

Vu la directive 98/34 (CE) du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques, ensemble la notification n° 2007/084/F du 15 février 2007 adressée à la Commission des Communautés européennes ;

Vu le code rural, notamment les articles L. 231-5 et R. 231-12 ;

Vu le code de la consommation, et notamment son article R. 112-22 ;

Vu le décret n° 98-246 du 2 avril 1998 relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat ;

Vu le décret n° 2005-1219 du 28 septembre 2005 relatif aux délais de déclaration et de conservation ;

Vu l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;

Vu l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 25 juillet 2006,

Arrêtent :

TITRE I^{er}

CHAMP D'APPLICATION

Art. 1^{er}. – Sans préjudice de l'application des dispositions des règlements (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002, n° 852/2004 et n° 853/2004 du 29 avril 2004, n° 999/2001 du 22 mai 2001 et n° 37/2005 du 12 janvier 2005 susvisés, les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Art. 2. – Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par :

a) « Denrée alimentaire périssable » : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

b) « Denrée alimentaire très périssable » : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

c) « Remise directe » : toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective.

d) « Restauration collective » : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.

e) « Cuisine centrale » : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite ou à une collectivité de personnes à caractère social.

f) « Préparation culinaire élaborée à l'avance » : préparation culinaire devant être consommée de manière différée dans le temps ou l'espace et dont la stabilité microbiologique est assurée par l'une des modalités suivantes :

- entreposage réfrigéré ou liaison froide : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid ;
- entreposage chaud ou liaison chaude : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur.

g) « Restaurant satellite » : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

h) « Atelier de boucherie » : commerce de détail dans lequel peuvent être effectués le désossage, la découpe et le hachage de viandes d'ongulés domestiques et de volailles, destinés à être cédés directement au consommateur final, ou à un établissement en application du ii du b du 5 de l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 853/2004. Toute personne qui exerce l'activité de boucherie ou qui en contrôle l'exercice par une ou plusieurs personnes non qualifiées doit bénéficier du statut de boucher au sens du décret du 2 avril 1998 susvisé. Sont notamment compris dans cette définition les ateliers de boucherie indépendants, les ateliers de boucherie intégrés à une grande ou moyenne surface, les ateliers de boucherie situés dans des exploitations agricoles.

TITRE II

EXIGENCES EN MATIÈRE DE MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES POUR LA CONSERVATION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENRÉES ALIMENTAIRES EN CONTENANT

Art. 3. – 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.

TITRE III

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS D'ENTREPOSAGE DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENRÉES ALIMENTAIRES EN CONTENANT

Art. 4. – Des dispositions particulières applicables aux établissements d'entreposage des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont définies aux annexes II et VI.

TITRE IV

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AU TRANSPORT DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENRÉES ALIMENTAIRES EN CONTENANT

Art. 5. – Des dispositions particulières applicables aux moyens de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont définies à l'annexe III.

TITRE V

**DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES
AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE**

Art. 6. – Des dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, sont définies aux annexes IV et VI.

Art. 7. – Des dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective, à l'exception des cuisines centrales, sont définies aux annexes VII et VIII.

TITRE VI

**DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES
AUX ÉTABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE**

Art. 8. – Des dispositions particulières applicables aux établissements de remise directe sont définies aux annexes V, VI, VII et VIII.

TITRE VII

DISPOSITIONS FINALES

Art. 9. – Sont abrogés :

- l'arrêté du 4 novembre 1965 relatif aux conditions de collecte et de commercialisation des œufs ;
- l'arrêté du 13 janvier 1970 relatif aux exceptions à l'obligation de pasteuriser les laits et les crèmes servant à la fabrication des fromages frais ;
- les articles 2, 3, 16, 17 et les titres II et IV de l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale ;
- le quatrième alinéa de l'article 3 de l'arrêté du 6 août 1985 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine ;
- l'arrêté du 12 novembre 1985 réglementant l'hygiène de la préparation des viandes attendries destinées à la consommation ;
- l'arrêté du 10 juillet 1986 relatif à l'entrée en France de viandes fraîches d'animaux de boucherie destinées à la consommation ;
- l'arrêté du 15 avril 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché des ovoproduits ;
- l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles ;
- l'arrêté du 20 janvier 1995 relatif aux denrées animales ou d'origine animale altérables dont la date limite de consommation est dépassée ;
- l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale ;
- les articles 3 à 24, 26 à 28 et 30 à 60 de l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;
- l'arrêté du 15 avril 2001 fixant les conditions sanitaires pour la préparation de gélatine destinée à la consommation humaine.

Art. 10. – Sont abrogés en ce qui concerne les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;
- l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine ;
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Art. 11. – La directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur central du service de santé des armées, le directeur général de la santé et la directrice générale de l'alimentation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 21 décembre 2009.

*Le ministre de l'alimentation,
de l'agriculture et de la pêche,*
BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,
de l'industrie et de l'emploi,*
CHRISTINE LAGARDE

Le ministre de la défense,
HERVÉ MORIN

La ministre de la santé et des sports,
ROSELYNE BACHELOT-NARQUIN

ANNEXE I

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, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.

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

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 ratites 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

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

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

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

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 :

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-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 ;

b) 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 II

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS D'ENTREPOSAGE DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENRÉES ALIMENTAIRES EN CONTENANT

Dispositions liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles

1. Par dérogations prévues au b du point 4.3 et au point 10 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, l'entreposage de 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 est autorisé dans un entrepôt frigorifique agréé au titre du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004.

Le responsable de l'entrepôt frigorifique doit par ailleurs respecter les dispositions définies par la présente annexe, afin de détenir des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié.

La sortie d'un entrepôt frigorifique de carcasses ou parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié n'est autorisée qu'à destination :

a) D'un autre entrepôt frigorifique agréé au titre du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, dont le responsable respecte les dispositions définies par la présente annexe, afin de détenir des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié ;

b) 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 désosser 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 des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié. Cette autorisation est délivrée sur la base d'un engagement du responsable de l'établissement, dont le modèle est présenté à l'appendice A de 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.

2. Lors de l'entreposage de carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux et quartiers issus d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, le registre ou système équivalent conforme aux prescriptions du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 relatives à la traçabilité est complété des données nécessaires à l'identification et au suivi matière de ces carcasses et parties de carcasses entrant dans l'établissement d'entreposage ou le quittant. De plus, il doit permettre de connaître en tout temps la localisation de ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant dans l'établissement. Ces informations sont conservées pendant une durée minimale de trois ans.

ANNEXE III

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX MOYENS DE TRANSPORT DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENRÉES ALIMENTAIRES EN CONTENANT

I. – *Dispositions spécifiques au transport des produits de la pêche.*

Par dérogation prévue au paragraphe 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.

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.

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.

V. – Dispositions spécifiques au soutien des forces armées.

Pour les transports, adaptés au soutien des forces armées en opération et à l'entraînement, des dispositions particulières sont fixées par arrêté du ministre de la défense.

ANNEXE IV

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

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 aux établissements de restauration collective :

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Après refroidissement, ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

2. Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10 °C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

4. La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est déterminée par l'exploitant. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation.

Pour les produits déconditionnés puis reconditionnés, la date limite de consommation ne peut excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte.

5. Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0-3 °C) après la dernière présentation au consommateur.

6. Dès qu'il a connaissance de la survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, chez au moins deux consommateurs, le responsable de l'établissement :

i) Invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procèdera au diagnostic et à leur prise en charge ;

ii) Signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales ainsi qu'au directeur départemental en charge des services vétérinaires.

Afin de faciliter l'enquête des services officiels, l'exploitant tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus effectivement servis ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.

Pour un organisme placé sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense, le signalement est effectué selon les modalités fixées par le directeur central du service de santé des armées, la déclaration est faite par le chef du département d'épidémiologie et de santé publique du service de santé des armées territorialement compétent, d'une part, au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales concerné et, d'autre part, au directeur du service de santé des armées dont relève cet organisme.

7. Les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant déjà servis au consommateur ne peuvent plus être destinés à l'alimentation humaine ou animale à l'exception de ceux qui n'ont pas été déconditionnés et qui se conservent à température ambiante.

Les excédents des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et que soit mis en œuvre un moyen d'identification de la date de fabrication des plats correspondants.

Les dispositions du deuxième alinéa ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C, sans rupture de la chaîne du froid.

ANNEXE V

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA REMISE DIRECTE

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. Être 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.

Section II

Dispositions diverses

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 sont applicables à la remise directe.

1. 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.

2. Le nom de la personne responsable de distributeurs automatiques ainsi que son adresse et son numéro de téléphone sont apposés lisiblement à l'extérieur des appareils.

APPENDICE A DE L'ANNEXE V

MODÈLE DE DEMANDE D'AUTORISATION PAR UN ATELIER DE BOUCHERIE, AFIN DE DÉTENIR ET DÉOSSER DES CARCASSES ET PARTIES DE CARCASSES ISSUES D'ANIMAUX DE L'ESPÈCE BOVINE ET CONTENANT DE L'OS VERTÉBRAL CONSIDÉRÉ COMME MATÉRIEL À RISQUE SPÉCIFIÉ

(Engagement à transmettre à la direction départementale en charge des services vétérinaires du département d'implantation de l'atelier de boucherie)

Je soussignée(e), Madame, Monsieur, boucher, responsable des opérations de découpe de viandes bovines au sein de l'atelier de boucherie situé (adresse) :

Téléphone :

et Madame, Monsieur,
responsable juridique de l'atelier de boucherie (préciser le nom du responsable juridique dans le cas où il est différent du responsable des opérations de découpe) :

Nom ou raison sociale :

N° SIRET de l'établissement :

Adresse :

.....

Téléphone :

1. Atteste avoir pris connaissance de la présente annexe et appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène « boucher ».

2. M'engage à respecter et faire respecter l'ensemble de ces dispositions.

3. M'engage à faire effectuer la vérification du respect de l'ensemble de ces dispositions par un organisme tiers.

Fait à, le

Signature du boucher :

Nom, prénom et signature du responsable, si le boucher n'est pas le responsable juridique de l'établissement :

Cachet de l'entreprise :

ANNEXE VI

DISPOSITIONS RELATIVES À LA DÉCONGÉLATION

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.

ANNEXE VII

DISPOSITIONS APPLICABLES À LA CESSION DE VIANDE HACHÉE

1. Par dérogation prévue au 5 de l'article 1^{er} 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 1^{er} 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).

ANNEXE VIII

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PETITES QUANTITÉS
DE GIBIER SAUVAGE

1. 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 1^{er} 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 1^{er} 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.