Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2020-706** **18/11/2020**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Mesures temporaires favorisant l'adaptation des entreprises du secteur alimentaire mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale au contexte des restrictions imposées dans le cadre de la lutte contre l'épidémie de Covid-19

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette instruction technique présentes les évolutions réglementaires essentiellement induites par un arrêté ministériel synchrone. Au niveau infra-réglementaire, elle détaille les adaptations proposées aux opérateurs du secteur alimentaire en lien avec la baisse d'activité liée au confinement mis en place par le Gouvernement. Toutes ces adaptations sont temporaires et ne restent valables que pendant la période d'urgence sanitaire. En outre, elles ne remettent pas en cause le principe de responsabilité de l'exploitant vis-à-vis des denrées qu'il met sur le marché.

Textes de référence :

Droit européen :

* Règlement CE/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
* 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

Droit français :

* Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
* Arrêté 6 novembre 2020 prescrivant des mesures temporaires favorisant l'adaptation des entreprises du secteur alimentaire mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale au contexte des restrictions imposées dans le cadre de la lutte contre l'épidémie de Covid-19

Dans le contexte de confinement décidé par le Gouvernement pour lutter contre l'épidémie de Covid-19, l’accès de la population à une alimentation sûre, variée et en quantité suffisante reste une priorité absolue du Gouvernement.

Dans certains cas, l'absence d'une partie des employés, la baisse de certains débouchés (restauration collective), voire leur suppression (restauration commerciale), peuvent conduire un établissement du secteur alimentaire à faire évoluer son volume de fabrication, son organisation ou son process.

La présente instruction accompagne la publication d'un **arrêté ministériel dédié** qui regroupe les modifications réglementaires nécessaires pour accompagner ces évolutions pendant la période d'urgence sanitaire définie par le décret n° 2020-1257 du 14 octobre 2020. Elle détaille également les modifications infra-réglementaires qui viennent compléter ce dispositif. **Toutes ces modifications sont temporaires et sont valables tant que l’arrêté ministériel dédié est en vigueur, c’est-à-dire un mois après la fin de l’état d’urgence sanitaire.**

Toutefois, il est important de rappeler que, malgré les difficultés rencontrées par les opérateurs du secteur alimentaires, ceux-ci restent responsables de la mise sur le marché de denrées sûres pour le consommateur, conformément aux principes formulés dans le règlement (CE) n° 178/2002. Les éléments figurant dans cette instruction visent à favoriser la continuité de l'activité économique des entreprises implantées en France, sans remettre en cause les principes du Paquet hygiène, dont celui de responsabilité première de l'exploitant quant à la qualité sanitaire des produits qu'il met sur le marché.

1 Relèvement des seuils applicables aux établissements dérogataires

La décision de fermeture des restaurants commerciaux et la baisse d’activité de la restauration collective imposent aux exploitants de commerces de détail de trouver de nouveaux débouchés pour leurs produits.

Pour simplifier leurs démarches, l’arrêté du 6 novembre 2020 suspend les plafonds de vente hebdomadaires définis en annexe de l'arrêté du 8 juin 2006.

Aucune démarche particulière n'est nécessaire pour faire valoir ce relèvement de seuils, mais l'exploitant devra adresser un bilan des quantités vendues (poids total des quantités cédées, par type de denrées cédées) à l’issue de cette période d'urgence sanitaire à la DD(CS)PP/DAAF du lieu d’implantation de son établissement.

A l'issue de la situation d'urgence sanitaire, l'exploitant devra choisir entre la pérennisation de ces débouchés vers des clients professionnels, en déposant une demande d'agrément, et le retour à la vente directe.

2 Simplification de la mise sur le marché de lait cru destiné au consommateur final

Pour faciliter la vente au consommateur final de lait qui ne pourrait plus être collecté, une dérogation aux dispositions de l'arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru est introduite par l’arrêté du 6 novembre 2020 en vue de remplacer temporairement la demande d'autorisation par une simple déclaration.

Cette simplification est rendue possible par la connaissance préalable de l'état sanitaire des troupeaux laitiers. Toutefois, les autres prescriptions techniques de l'arrêté du 13 juillet 2012 ne sont pas modifiées. Ce type de mise sur le marché n'est donc pas possible en l'état pour tout producteur de lait.

Une réponse formelle de la DDPP à cette déclaration n'est pas indispensable mais le retour du formulaire de déclaration contresigné par l'inspecteur[1] permet de clarifier la situation de l'exploitant.

3 Possibilité pour les EANA de livrer à domicile

Une dérogation aux dispositions de l'arrêté du 10 octobre 2008 a été introduite par l'arrêté du 6 novembre 2020 pour ouvrir la possibilité aux EANA de livrer leurs produits à l'état réfrigéré au domicile de leurs clients. Toutefois, cette possibilité est limitée, en cohérence avec les prescriptions existantes relatives à la vente directe sur les marchés, à des commandes passées « *directement, sans intermédiaire, […] auprès du producteur.* »

4 Congélation des matières premières, des produits intermédiaires ou des produits finis

Le contexte de confinement peut conduire les professionnels à congeler des matières premières, des produits intermédiaires ou des produits finis pour ajuster le volume de leur activité et de mise en marché au contexte actuel.

L'annexe 1 détaille les points de vigilance sur lesquels les professionnels et les DD(CS)PP/DAAF doivent être particulièrement attentifs, notamment en matière de conception des nouvelles modalités de conservation et d'utilisation des produits congelés, de congélation proprement dite des denrées et d'archivage des informations de traçabilité.

Vous voudrez bien me tenir informé de toute difficulté dans la mise en œuvre de la présente instruction.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Bruno FERREIRA

[1] Le logiciel Adobe Reader permet, par les fonctions disponibles dans le panneau latéral droit, d'ajouter du texte en surimpression pour indiquer la DD(CS)PP/DAAF, la date du jour et l'inspecteur concernés puis d'insérer une signature préalablement scannée au format JPG ou une mention « SIGNE ». Le fichier est ensuite enregistré et n'est plus modifiable.

Annexe 1 : Congélation exceptionnelle de denrées alimentaires d'origine animale dans le contexte de l'état d'urgence sanitaire lié à la lutte contre l'épidémie de Covid-19

1 Définitions

Collectivité : « tout établissement (y compris un véhicule ou un étal fixe ou mobile), tel qu'un restaurant, une cantine, une école, un hôpital ou un service de restauration, dans lequel, dans le cadre d'une activité professionnelle, des denrées alimentaires prêtes à être consommées par le consommateur final sont préparées »[1] ;

DDM : date de durabilité minimale au sens du règlement (UE) n° 1169/2011 ;

DLC : date limite de consommation au sens du règlement (UE) n° 1169/2011 ;

ODG : organisme de défense et de gestion d'une appellation d'origine protégée.

2 Définir les nouvelles modalités de conservation et d'utilisation des produits

2.1 Définition de la durée de conservation possible

Le changement d'état des produits impose à leur producteur ou à leur propriétaire de déterminer une durée maximale d'utilisation voire, si le produit est soumis au règlement (UE) n° 1169/2011, une DDM. En effet, durant la congélation, la multiplication des micro-organismes est stoppée mais l'oxydation des acides gras se poursuit, à une cinétique plus lente.

Certains GBPH proposent des durées de congélation recommandées, sans retard indu, mais elles n'auront pas intégré la phase de stockage initiale prolongée des denrées à l'état réfrigéré, avant congélation, au cours de laquelle cette dégradation enzymatique a commencé. Les DDM proposées par les exploitants dans ces circonstances seront donc plus courtes que ces repères. Le cas échéant, les instituts techniques pourront travailler sur la cinétique des réactions d'oxydation des produits pour proposer des taux de conversion forfaitaires entre les premiers jours de conservation à l'état réfrigéré et des semaines de conservation à l'état congelé.

2.2 Congélation de matières premières ou de produits intermédiaires

La saisonnalité de la lactation des chèvres et des brebis peut inciter une fromagerie à congeler quelques mois une partie des caillés ou du rétentat qu'elle a produits lors de la réception du lait afin de mieux étaler sa production de fromages affinés dans l'année. De même, des productions de fromages peuvent être congelées en début d'affinage pour le suspendre pendant plusieurs mois. Après la décongélation, l'affinage reprend pour obtenir un produit fini prêt à être commercialisé. Ces pratiques sont décrites dans le PMS de l'établissement.

Pour les produits bénéficiant d'un signe officiel de qualité ou d'origine (AOP, IGP, Label Rouge, …), les possibilités de congélation ou de surgélation des matières premières et des produits intermédiaires sont définies par le cahier des charges du label. Les éventuelles demandes de dérogation temporaire doivent respecter les procédures nationales et européennes *ad hoc*.

[1]Règlement (UE) n° 1169/2011, article 2, point 2.d

Si un exploitant souhaite réaliser ce type de congélation de manière temporaire, dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire lié au Covid-19, l'information de la DD(CS)PP/DAAF compétente peut se faire dans le cadre de la procédure allégée décrite dans cette présente instruction technique en annexe 1.

Toutefois, comme évoqué au point 3.3, il est fortement recommandé que l'opération de descente en température initiale des produits soit sous-traitée à un prestataire agréé.

2.3 Produits mis sur le marché mais destinés aux professionnels autres que les collectivités

Les denrées destinées à servir de matière première dans un établissement du secteur alimentaire ne relevant pas de la définition de collectivité ne sont pas soumises, en ce qui concerne les règles d'étiquetage, au règlement (UE) n° 1169/2011. Ainsi en est-il des denrées destinées à des établissements agréés autres que les commerces de détail et les cuisines centrales.

Les informations minimales à fournir au client sont définies par le règlement (UE) n° 931/2011. En complément, le fournisseur doit donner les informations indispensables qui permettront au professionnel d'étiqueter le produit final et notamment des informations permettant de déterminer la durée de vie du produit, telle qu'une date d'utilisation recommandée par exemple.

2.4 Denrées destinées à être mises sur le marché vers le consommateur final ou des collectivités

Le règlement (UE) n° 1169/2011 impose des règles relatives à l'étiquetage pour tous les produits destinés au consommateur final ou aux collectivités. Il impose notamment la mention d'une DLC ou d'une DDM sur les produits pré-emballés.

2.4.1. Privilégier une remise sur le marché à l'état congelé

La remise sur le marché à l'état réfrigéré d'un produit congelé implique sa décongélation et la détermination d'une nouvelle DLC. Celle-ci doit être déterminée en fonction de toutes les étapes de vie du produit depuis sa fabrication. Une telle démarche impliquera des études lancées très en amont pour tester le vieillissement effectif du produit au cours de 1) sa première phase de conservation en froid positif, 2) la phase de congélation et 3) la seconde phase de conservation à l'état réfrigéré. Les circonstances actuelles rendent cette démarche complexe et longue.

En outre, la décongélation du produit implique de le ré-étiqueter pour faire apparaître la nouvelle DLC et la mention de sa décongélation. Ce ré-étiquetage peut nécessiter de déconditionner le produit une seconde fois avant de le reconditionner.

Aussi, est-il **fortement recommandé de limiter la remise sur le marché de ces denrées à leur état congelé, avec la mention de la DDM évoquée au point 2.1**. Tel est le parti qui sera pris dans la suite de la présente instruction.

Ces nouvelles modalités de mise sur le marché impliqueront également une révision des conseils d'utilisation figurant sur le produit.

2.4.2. Privilégier une transformation ou un traitement thermique ultérieurs

Une fois décongelés, les produits pourront être intégrés dans le process de fabrication de la collectivité, qui adaptera son plan de maîtrise sanitaire aux caractéristiques de ces matières premières.

Pour les produits destinés au consommateur final, il est **fortement recommandé de les orienter vers une cuisson ou, a minima, un réchauffage selon des modalités adaptées** aux qualités sanitaires et organoleptiques du produit.

2.4.3. Ré-étiqueter les produits

En prévision de leur remise sur le marché, les produits devront être ré-étiquetés pour qu'ils mentionnent la DDM en remplacement de la DLC, la mention « congelé », la date de congélation pour les viandes congelées, les préparations de viandes congelées et les produits non transformés de la pêche congelés ainsi que les nouvelles modalités d'utilisation. Ce ré-étiquetage pourra nécessiter un ré-emballage voire un reconditionnement des denrées.

Dans la mesure du possible, cette opération se fera avant la congélation. Ainsi, les unités de vente seront correctement étiquetées durant toute la phase de conservation en froid négatif.

Si cette opération n'est pas possible avant la congélation, les unités de stockage (produits, colis ou palettes selon les cas) concernées sont clairement identifiées pour éviter toute confusion au moment du déstockage. Des fiches ou des étiquettes très visibles sont apposées sur chaque unité de stockage, à l'image du modèle suivant :

Congélation exceptionnelle liée à l'état d'urgence sanitaire	
Nature du produit :	
Numéro du lot congelé :	
Date de fabrication ou de réception :	
Date de congélation :	
DLC initiale du produit réfrigéré :	
DDM du produit congelé :	

Ces fiches ou étiquettes restent visibles jusqu'à la dépalettisation et l'ouverture des colis préalables au ré-étiquetage des produits, y compris au cours d'un éventuel transport vers un autre site, si le ré-étiquetage se fait dans un établissement différent de l'entrepôt où les produits ont été stockés.

Conformément à la section I de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004, l'exploitant qui procède à ce ré-étiquetage appose sa marque d'identification sur la nouvelle étiquette. Il est responsable de la conformité de l'étiquetage ainsi que des conseils d'utilisation et de la DDM qui y figurent. Ces mentions pourront, le cas échéant, se baser sur des informations communiquées par le propriétaire ou le producteur des denrées concernées. Si l'exploitant qui procède au ré-étiquetage des denrées est différent de leur producteur, l'étiquette peut mentionner le numéro d'agrément de ce dernier, apposé de manière linéaire, comme ceux des centres d'emballage d'œufs.

En aucun cas, des denrées congelées dans le cadre décrit par la présente instruction ne peuvent être proposées au consommateur final sans avoir été correctement ré-étiquetées. Pour mémoire, « sont interdites […] 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. »[2]

2.5 Denrées achetées par un établissement de restauration collective et congelées en vue d'être réutilisées sur place

Les denrées congelées par les exploitants des restaurants collectifs et des cuisines centrales à la suite de la fermeture des établissements scolaires n'ont pas vocation à être remises sur le marché mais à être réutilisées par ces mêmes exploitants une fois décongelées.

Cette pratique est comparable au cas décrit au point 2.2. Mais les denrées pré-emballées qui seraient concernées sont porteuses d'une date limite de consommation. Aussi est-il nécessaire de ré-étiqueter ces produits avec une étiquette dont le modèle est présenté au point 2.4.3.

La définition de la nouvelle durée de conservation à l'état congelé avant une transformation au sein même de l'établissement relève de la responsabilité de l'exploitant dans le cadre de son plan de maîtrise sanitaire. Cette

[2]Code de la consommation, article R. 412-9

durée doit être justifiée par des études préalables ou, a minima, être vérifiée par des prélèvements et des auto-contrôles réguliers de la qualité des denrées ainsi congelées. Dans le cadre des conséquences de l'état d'urgence sanitaire lié à l'épidémie de covid-19, une tolérance a été accordée aux exploitants de restauration collective pour un stockage à l'état congelé des matières premières et des PCEA pendant 2 mois sans étude de durée de vie préalable, sous réserve de soumettre ces denrées à un traitement assainissant dans les 36 heures suivant leur mise en décongélation.

3 Congeler les denrées

3.1 Congeler au plus tôt

La congélation doit intervenir au plus tôt pour préserver les qualités sanitaires et organoleptiques. Le règlement (CE) n° 853/2004 définit des exigences sur la congélation immédiate de certaines DAOA telles que les viandes hachées et les préparations de viandes[3]. La présente instruction ne vise pas à déroger à ces exigences. Pour d'autres denrées telles que les découpes de viandes de boucherie[4] ou de volailles[5], des expressions comme « sans retard indu », « sans délai », « rapidement », … sont utilisées.

Dans le contexte actuel d'urgence sanitaire, la congélation de denrées initialement pré-emballées pour être vendues à l'état réfrigéré (voir point 2.4) doit se faire au plus tôt possible et de préférence durant le premier tiers de la période allant de la date de production à la DLC du produit.

Mais la présente instruction technique ne traite pas de la congélation des invendus le jour ou la veille de la DLC à l'exception du cas détaillé au point 2.5. Ces produits ont vocation à être donnés à des associations caritatives.

3.2 Vérifier la qualité des produits à congeler

Avant de congeler, il est indispensable de vérifier par échantillonnage l'intégrité des conditionnements des produits et leur conformité au regard du règlement (CE) n° 2073/2005.

3.3 Congeler rapidement

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-807 du 12/11/2015 rappelle que « la zone de température de cristallisation maximale au centre thermique du produit (différente selon les produits mais comprise en général entre - 1 °C et - 5 °C) doit être franchie le plus rapidement possible. » En pratique, cette phase de cristallisation est réalisée dans un établissement agréé pour cette opération et détenant l'équipement nécessaire, de préférence un tunnel de congélation, afin que la température d'ambiance soit bien inférieure à celle visée au cœur des produits.

De même, « [la] phase d'abaissement rapide de la température est le plus souvent suivie d'une phase de stabilisation thermique pour atteindre en tout point du produit la température cible. […] Cette stabilisation thermique peut s'opérer dans l'équipement de congélation lui-même, ou peut nécessiter un stockage dans une enceinte dédiée de type chambre froide. » Toutefois, l'instruction technique DGAL/SDSSA/2020-223 du 03/04/2020 souligne que, à défaut d'analyse de dangers spécifique, « la pratique qui consiste à diviser la congélation d'une denrée en deux temps, séparés par son transport du site de fabrication à un entrepôt frigorifique conduit à mettre sur le marché une denrée en cours de congélation à une température supérieure aux températures réglementaires [ce qui] induit trois non-conformités [réglementaires] ». Par défaut, les deux phases de descente en température peuvent se faire dans des équipements différents mais au sein du même établissement, les denrées ne pouvant être transportées qu'après avoir atteint les températures réglementaires en tout point.

Lorsque la congélation est sous-traitée, le donneur d'ordres définit avec son prestataire les paramètres du cycle de congélation de ces produits : délai de congélation après réception des produits, durées cible et maximum du

[3]Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, annexe III, section V, chapitre III, point 2.c.ii
[4]Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, annexe III, section I, chapitre VII, point 4
[5]Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, annexe III, section II, chapitre V, point 5

cycle, température-cible à cœur, … Pour le prestataire, cette opération nécessite un savoir-faire préalable. Le développement d'une nouvelle activité de congélation dans un établissement n'ayant pas l'expérience de ce process n'entre pas dans le champ des « évolutions en cours dans [cet] établissement en lien direct avec l'adaptation de [son] fonctionnement antérieur rendue nécessaire par la période d'urgence sanitaire liée à l'épidémie de Covid-19 » visées par la présente instruction technique (cf. annexe 1). Le développement de cette activité est donc soumis à la procédure classique de modification d'un dossier d'agrément.

3.4 Suivre la température en cours de stockage

Une fois la température au cœur de la denrée stabilisée, commence la phase de stockage proprement dite. La vérification périodique de la température d'ambiance dans la cellule est alors nécessaire pour veiller à la qualité de cette opération.

4 Traçabilité des opérations et archivage des informations

En plus des obligations réglementaires relatives aux traçabilités amont et aval, l'exploitant est tenu de conserver les informations relatives à la traçabilité interne de ces process de fabrication, opérations de stockage, …

Dans le cadre de ces opérations de stockage exceptionnelles, il est important de conserver l'historique des informations relatives à la durée de vie antérieure du produit et à sa congélation avec les informations suivantes : date de fabrication / date de congélation / DLC initiale du produit réfrigéré / date de déstockage / DDM du produit congelé.

En prévision d'une éventuelle alerte ultérieure nécessitant de tracer les produits, ces informations seront archivées par le producteur ou par le propriétaire des denrées, qui seront responsables de leur remise sur le marché, ainsi que par les éventuels sous-traitants en charge des prestations de congélation et/ou de ré-étiquetage ; dans ce cas, la date de fabrication est remplacée par la date de réception par le prestataire.