Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE, DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** Adresse : 251, rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : Patricia LALLEMENT / Sabine ITIE / Laure PAGET / Frédéric THIREAU Tél. : 01 49 55 81 50 /47 72 / 46 84 / 84 21 Courriel institutionnel :betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr Réf. Interne : MOD10.21 E 01/01/11 **NOR : AGRG1206697N**	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2012-8054** **Date: 08 mars 2012**

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :Immédiate
Abroge et remplace :/
Date d'expiration :/
Date limite de réponse/réalisation :/
Nombre d'annexe :1
Degré et période de confidentialité :Tout public

Objet : Modification de la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011

Référence: Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activité de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaire en contenant.

Résumé : Cette note de service modifie la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 afin de prendre en compte l'entrée en vigueur de nouvelles mesures réglementaires, les avis du service des affaires juridiques, ainsi que les remarques remontées de la part des DD(CS)PP et des organisations professionnelles sur des points relatifs au champ d'application, et des modalités de mise en œuvre des dispositions.

Mots-clés : Commerce de détail – entreposage – transport – restauration collective – remise directe

Destinataires	
Pour exécution :	**Pour information :**
DDPP DDCSPP DAAF DTAM	DRAAF/DRIAAF DGCCRF DGS DCSSA BNEVP INFOMA ENSV ENV

L'entrée en vigueur de nouvelles dispositions réglementaires, les réponses du service des affaires juridiques aux saisines, et des remarques remontées de la part des DD(CS)PP et des organisations professionnelles, depuis la publication de la note de service n°2011-8117 du 23 mai 2011, ont rendu nécessaires certaines modifications de cette note, afin d'intégrer ces nouvelles dispositions et de prendre en compte les différents avis exprimés.

Ainsi, les principales modifications apportées concernent les points suivants :

I - Champ d'application

- La restauration dans les moyens de transport est classée en remise directe, y compris pour le personnel ;
- Les assistants maternels et maisons d'assistants maternels sont exclus du champ du règlement (CE) n°852/2004, compte tenu de l'avis du SAJ en date du 20 juillet 2011 ;
- Les tables d'hôtes sont hors champ de la restauration commerciale, sous réserve du respect de certaines conditions, compte tenu de l'avis du SAJ en date du 24 novembre 2011.

II - Modifications liées à l'entrée en vigueur de nouvelles mesures réglementaires

- Conditions des contrôles effectués dans les locaux à usage d'habitation : la note de service DGAL/MAPP/N2011-8220 du 28 septembre 2011 précise les conditions à respecter lors de tels contrôles ;
- Abrogation de l'arrêté du 26 juin 1974 relatif à la congélation : les conséquences d'une telle abrogation sont explicitées.

III - Dispositions particulières

- Des précisions sont apportées sur l'activité dite de « ramasse » des associations caritatives et épiceries sociales ;
- Des lignes directrices sont données concernant la prise en compte des études de durée de vie lors de l'ouverture d'un établissement de restauration collective ;
- Des précisions sont apportées sur la gestion des suspicion de TIAC dans les établissements de restauration collective sous autorité ou tutelle du ministre de la défense ;
- Des précisions sont données en matière de plan d'échantillonnage concernant la production de viande hachée à l'avance dans les établissements de remise directe.

Vous voudrez bien me tenir informé de toute difficulté relative à la mise en œuvre de la présente note de service.

Le directeur général de l'alimentation

Signé Patrick DEHAUMONT

ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE,
DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution
Adresse : 251 rue de Vaugirard - 75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Patricia LALLEMENT / Sabine ITIE / Laure PAGET / Frédéric THIREAU
Tél : 01.49.55.81.50 / 47.72 / 46.84 / 84.21
Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

NOR : AGRG1114024N
Réf. Interne : MOD10.21 E 01/01/11

Note de service

DGAL/SDSSA/N2011- 8117

Date : 23 mai 2011

A l'attention de Mesdames et Messieurs les préfets

Modifiée par : Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 08/03/2012

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	Circulaire n° 8947 du 30/07/1975 (congélation) NS DQ/SVHA/N.83/N°8152 du 24/11/1983 (congélation) NS DQ/SVHA/N°8073 du 23 mai 1985 (DLC-DLUO) NS DQ/SVHA/N85/N°8094 du 07/08/1985 (congélation) NS DGAL/SDHA/N°8006 du 13/01/1989 (congélation) NS DGAL/SDHA/N92/N°8012 du 10/01/1992 (décongélation) NS DGAL/SDHA/N.95/N°8124 du 15/05/1995 (congélation) NS DGAL/SDHA/N.95-8311 du 18/12/1995 (article 260 du CR) NS DGAL/SDHA/N.96-8180 du 02/08/1996 (entreposage) NS DGAL/SDHA/N.97-8083 du 15/05/1997 (article 260 du CR) NS DGAL/SDHA/N.98-8126 du 10/08/1998 (restauration collective) NS DGAL/SDHA/N.98-8143 du 07/09/1998 (remise directe) NS DGAL/SDHA/N.2001-8055 du 25 avril 2001 (banques alimentaires) NS DGAL/SDSSA/N2008-8021 du 29 janvier 2008 (transport)
Date limite de réponse/réalisation :	-
Nombre d'annexes :	2
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Application de 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.

Résumé : La présente note de service a pour objet de préciser les modalités d'application de 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.

Mots-clés : commerce de détail – entreposage – transport – restauration collective – remise directe

Destinataires	
Pour exécution : DDPP DDCSPP DAAF DTAM	**Pour information :** Préfets DRAAF DRIAAF DGCCRF DGS DCSSA BNEVP ENSV INFOMA ENV

Références :

Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Règlement (CE) n°37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;

Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur ;

Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 200/13 du Parlement européen et de Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ;

Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.206-1, R.231-13 (l'arrêté du 21 décembre 2009 a été pris en application de cet article et non du R.231-12, ce renvoi sera corrigé) et R.233-4 ;

Code de la consommation, notamment ses articles R.112-1 à R.112-30 ;

Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 portant application de l'article L.214-1 du code de la consommation pour les produits surgelés ;

~~Arrêté du 26 juin 1974 réglementant des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale ;~~

Arrêté du 17 mars 1992 modifié 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 ;

Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;

Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables ;

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

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 ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8252 du 28 octobre 2004 : congélation des viandes fraîches ;

Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005 : contrôle de la traçabilité dans le cadre du règlement (CE) n° 178/2002 – Dispositions relatives aux denrées alimentaires ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16 février 2006 : paquet hygiène et agrément ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8268 du 27 novembre 2006 : focus sur les dispositions incontournables de la commercialisation des œufs et leurs contrôles ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8033 du 19 février 2008 : paquet hygiène et dérogation à l'obligation d'agrément ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8044 du 4 mars 2008 : production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8186 du 21 juillet 2008 : éléments d'orientation pour l'instruction des dossiers d'agrément sanitaire de certaines cuisine centrales ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8129 du 29 avril 2009 : travail à façon ;

Note de service DGAL/MUS/N2009-8191 du 9 juillet 2009 relative à la gestion des toxi-infections alimentaires collectives ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8311 du 24 novembre 2009 : enregistrement des établissements de restauration collective de la défense ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062 du 9 mars 2010 relative à la durée de vie microbiologique des aliments ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8103 du 7 avril 2010 : points de vente collectifs ;

Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8197 du 21 juillet 2010 : vente directe de produits de la mer par le pêcheur et obligations sanitaires ;

Note de service DGAL/SDSSA/SDPPST/N2010-8238 du 18 août 2010 : mise en place du guichet unique et utilisation de certains formulaires ;

Note de service DGAL/MAPP/N2011-8220 du 28 septembre 2011 : procédure pénale du livre II du code rural et de la pêche maritime.

En annexe :

- Note d'information DGCCRF n°2004-78 du 8 juin 2004 relative aux conditions de conservation de certaines cartouches de glaces à l'italienne vendues en distributeurs automatiques ;

- Note d'information DGCCRF n°2007-168 du 22 août 2007 relative aux règles d'étiquetage pour les détenteurs de denrées destinées à une transformation ultérieure.

SOMMAIRE

I - CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS....8

A - RESTAURATION COLLECTIVE....9
B - REMISE DIRECTE....11

II - MAITRISE DES TEMPERATURES....18

A - DEFINITIONS....18
B - TEMPERATURES....19

III - DISPOSITIONS PARTICULIERES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS D'ENTREPOSAGE DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENREES ALIMENTAIRES EN CONTENANT....21

IV - TRANSPORT DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENREES ALIMENTAIRES EN CONTENANT..21

V - RESTAURATION COLLECTIVE....22

A - REFROIDISSEMENT RAPIDE....22
B - REMISE EN TEMPERATURE....22
C - DUREE DE VIE DES PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE....23
D - PLATS TEMOINS....25
E - SUSPICION DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE....26
F - EXCEDENTS....26
G - UTILISATION DU LAIT CRU....27

VI - REMISE DIRECTE....28

A - DISPOSITIONS SPECIFIQUES LIEES AUX ESST APPLICABLES AUX ATELIERS DE BOUCHERIE :....28
B - TRAÇABILITE....28
C – ATTENDRISSAGE DES VIANDES....28

VII - DISPOSITIONS RELATIVES A LA CONGELATION ET LA DECONGELATION....29

A - GENERALITES : ABROGATION ~~PARTIELLE~~ DE L'ARRETE DU 26 JUIN 1974....29
B - CONGELATION....29
C - DECONGELATION....30

VIII - DISPOSITIONS APPLICABLES A LA CESSION DE VIANDE HACHEE : CONDITIONS D'APPLICATIONS DE LA DEROGATION PREVUE PAR L'ANNEXE VII DE L'ARRETE DU 21 DECEMBRE 2009....31

IX - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PETITES QUANTITES DE GIBIER SAUVAGE....33

Abréviations

ADR : accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route (european agreement concerning the international carriage of dangerous goods by road)
~~AMAP : association pour le maintien de l'agriculture paysanne~~
ANSES : agence nationale de sécurité sanitaire alimentation, environnement et travail
ARS : agence régionale de santé
CCP : critical control point (point critique de contrôle)
CRPM : code rural et de la pêche maritime
DAAF : direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
DD(CS)PP : direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations
DGCCRF : direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DLC : date limite de consommation
GBPH : guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP
GMS : grandes et moyennes surfaces
MRS : matériel à risque spécifié
PCEA : préparation culinaire élaborée à l'avance
PMS : plan de maîtrise sanitaire
SHU : syndrome hémolytique et urémique
TIAC : toxi-infection alimentaire collective

L'arrêté du 21 décembre 2009 (JoRf du 31 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 est pris sur le fondement de l'article R231-13 du code rural et de la pêche maritime (CRPM).

Il abroge 9 arrêtés de transposition des directives sectorielles, ces directives ayant fait l'objet d'abrogation par la directive 2004/41/CE du Parlement européen et du Conseil.

L'arrêté du 21 décembre 2009 complète les dispositions du règlement (CE) n° 852/2004, en reprenant notamment certaines dispositions des arrêtés sectoriels abrogés en matière de restauration collective, remise directe, transport et entreposage.

De plus, certains arrêtés ont fait l'objet d'abrogation partielle. En effet, les arrêtés du 9 mai 1995[1], du 28 mai 1997[2] et du 29 septembre 1997[3] sont abrogés en ce qui concerne les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant. Ces arrêtés restent en vigueur uniquement pour les produits d'origine végétale.

~~Trois~~ Deux autres arrêtés ont fait l'objet d'abrogation partielle, un nombre limité d'articles ayant été conservé :
~~; les arrêtés concernés sont évoqués dans les chapitres correspondants (congélation, transport).~~

- L'arrêté du 20 juillet 1998 relatif au transport ;
- L~~Pour~~'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 ~~:~~ les articles concernant la déclaration d'activité, la provenance du lait, les conditions de vente et de conservation, la durée de conservation, le type de conditionnement utilisé ainsi que les contrôles de la production ont été conservés. Cet arrêté sera prochainement abrogé par l'arrêté relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final qui a été notifié à la Commission en janvier 2011.

Les articles restants de l'arrêté du 26 juin 1974 relatif à la congélation sont abrogés par l'arrêté du 15 février 2012.

Cette note de service a pour objectif de préciser les modalités d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009, notamment en ce qui concerne les nouvelles dispositions.

I - Champ d'application et définitions

L'arrêté du 21 décembre 2009 s'applique exclusivement aux produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Selon la définition du règlement (CE) n° 853/2004, les produits d'origine animale sont «les denrées alimentaires d'origine animale, y compris le miel et le sang, les mollusques bivalves, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine et les autres animaux destinés à être préparés en vue d'être fournis vivants au consommateur final».
Les « denrées alimentaires en contenant » correspondent aux denrées alimentaires qui contiennent des produits d'origine animale dans leur composition, qu'ils soient transformés ou non.

L'arrêté du 21 décembre 2009 vise les établissements ayant une activité de commerce de détail telle que définie dans l'article 3 du règlement (CE) n° 178/2002 : « la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes ».
L'arrêté précise également certaines dispositions relatives aux établissements d'entreposage et au transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant.

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

Au sein des établissements de commerce de détail, sont distingués les établissements de remise directe et de restauration collective, secteurs pour lesquels des dispositions spécifiques ont été prises au niveau national.

Les exigences en matière de « préparations culinaires élaborées à l'avance » (définition au point f de l'article 2 de l'arrêté du 21 décembre 2009) s'appliquent à tous secteurs pour ce qui concerne les températures de conservation prévues à l'annexe I de l'arrêté, et uniquement au secteur de la restauration collective pour ce qui concerne les modalités de refroidissement, de remise en températures, et de durée de vie (annexe IV de l'arrêté).

Les établissements d'abattage non agréés de volailles et de lagomorphes ne sont pas visés, ils font l'objet de dispositions spécifiques prises par décret (décret n° 2008-1054 du 10 octobre 2008) et arrêté (arrêté du 10 octobre 2008), des précisions étant également données dans la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8282 du 12 novembre 2008, notamment en matière de circuits de commercialisation.

Les établissements doivent être enregistrés auprès des autorités compétentes (article 6 du règlement (CE) n° 852/2004). L'autorité compétente est désignée dans l'article R.233-4 du CRPM comme étant le préfet du département d'implantation de l'établissement. L'article 1er du chapitre I de l'arrêté du 28 juin 1994 modifié précise que la déclaration est adressée à la DDSV (à ce jour DD(CS)PP ou DAAF).
Dans le cadre de la mise en place progressive du guichet unique, cette déclaration peut être faite pour certaines activités par l'intermédiaire du Centre de Formalité des Entreprises compétent, selon les modalités décrites dans la note de service DGAL/SDSSA/SDPPST/N2010-8238 du 18 août 2010.
L'article R.233-4 du CRPM précise également que, pour les établissements sous autorité ou tutelle du Ministère de la défense, la déclaration est faite auprès du service de santé des armées.

Les exploitants du secteur alimentaire ayant le statut d'auto-entrepreneur sont soumis aux mêmes textes réglementaires, et doivent par conséquent notamment déclarer leur activité auprès des autorités compétentes.

Cas particulier des contrôles dans des locaux à usage d'habitation :
Dans certains cas, notamment dans le secteur de la remise directe (mais cela peut également concerner une activité soumise à agrément), les activités s'exercent dans des locaux comprenant des parties à usage d'habitation. Il convient dans ce cas de respecter les dispositions de l'article L.206-1 du CRPM, qui prévoit la délivrance d'une autorisation préalable par le juge des libertés et de la détention du tribunal de grande instance dont dépendent les lieux à visiter, à l'exception des contrôles effectués dans un cadre judiciaire (recherche d'infraction). La note de service DGAL/MAPP/N2011-8220 du 28 septembre 2011 précise les modalités de mise en œuvre de ces contrôles.

A - Restauration collective

Tous les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, sont soumis aux annexes IV et VI de l'arrêté.
Les établissements de restauration collective, hors cuisines centrales, sont également soumis aux annexes VII et VIII de l'arrêté.

1 - Définitions

La **restauration collective** correspond à une « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat ».

La restauration collective comprend trois types d'établissements, selon les modalités de fonctionnement :
- les **cuisines centrales,** qui sont des établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées, soit à au moins un restaurant satellite, soit à une collectivité de personnes à caractère social. Les plats cuisinés, repas et plateaux-repas sont inclus dans le terme « préparations culinaires ». Cela inclut par conséquent l'activité de livraison de repas ou de plateaux-repas à un tiers commerce de détail (exemple : livraison à un restaurant d'entreprise). Si les repas ou plateaux-repas sont livrés à des particuliers sur leur lieu de travail, quand bien même la prise en charge financière serait faite par l'entreprise, l'activité tombe dans le champ de la remise directe (cf. B-3-paragraphe 3),
- les **cuisines sur place,** qui sont des établissements qui fabriquent des repas consommés exclusivement sur place,
- les **restaurants satellites,** qui sont des « établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale ». Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.

Des cuisines centrales livrant des restaurants satellites situés dans la même enceinte géographique (possédant la même adresse), et ayant un même responsable juridique, et possédant un même numéro SIRET, fonctionnent en mode dit pavillonnaire.

Les cuisines centrales fournissent des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant à des établissements (restaurants satellites) qui les distribuent au consommateur final. Elles doivent bénéficier d'un agrément communautaire, conformément au règlement (CE) n° 853/2004, à l'exception des cuisines centrales fonctionnant en mode pavillonnaire, sauf si elles livrent au moins un établissement qui possède un numéro SIRET différent.

Dans le cas où les cuisines centrales répondent aux critères de volume et de périmètre de livraison définis dans l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, elles peuvent bénéficier d'une dérogation à l'obligation d'agrément.

Un établissement, quelle que soit son activité principale (traiteur, restaurant,…), qui a une activité de cuisine centrale (agréée ou dérogataire) doit respecter les dispositions relatives à la restauration collective, sans préjudice d'autres dispositions applicables selon son activité.

Les produits finis d'une cuisine centrale deviennent les matières premières d'un satellite.

2 - Champ d'application

Les restaurants des établissements listés ci-dessous (liste non exhaustive) sont des établissements de restauration collective et doivent répondre, sauf cas particuliers, aux dispositions relatives à la restauration collective de l'arrêté du 21 décembre 2009 :

- les administrations et les entreprises (y compris le personnel des avions, des ferries, des bateaux de croisières),
- les établissements scolaires et universitaires,
- les établissements d'accueil de personnes âgées,
- les établissements pénitentiaires,
- les établissements de restauration militaires,
- les établissements médicaux et médico-sociaux,
- les établissements d'accueil de jeunes enfants (crèches, maisons d'assistants maternels...),
- les centres de loisirs,
- les colonies de vacances,
- les camps sous toile,
- les foyers de jeunes travailleurs, foyers résidence, foyers logement...

Les activités suivantes sont exclues de la restauration collective :

- le portage à domicile,
- la restauration pour les passagers dans les moyens de transport (aériens, ferroviaires, maritimes),
- les restaurants des clubs vacances, bateaux de croisière, cures thermales,
- les repas de direction (activité ponctuelle), sous réserve que les locaux soient parfaitement indépendants de ceux voués à la restauration collective.

3 - Cas particuliers

§ 1 - Restaurants commerciaux

Les fait pour des restaurants commerciaux qui acceptent d'accepter des chèques-restaurants ne sont pas soumis les soumet pas pour autant aux dispositions relatives à la restauration collective, puisque dans ce cas le consommateur individuel va choisir l'établissement de restauration. En revanche, si le restaurant passe un accord ou un contrat avec une entreprise ou une administration pour fournir un certain nombre de repas à une collectivité de consommateurs réguliersmanière régulière, il est considéré comme lié à une collectivité de consommateurs et est, dès lors, soumis aux dispositions relatives à la restauration collective.

§ 2 - Maisons d'assistants maternels, crèches Crèches parentales, et assistantes maternelles agréées et maisons d'assistants maternels

Les ~~maisons d'assistants maternels et les~~ crèches parentales sont soumises aux dispositions relatives à la restauration collective lorsque les repas sont préparés sur place ou livrés par un établissement.
~~Une note de service paraîtra prochainement pour détailler les possibilités d'assouplissements concernant les exigences relatives aux maisons d'assistants maternels.~~
Lorsque les repas sont apportés par les parents, l'activité n'est pas considérée comme de la restauration collective ; l'établissement effectue de la remise directe au consommateur (cf. B-3-paragraphe 5).
~~Enfin, les~~ Les assistants maternels agréés, recevant des enfants chez eux, sont exclus du champ du règlement (CE) n°852/2004. Compte tenu de l'avis du service des affaires juridiques en date du 20 juillet 2011, il en est de même pour les maisons d'assistants maternels.

§ 3 - Cuisines ou ateliers pédagogiques, foyers et structures de vie

Il peut s'agir, par exemple, de la préparation de repas par des lycéens dans le cadre de leur formation (lycées pédagogiques) ou de la préparation de repas par des patients dans des ateliers pédagogiques mis en place au sein d'hôpitaux.

Plusieurs cas de figures peuvent alors se présenter :
- les repas ne sont pas consommés (destruction) : aucune réglementation ne s'applique puisqu'il n'y a pas de consommation ; cependant, il est fortement recommandé, dans un but pédagogique, de respecter la réglementation communautaire (règlement (CE) n° 852/2004) ;
- les repas sont consommés exclusivement par les personnes qui les préparent : il s'agit de préparation, de manipulation et d'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée;
- les repas sont consommés dans le cadre de la restauration collective de l'établissement (personnes internes (ex : lycéens) ou externes mais liées par contrat à l'établissement), il s'agit d'une activité de restauration collective, la cuisine est alors soumise aux dispositions relatives à la restauration collective ;
- les repas sont consommés par des personnes extérieures à l'établissement : s'ils sont consommés sur place par des personnes extérieures ou vendus à des personnes extérieures, il s'agit de remise directe. En revanche, si les repas sont livrés à des restaurants collectifs, la cuisine réalise une activité de restauration collective, elle devra bénéficier d'un agrément communautaire ou d'une dérogation à l'obligation d'agrément. Elle est alors soumise aux dispositions relatives à la restauration collective.

§4 – Établissements de restauration collective sous autorité ou tutelle du ministère de la défense

Le contrôle de ces établissements est de la compétence des vétérinaires des armées (article L.231-2 du CRPM).

La déclaration d'activité est faite auprès du service de santé des armées (SSA) (article R.233-4 du CRPM). Une procédure d'échanges d'information entre les DD(CS)PP et le SSA a été mise en place selon des modalités précisées dans la note de service DGAL/SDSSA/N2009-8311 du 24 novembre 2009.

La délivrance de l'agrément des cuisines centrales sous autorité ou tutelle de ministère de la défense est, depuis la modification du code rural et de la pêche maritime par décret du 18 décembre 2009, de la compétence du ministre de la défense (article R.233-3 du CRPM).

B - Remise directe

1 - Définitions

La **remise directe** correspond à « 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 ».
Il est à noter qu'il n'y a pas de restriction géographique pour la remise directe au consommateur final, y compris pour la commercialisation dans d'autres États membres.

2 - Champ d'application

Deux secteurs se partagent le champ de la remise directe au consommateur final :

a - Les activités suivantes relèvent du secteur de la distribution et des métiers de bouche :

– la distribution en GMS, avec ou sans rayons à la coupe, avec ou sans atelier de préparation, alimentations générales, supérettes, détail spécialisé de surgelés,
– les commerçants et artisans sédentaires (boucherie, charcuterie, triperie, traiteur, boulangerie, pâtisserie, épicerie, rôtisserie, glaciers, crémerie, fromagerie, poissonnerie,...), la vente au détail dans les magasins attenants à des établissements de transformation (exemple : ateliers de production fermiers),
– les commerçants et artisans non sédentaires (marchés couverts ou de plein-air, ventes sur le domaine public, véhicules boutiques),
– les ventes, avec ou sans manipulation, lors de foires, salons, expositions,
– la livraison de produits alimentaires à domicile, dont le portage de repas à domicile (traiteurs),
– les associations caritatives et les épiceries sociales dans certains cas (activité limitée à la distribution),
– la distribution automatique,
– la fabrication de produits dans des locaux à usage d'habitation (pour vente sur les marchés par exemple)~~.~~,
– la cuisine à domicile par un professionnel (« chef à domicile »).

Précisions sur la production primaire :

Les produits primaires sont : les œufs, le lait cru, le miel, le gibier tué par action de chasse (avant l'habillage pour les ongulés, avant dépouillement ou plumage pour le petit gibier), les produits de la pêche, les coquillages, les produits d'origine végétale (céréales, fruits, légumes, fines herbes, champignons), et les produits sauvages récoltés, d'origine animale ou végétale (champignons, baies, escargots,…) n'ayant subi aucune transformation.

Les produits commercialisés, en vue de la remise directe au consommateur final, relèvent du secteur de la distribution et des métiers de bouche.

La vente de produits de la pêche par le pêcheur fait l'objet d'une note spécifique DGAL/SDSSA/N2010-8197 du 20 juillet 2010.

Précisions sur les producteurs fermiers :

Les producteurs fermiers peuvent commercialiser leurs produits, transformés ou non, à partir des viandes ou tout autre produit issu des animaux de leur élevage, ou de la culture de végétaux.

Les produits commercialisés, en vue de la remise directe au consommateur final, relèvent du secteur de la distribution et des métiers de bouche.

Les produits primaires et les produits des producteurs fermiers peuvent être vendus par le biais :
– de la vente à la ferme, ou à la débarque (produits de la pêche),
– de la vente de paniers~~des AMAP, ou structures similaires~~,
– des points de vente collectifs,
– des marchés des producteurs,
– de la vente ambulante,
– de la vente à distance ~~par correspondance~~, sauf pour les produits issus d'établissements d'abattage non agréés.

b - Les activités suivantes relèvent du secteur de la restauration commerciale :

– la restauration commerciale sous toutes ses formes (traditionnelle, cafétéria, restauration rapide, restauration d'autoroute, noces et banquets)~~, y compris le portage de repas à domicile,~~
– les « clubs-directions » des entreprises privées ou de certaines structures, sous réserve que les locaux soient parfaitement indépendants de ceux voués à la restauration collective,
~~– le catering (transport aérien, ferroviaire et maritime),~~
– la restauration dans les clubs de vacances, les croisières, et dans les établissements de cures thermales,
– ~~les tables d'hôtes,~~ les fermes-auberges~~,~~.
~~– la cuisine à domicile par un professionnel (« chef à domicile »).~~

Cas non couverts par la réglementation communautaire :

Selon le point 3.8 du document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, il ressort du considérant 9 de ce même règlement que des opérations telles que la manipulation, la préparation, l'entreposage et le service de denrées alimentaires par des particuliers, à titre occasionnel et à une petite échelle – lors de fêtes paroissiales, scolaires ou villageoises, par exemple –, ne relèvent pas du champ d'application du règlement.

En effet, ce document d'orientation précise :
« Les règles communautaires ne devraient s'appliquer qu'aux entreprises, dont le concept suppose une certaine continuité des activités et un certain degré d'organisation. »

De même, dans certains cas, les associations et les comités d'entreprise ne sont pas considérés comme des entreprises du secteur alimentaire (cf. B-3-paragraphe 13).

3 - Cas particuliers

§ 1 - Vente à des commerces de détail

Dès lors qu'un commerce de détail vend, en connaissance de cause, à d'autres commerces de détail, des denrées animales ou d'origine animale fabriquées ou transformées dans ses ateliers, il est soumis à agrément, et doit respecter les prescriptions du règlement (CE) N° 8583/2004. Il peut éventuellement bénéficier de la dérogation à l'obligation d'agrément si les conditions sont remplies.

Par contre, il n'est pas soumis à cette obligation s'il ne fait que du stockage et/ou du transport.

Lorsqu'un tel établissement est agréé, il ne répond plus à la définition de commerce de détail.

Les conditions applicables aux GMS dans le cadre de l'agrément et de la dérogation seront traités dans une note de service spécifique.

Cas particulier de la production primaire :

Les produits primaires peuvent être commercialisés à des commerces de détail, voire à des ateliers agréés, sans obligation pour le producteur d'être agréé, la production primaire ne tombant pas dans le champ de l'agrément, nonobstant l'application d'autres réglementations applicables (exemple contrôles des pêches).
Il convient toutefois de préciser les conditions particulières pour certaines catégories de produits :

- Les mollusques bivalves vivants ne peuvent être mis sur le marché en vue de la vente au détail qu'après passage par un centre d'expédition ;
- La mise sur le marché de gibier sauvage est réglementée par l'arrêté du 18 décembre 2009 ; la commercialisation à des commerces de détail est possible dans certaines conditions, mais la livraison à un atelier agréé ne peut être effectuée que si cet atelier est atelier de traitement, ou si les carcasses sont préalablement passées par un atelier de traitement ;
- La commercialisation d'œufs directement du producteur au consommateur final est possible sous certaines conditions, et notamment la présence du producteur, mais la livraison à des commerces de détail, voire des établissements agréés, ne peut être effectuée qu'après mirage, calibrage et marquage individuel dans un centre d'emballage d'œufs agréé, ces obligations résultant du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs et de son règlement d'application (CE) n° 589/2008.

§ 2 - Établissements de remise directe ayant plusieurs points de vente ou de distribution

Lorsque le site de production et le site de vente sont géographiquement distincts, ils constituent deux établissements (SIRET différents) même s'ils appartiennent à la même entreprise (même SIREN). L'établissement de production est donc soumis à agrément dans ce cas, ou peut bénéficier de la dérogation à l'agrément s'il remplit les conditions.
Toutefois, il arrive qu'un producteur commercialise ses produits sur plusieurs lieux de vente et il serait disproportionné de lui imposer l'agrément sanitaire de ce seul fait. Par conséquent, les producteurs gérant eux-mêmes au plus cinq points de vente (y compris le point de vente éventuellement annexé au laboratoire) ne sont pas soumis à l'obligation d'agrément.
En revanche, à partir de 6 points de vente, un agrément (ou une dérogation à l'obligation d'agrément si les conditions sont remplies) est exigé pour l'atelier de préparation.
Par ailleurs, l'agrément n'est pas requis si les produits sont livrés après avoir uniquement été stockés sur le site de production, sans avoir subi aucune manipulation en contact direct avec les denrées, ni avoir été exposés à la vente.
Enfin, l'agrément n'est pas requis quel que soit le nombre de points de vente mobiles ou non sédentaires (marchés, véhicules boutiques...), qui ne sont pas considérés comme des « établissements » (pas de SIRET liés à ces sites de vente).

Cas particulier des distributeurs automatiques :

La note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16 février 2006 précise que les distributeurs automatiques sont considérés comme des établissements appartenant au commerce de détail. Ce sont des points de vente fixes, qui

doivent avoir un SIRET propre. A ce titre, ils doivent être déclarés et sont soumis aux dispositions du chapitre III de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004.
De ce fait, les règles décrites ci-dessus sont applicables en matière d'approvisionnement des distributeurs automatiques. Trois cas peuvent toutefois être distingués :

- L'entreprise de production et les distributeurs ont des SIRET différents, mais un même SIREN, dans ce cas, les règles décrites ci-dessus sont applicables (obligation d'agrément à partir de 6 points de vente, ou dérogation à l'obligation d'agrément si les conditions sont remplies) ;
- L'entreprise de production et les distributeurs ont un même SIREN et un même SIRET, par défaut de demande de SIRET pour chaque distributeur. Les règles applicables sont dans ce cas les mêmes qu'au cas précédent ;
- L'entreprise de production et les distributeurs ont des SIREN différents, il s'agit donc d'entreprises distinctes, dans ce cas, l'agrément est requis pour l'entreprise de production quel que soit le nombre de distributeurs approvisionnés (ou la dérogation à l'obligation d'agrément si l'entreprise de production remplit les conditions).

§ 3 - Traiteurs

Cas de la remise directe au consommateur final :
Les traiteurs ou les commerces de détail exerçant une activité de traiteur qui remettent des denrées alimentaires d'origine animale au consommateur final (vente en magasin, livraison de repas directement aux employés d'une entreprise, livraison à domicile, etc.) sont considérés comme effectuant de la remise directe, quand bien même interviendrait un intermédiaire financier. Ils ne sont donc pas soumis à agrément.

Cas de la remise à un autre commerce de détail :
Les traiteurs ou les commerces de détail exerçant une activité de traiteur fournissant des denrées à un autre commerce de détail sont soumis à agrément (ou à dérogation à l'obligation d'agrément si les conditions sont remplies), que les produits soient remis sur place ou livrés au destinataire.

Cas particulier des banquets/buffets :
La livraison de plats/repas dans le cadre de banquets/buffets pour un client consommateur final est une activité de remise directe, l'agrément n'est pas requis.
La livraison de plats/repas dans le cadre de banquets/buffets pour un client commerce de détail est une activité soumise à agrément (ou la dérogation à l'obligation d'agrément si les conditions sont remplies), si le traiteur ne réalise pas la prestation en totalité jusqu'à la remise au consommateur final.

§ 4 - Vente ~~par correspondance~~ à distance

La vente à distance ~~par correspondance~~, notamment par internet, relève de la remise directe dans la mesure où les produits sont livrés directement au consommateur final. Cependant, différents cas de figure sont envisageables :

- Un exploitant peut transformer ses matières premières (qu'il a produites ou qui proviennent d'un établissement agréé) et vendre les produits ainsi élaborés à distance ~~par correspondance~~, directement au consommateur, sans que l'agrément ne soit nécessaire. Cela s'applique quel que soit le mode de livraison (transport, y compris par un tiers, colis postal...) ;

- Dans le cas où les produits transformés par un exploitant A transitent par un établissement intermédiaire B (que celui-ci soit propriétaire des produits ou non) avant la remise au consommateur final, l'agrément ou la dérogation à l'obligation d'agrément est nécessaire pour l'exploitant A, tandis que l'intermédiaire B n'y est pas soumis ;

- Si l'intermédiaire est uniquement financier et que les produits sont directement acheminés du commerce de détail au consommateur final, alors aucun agrément n'est nécessaire.

Cette pratique tendant à se développer, il convient d'être vigilant sur les conditions de transport des produits, et notamment du respect de la chaîne du froid.
Ainsi, pour ~~Pour~~ des raisons d'hygiène, la vente à distance ~~par correspondance~~ avec l'envoi par colis postal de denrées réfrigérées ou congelées est à déconseiller fortement. En effet, le délai d'acheminement des colis étant aléatoire, le professionnel ne peut pas assurer son obligation de résultats en matière de respect des températures des produits, quand bien même les colis seraient isothermes et munis de plaques eutectiques.

Par conséquent, le respect des températures des produits à l'arrivée ne peut être assuré qu'au moyen d'un engin de transport adapté, conformément aux obligations réglementaires en matière de transport des denrées sous température dirigée.

Enfin, la livraison à domicile de produits réfrigérés et surgelés à partir d'une plate-forme relève de la remise directe au consommateur final.

§ 5 - Crèches ~~Maisons d'assistants maternels et crèches~~ parentales

Lorsque chaque parent apporte le repas de son enfant, l'établissement est considéré comme effectuant de la remise directe.

Des instructions sur site devront être mises en œuvre pour les personnes concernées, qui peuvent être les parents, afin de les sensibiliser à l'hygiène de la manipulation des repas ainsi qu'à la maîtrise de la chaîne du froid, à la remise en température et à la traçabilité.

§ 6 - Fermes pédagogiques et associations caritatives

L'activité des fermes pédagogiques et des associations caritatives doit être étudiée au cas par cas. En absence de contrat, si la restauration est ponctuelle, l'activité est assimilée à de la remise directe au consommateur. Cependant, si l'activité de restauration effectuée dans les fermes pédagogiques ou dans les associations caritatives revêt un caractère régulier, et est liée par contrat, l'activité est considérée comme de la restauration collective et est soumise aux dispositions relatives à la restauration collective.

§ 7 - Restauration dans les moyens de transport (transport aérien, maritime, ferroviaire) ~~Catering (restauration dans les moyens de transport)~~

La restauration dans les moyens de transport concerne les repas servis au personnel et aux passagers pendant le vol dans les transports aériens, lors des transports ~~des croisières ou des voyages~~ en bateau ou ~~et lors des voyages~~ en train.
La restauration à bord des avions ~~Pour les passagers, la consommation de repas à bord~~ est considérée comme de la remise directe ~~(restauration commerciale)~~.
Il en est de même pour les plateaux-repas ou collations servis dans les moyens de transport maritimes et ferroviaires, sans service à table.
Lorsque des repas sont servis en salle (avec une préparation des repas sur place totalement ou partiellement), cela relève de la restauration commerciale.
~~Pour le personnel en revanche, il s'agit de restauration collective.~~

§ 8 - Clubs de vacances, croisières, cures thermales

Les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales ont une activité de restauration commerciale, les consommateurs étant présents durant une période limitée, et n'étant par conséquent pas jugés comme étant réguliers.

§ 9 - Points de vente collectifs

Un point de vente collectif est un lieu utilisé en commun par plusieurs producteurs permettant à ceux-ci de commercialiser leurs produits directement auprès du consommateur final dans une structure collective. La note de service DGAL/SDSSA/N2010-8103 du 7 avril 2010 précise les conditions de fonctionnement de ces points de vente.

§10 - Travail à façon

Un commerce de détail effectuant du travail à façon pour un autre commerce de détail doit être agréé. Les conditions de mise en œuvre sont précisées dans la note de service DGAL/SDSSA/N2009-8129 du 29 avril 2009.

§11 - Portage à domicile

L'activité de portage à domicile est considérée comme de la remise directe au consommateur final. Si un intermédiaire intervient, l'agrément du fabricant de repas n'est pas requis si cet intermédiaire est uniquement financier et/ou si un tiers intervient uniquement pour la livraison des repas.

En revanche, s'il y a une manipulation et/ou un stockage intermédiaire, l'établissement fabricant les repas est soumis à agrément ou, s'il répond aux conditions requises, à la dérogation à l'obligation d'agrément.

§12 - Particulier ou collectivité qui met ses locaux à disposition d'un professionnel

Dans le cas où un particulier met à disposition sa cuisine, ou des locaux qui lui appartiennent, d'un traiteur ou d'un cuisinier à domicile pour une prestation, ce traiteur ou cuisinier est considéré comme ayant une activité de remise directe. Le professionnel peut parfois prendre en charge l'approvisionnement et posséder son propre matériel.

Une collectivité qui loue une salle des fêtes ainsi que la cuisine attenante (par exemple la cuisine d'une école jouxtant cette salle des fêtes) est considérée comme faisant partie du secteur de la remise directe, et est donc soumise à déclaration.

Il est toutefois possible que certains locaux (souvent municipaux) soient utilisés la semaine pour de la restauration collective, et le week-end pour de la remise directe (buffets, soirées privées,...).

Dans tous les cas, l'obligation de déclaration s'applique, celle-ci précisera le ou les types d'activités. De même, les prescriptions pertinentes des règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 852/2004, ainsi que celles de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatives à la remise directe et/ou à la restauration collective, s'appliquent à ces différents cas.

§13 - Associations et entreprises ~~comités d'entreprises~~

Le document d'orientation du règlement (CE) n° 852/2004 précise que lorsque l'activité est ponctuelle, n'ayant pas un certain degré d'organisation, il ne s'agit pas d'une entreprise du secteur alimentaire. Elle n'est donc pas soumise aux prescriptions du règlement.

Les entreprises (notamment les comités d'entreprise), les administrations, ne disposant pas de ~~sans~~ locaux utilisés à des fins professionnelles, mais commandant ponctuellement pour leurs employés des denrées (exemple colis de Noël), répondent à ces critères, et sont donc exclus du champ du règlement (CE) n° 852/2004.

Il en est de même pour les associations ne disposant pas de locaux et faisant livrer des repas de façon ponctuelle aux membres de l'association.

Par contre, si des locaux sont utilisés pour une préparation régulière de repas, l'association doit être considérée comme une entreprise du secteur alimentaire ayant une activité de restauration commerciale. De ce fait, un commerce de détail qui leur livrerait des repas et/ou des denrées animales ou d'origine animale devrait être agréé ou dérogataire.

§14 – Vente de « paniers » ~~Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) et structures similaires~~

~~Les AMAP permettent un lien direct entre des producteurs et un groupement de consommateurs, sous la forme d'un contrat solidaire.~~

Il s'agit d'un système de distribution régulière de produits de la ferme et/ou de la pêche sous forme de « paniers »~~, les acheteurs payant à l'avance la totalité de leur consommation~~. La distribution peut s'effectuer directement à la ferme du producteur, dans un magasin d'alimentation spécialisée, ou tout autre local dont l'activité principale est de nature différente (exemple maison de quartier, cour d'immeuble, etc.).

Cette vente peut être effectuée par l'intermédiaire d'associations, mettant en relation producteurs et consommateurs, ou hors cadre associatif. Dans les deux cas, le producteur livre ses paniers, soit au consommateur final directement, soit en passant par un point de livraison.

Lorsqu'une association est créée, celle-ci, ~~L'AMAP~~ en tant que telle ~~(association)~~, n'est pas soumise à déclaration telle que définie au paragraphe I. La déclaration ~~, celle-ci~~ ne s'impose qu'aux producteurs et aux lieux de distribution des produits, quand bien même il ne s'agit pas de l'activité principale, y compris si la distribution est faite chez un adhérent de l'association~~l'AMAP~~.

~~La charte que les AMAP s'engagent à respecter prévoit notamment :~~

- ~~une AMAP par producteur et par groupe local de consommateurs,~~
- ~~aucun intermédiaire entre producteur et consommateurs,~~
- ~~présence du producteur pour la remise des paniers.~~

Dans tous les cas, il ~~I~~l conviendra ~~toutefois~~ d'être vigilant sur les éventuels remplacements de produits non disponibles par des produits provenant d'autres producteurs ; dans ce cas, les producteurs ayant fourni ces produits de remplacement sont soumis à agrément (ou dérogation) lorsqu'il s'agit de denrées animales ou d'origine animale.

Par ailleurs, la distribution des paniers par des commerces de détail, en l'absence du producteur, implique la nécessité pour le producteur d'être agréé, ou de bénéficier d'une dérogation à l'obligation d'agrément si les conditions sont remplies.

Cette distribution peut également être effectuée dans le cadre d'un point de vente collectif, dans le respect des conditions de fonctionnement prévues pour ces structures, ce qui exonère dans ce cas le producteur de l'obligation d'agrément.

Cas particulier des oeufs : la réglementation spécifique en matière de commercialisation des œufs auprès du consommateur final doit être respectée dans ce cadre. Notamment, en cas de remplacement des œufs du producteur par ceux d'un autre producteur, ceux-ci doivent obligatoirement avoir été mirés, calibrés et marqués dans un centre d'emballage d'œufs agréé.

§15 - Tables d'hôtes, fermes-auberges

Les exploitants ~~des tables d'hôtes et~~ des fermes-auberges sont considérés comme effectuant de la restauration commerciale. A ce titre, ils doivent être déclarés.

Les tables d'hôtes sont des entreprises du secteur alimentaire (sauf si cette activité revêt un caractère occasionnel, ponctuel ou exceptionnel), et, à ce titre, sont soumises aux dispositions des règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 852/2004, et doivent être déclarés.

Les tables d'hôtes ne relèvent pas du secteur de la restauration commerciale, sous réserve du respect des conditions suivantes :

- constituer un complément de l'activité d'hébergement,
- proposer un seul menu et une cuisine de qualité composées d'ingrédients du terroir,
- servir le repas à la table familiale,
- offrir une capacité d'accueil limité à celle de l'hébergement.

Si l'un de ces critères n'est pas respecté, il s'agit alors d'un restaurant.

Si les locaux de préparation des tables d'hôtes et des fermes-auberges sont utilisés principalement comme locaux d'habitation, ils sont soumis au chapitre III de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004.

§16 - Locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché

Dans le cas où un professionnel utilise des locaux à usage principalement privé à des fins professionnelles (préparation de denrées alimentaires destinées à être vendues au consommateur final, voire à des intermédiaires), celui-ci est tenu de respecter le chapitre III de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004, et de déclarer son activité, voire de faire une demande d'agrément si son activité l'impose, ou de bénéficier d'une dérogation à l'obligation d'agrément.

La nécessité de mener un contrôle dans ce type d'établissement, lorsqu'une activité est signalée, doit être appréciée sur la base d'une analyse de risque (produits, process, volume estimé, livraison à des tiers, suspicion de TIAC,…).

§ 17 - Structures mobiles et/ou provisoires

Les sites mobiles, les véhicules boutiques et les installations saisonnières (exemple kiosques de plage) sont des installations non sédentaires et/ou provisoires. A ce titre, ils sont soumis aux dispositions du chapitre III de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004, et l'activité doit être déclarée. Un établissement ouvert une partie de l'année mais disposant d'installations fixes ne rentre pas dans cette catégorie.

§ 18 – Associations caritatives et épiceries sociales

Les associations caritatives et épiceries sociales remettant à des particuliers, à titre gratuit ou pas, des denrées alimentaires, sont considérées comme effectuant de la remise directe (activité de distribution).

Cas particulier de la « ramasse » :

Les associations caritatives sont tenues de gérer les approvisionnements de manière à obtenir des produits sains, loyaux et propres à leur usage, notamment lors de récupération de marchandises auprès des grandes, moyennes surfaces, et magasins de vente au détail alimentaires (ramasse). L'association doit refuser les produits dont la date limite de consommation (DLC) est dépassée. Ainsi, le tri des produits doit être effectué avant leur prise en charge au niveau des GMS (ou autre). Toutefois, dans l'hypothèse où le tri ne peut être effectué préalablement, et afin de ne pas nuire aux opérations de collecte, l'ensemble des dons peut être acheminé en l'état jusqu'aux locaux de l'association. Cette absence de tri doit être mentionnée sur le document accompagnant les denrées. En tout état de cause, ces denrées à DLC dépassée sont destinées à être détruites.
La commercialisation de produits à DLUO dépassée n'est pas interdite, leur qualité intrinsèque relevant de la responsabilité de l'opérateur mettant ces produits sur le marché.

II - Maîtrise des températures

A - Définitions

La norme NF V01-002 « Hygiène des aliments – glossaire français/anglais » définit la notion de denrée périssable :
« aliment que son absence de stabilité peut rendre préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine.
L'absence de stabilité peut être liée à :
- l'évolution de la flore microbienne ;
- l'évolution des caractéristiques physico-chimiques ;
- l'évolution des caractéristiques organoleptiques.
Elle dépend des conditions de conservation (emballage/suremballage/conditionnement, température, durée), différentes selon les catégories d'aliment. »

Ainsi tout aliment peut s'avérer périssable à plus ou moins long terme.

L'arrêté du 21 décembre 2009 distingue les denrées périssables des denrées très périssables, le distinguo portant sur la rapidité à laquelle la denrée peut devenir dangereuse au sens de l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002 (c'est-à-dire soit impropre à la consommation humaine, soit préjudiciable à la santé), lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée. Ces définitions s'appliquent aux denrées conservées sous température dirigée.

Conformément à l'avis de l'Afssa n°2006-SA-0098, le mot « rapidement » peut être défini par le fait que la denrée alimentaire périssable devienne dangereuse en quelques heures ou quelques jours, selon le danger, l'aliment et la température d'entreposage. Du fait de l'allongement de la durée de vie de nombreux produits, il doit être considéré qu'une denrée périssable puisse devenir dangereuse également au bout de quelques semaines (exemple : découpe de fromages).

Par ailleurs, le code de la consommation (article R112-22) indique que les denrées microbiologiquement très périssables sont « susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour le consommateur », et établit pour ces denrées, lorsqu'elles sont préemballées, l'obligation d'apposer une date limite de consommation.

Hormis les températures fixées pour certaines catégories de produits (voir annexe I de l'arrêté), les denrées alimentaires périssables et très périssables doivent être conservées respectivement à +8°C et +4°C aux stades de la remise directe et de la restauration collective (pour les denrées fabriquées, découpées, transformées ou conditionnées dans ces établissements). Les opérateurs sont responsables du choix de la catégorie de denrées (très périssables ou périssables).

A titre indicatif, ces catégories recouvrent les denrées suivantes (liste non exhaustive) :

1) Denrées très périssables (conservation à +4°C) :
- denrées animales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante,
- préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce,
- produits transformés à base de viande non stables,
- abats, volailles, lapins, découpes de viandes,
- produits de la pêche fumés ou saumurés non stables,

– préparations non stables à base de crème ou d'œuf, notamment pâtisseries à la crème, crèmes pâtissières, entremets, mayonnaise, mousse au chocolat,…,
– lait cru, crème chantilly non stable, produits frais au lait cru, notamment fromages frais, fromages blancs, faisselles,…,
– fromages découpés ou râpés.

2) Denrées périssables (conservation à +8°C) :
– desserts lactés, produits laitiers frais (autres que les laits pasteurisés), notamment yaourts et laits fermentés gélifiés, emprésurés, fromages frais, fromages blancs,
– beurres et matières grasses,
– desserts non stables à base de substituts de lait,
– produits à base de viande stables tranchés.

Cette liste étant indicative, les températures préconisées ne peuvent être imposées aux opérateurs. Toutefois, des températures de conservation supérieures à +4°C fixées par les opérateurs, pour des produits considérés comme très périssables, ou des températures supérieures à +8°C, voire température ambiante, pour des produits considérés comme périssables, devront être justifiées (utilisation d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène validé ou justification via l'analyse de dangers).

B - Températures

L'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 concerne les conditions de conservation des aliments aux différents stades de la distribution, de l'entreposage et du transport. Le tableau présenté dans cette annexe répertorie notamment les températures fixées par le règlement (CE) n° 853/2004 : elles sont signalées par des astérisques pour éviter toute redondance.

Les températures de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective fixées par l'arrêté visent les denrées fabriquées, découpées, transformées ou conditionnées dans ces établissements.
Dans le cas des denrées préemballées à ces stades, la température de conservation est fixée sous la responsabilité du conditionneur, conformément au code de la consommation (article R.112-22).

Dans le tableau « Température maximale des denrées congelées » de l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009, l'intitulé « autres denrées alimentaires congelées » recouvre notamment les viandes de boucherie, de volailles, de lagomorphes, de gibier congelées et les produits laitiers congelés.

Après avoir rappelé que « la chaîne du froid ne doit pas être interrompue », le règlement (CE) n° 852/2004 (annexe II, chapitre IX, point 5) admet de soustraire les denrées réfrigérées ou congelées aux températures réglementaires 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, à condition que les professionnels justifient que cela n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.
L'article 3 de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise dans quelles conditions il est admis de déroger à ces températures. Les tolérances se conformeront à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP du secteur, ou sur une analyse des dangers validée.
Ainsi, par exemple, le GBPH produits laitiers fermiers fixe des températures spécifiques pour la mise en vente des produits laitiers.
Cette possibilité s'applique également aux plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur, dans les mêmes conditions. Dans cette catégorie sont compris les produits types poulets rôtis, pizzas, etc. vendus chauds, qu'ils soient remis à la demande du consommateur, ou placés en rayon libre-service.
Par ailleurs, l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 fixe pour les produits congelés une plage de tolérance de +3°C, dans les circonstances qu'il précise.

Cas particulier de l'exposition des glaces à la vente :

Un décret du 29 mars 1949 relatif au commerce des glaces et des crèmes glacées, abrogé par le décret 2003-136 du 18 février 2003, fixait cette température maximale à -10°C.
L'arrêté du 21 décembre 2009 prévoit une possibilité de déroger à la température de conservation prescrite pour les glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate (cela ne concerne pas la revente en l'état dans les bacs de la grande distribution), mais n'apporte pas de précision sur ce point.
Cependant, dans une note d'information (NI 2004-78 du 8 juin 2004), après avoir rappelé que la température légale de stockage des glaces, crèmes glacées et sorbets est de – 18°C, y compris pour les cartouches de glaces (glace

prête à consommer) utilisées dans les distributeurs automatiques, la DGCCRF indique que, pour les besoins du service, les cartouches de glaces à l'italienne peuvent être soustraites de cette température de stockage pour être mises à une température de service qui ne peut pas être supérieure à – 10°C.
La durée pendant laquelle les produits peuvent rester à cette température de – 10°C doit être la plus courte possible et, en conséquence, les quantités stockées dans le conservateur de service doivent être adaptées aux besoins du service et en vue d'une consommation immédiate.

Par ailleurs, pour les distributeurs automatiques fabriquant des glaces à partir de préparations liquides stérilisées ou pasteurisées, ne contenant pas en général d'ovoproduits, mais uniquement des produits laitiers comme ingrédients (lait, protéines de lait, crème, beurre concentré), ces préparations sont, soit prêtes à l'emploi, soit utilisées en mélange avec de l'eau ou du lait. La température de conservation recommandée pour la préparation (ou le mélange) est de +4°C.

En ce qui concerne les glaces et crèmes glacées détenues dans des bacs pour être détaillées à la demande, leur température de conservation est sous la responsabilité du revendeur, éventuellement sur la base des indications du fabricant.

Cas particulier des préparations culinaires en restauration collective :

Pour les établissements de restauration collective, le point 2 de l'annexe IV de l'arrêté précise que les préparations culinaires destinées à être consommées froides doivent être retirées de leur enceinte réfrigérée de stockage 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. Il apparaît opportun d'étendre cette disposition au transport. Ainsi, le délai de deux heures prend en compte le transport et la présentation au consommateur final. La preuve du respect du couple temps/température doit être apportée par le professionnel par le biais d'enregistrements appropriés.

Cas particulier des viandes hachées préemballées destinées à être commercialisées dans d'autres États membres, et dont l'étiquetage porte une température différente de la température réglementaire :

La température des denrées au stade de la remise directe n'est pas fixée au niveau européen. Par conséquent, les prescriptions réglementaires peuvent varier d'un État membre à l'autre.
Ainsi, en France, les viandes hachées doivent être maintenues à tous les stades entre 0 et +2°C, alors que dans certains autres Etats membres (Belgique notamment) elle est fixée entre 0 et +4°C. Cela pose par conséquent quelques problèmes pour les produits expédiés de France avec un étiquetage comportant une température de 0 à +2°C, et qui vont être exposés à la vente dans les rayons des GMS d'États membres voisins.
En l'absence d'obstacle réglementaire, il est admis que les producteurs français, qui fabriquent de la viande hachée et qui souhaitent les commercialiser dans un autre Etat membre, puissent apposer sur l'étiquette une température de conservation comprise entre 0 et +4°C, sous certaines conditions.
Les produits ainsi étiquetés ne doivent pas être commercialisés sur le territoire national et le professionnel doit en assurer la parfaite traçabilité.
Pour toutes les opérations situées sur le territoire national, les températures de conservation aux stades de l'entreposage et du transport des viandes hachées préemballées, doivent rester comprises entre 0 et +2°C.
Il convient donc de distinguer la température du produit de celle mentionnée sur l'étiquetage.
De plus, le professionnel doit définir la durée de conservation du produit à une température supérieure à celle fixée dans l'arrêté du 21 décembre 2009, en mettant en place une étude de durée de vie adaptée à ce cas particulier, et intégrer les résultats de cette étude dans son plan de maîtrise sanitaire.

Cas particulier des produits de la pêche frais préemballés destinés à être commercialisés dans d'autres États membres, et dont l'étiquetage porte une température différente de la température réglementaire :

La réglementation communautaire impose que les produits de la pêche frais soient conservés à une température approchant celle de la glace fondante. La température des produits de la pêche a ainsi été définie au niveau national (0 - +2°C en France) et peut être de ce fait différente d'un État-membre à l'autre (0 - +4°C en Belgique par exemple).
En l'absence de définition précise de la température proche de la glace fondante au niveau européen, et pour le cas particulier des produits de la pêche frais préemballés destinés à être exposés à la vente dans les GMS d'États membres voisins, il est admis que les producteurs français puissent apposer sur l'étiquette une température de conservation comprise entre 0 et +4°C, sous certaines conditions.
Les produits ainsi étiquetés ne doivent pas être commercialisés sur le territoire national et le professionnel doit en assurer la parfaite traçabilité.

Pour toutes les opérations situées sur le territoire national, les températures de conservation aux stades de l'entreposage et du transport des produits de la pêche frais préemballés, doivent rester comprises entre 0 et +2°C.
Il convient donc de distinguer la température du produit de celle mentionnée sur l'étiquetage.
Enfin, le professionnel devra définir la durée de conservation du produit à une température supérieure à celle fixée dans l'arrêté du 21 décembre 2009, en mettant en place une étude de durée de vie adaptée à ce cas particulier et faire figurer les résultats de cette étude dans son plan de maîtrise sanitaire.

III - Dispositions particulières applicables aux établissements d'entreposage des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

L'annexe II de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise les conditions d'entreposage des carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées, quartiers ou morceaux de découpe contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, dans les entrepôts agréés.
En ce qui concerne les grossistes, appartenant au commerce de détail, et non agréés, il faut se reporter au B de l'annexe 3 de l'arrêté du 17 mars 1992 modifié.

IV - Transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

L'arrêté du 21 décembre 2009 a abrogé partiellement l'arrêté du 20 juillet 1998 mais certains articles ont été conservés pour maintenir, dans l'attente de l'élaboration d'un nouveau texte complétant les dispositions du règlement (CE) n° 37/2005, la définition de la notion de distribution locale (cf. article 2) ainsi que les dispositions relatives à l'obligation d'enregistrement de la température de l'air dans les moyens de transport des aliments surgelés et des viandes hachées et préparations de viandes à l'état réfrigéré ou congelé et à la vérification périodique des enregistreurs (cf. articles 25 et 29).
Il est à noter que la distribution locale n'est pas définie au niveau communautaire, bien que mentionnée dans le règlement précité comme condition pour déroger à cette obligation d'enregistrement.
Par ailleurs, l'arrêté du 1er juillet 2008 précise, à l'article 3, les diverses conditions dans lesquelles le transport de denrées peut être effectué dans des moyens de transport n'appartenant pas obligatoirement aux catégories et classes d'engins figurant dans le tableau de températures annexé. Il est à noter que ces dispositions particulières figuraient initialement à l'article 19 de l'arrêté du 20 juillet 1998 précité, ce même article ayant été abrogé par l'arrêté du 10 juillet 2008 (JoRf du 01/08/08).

Dispositions spécifiques au transport des produits de la pêche (point I de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009) :

La possibilité de transporter des produits de la pêche congelés à une température supérieure à – 18°C est une dérogation prévue dans le règlement (CE) n° 853/2004 (chapitre VIII de la section VIII), qui préexistait dans le droit national, dans l'arrêté du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche, article 20, et qui a été reprise dans l'arrêté du 21 décembre 2009.

Le transport des produits de la pêche congelés à une température supérieure à – 18°C est possible sous réserve du respect des conditions suivantes :

- transport des produits de la pêche congelés d'un entrepôt frigorifique jusqu'à un établissement agréé,
- décongélation immédiate dès l'arrivée des produits,
- préparation et/ou transformation des produits décongelés,
- distance entre les deux établissements, sans rupture de charge, inférieure ou égale à 50 km, ou inférieure ou égale à 1 h de trajet,
- autorisation spécifique délivrée par la DD(CS)PP ou la DAAF.

L'autorisation délivrée pourra être permanente si les conditions sont décrites précisément par le demandeur dans son plan de maîtrise sanitaire. Cette autorisation pourra être retirée en cas de non-respect des conditions, ou en l'absence de prise en compte dans le PMS.

Dispositions spécifiques au transport des viandes fraîches (point II de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009) :

La dérogation concerne les viandes transportées entre l'abattoir et l'atelier de découpe. Une erreur s'est glissée dans cette disposition de l'arrêté (point II de l'annexe III), il faut lire : *« 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 17 de la section I de l'annexe V*** *de l'arrêté du 18 décembre 2009. »* (et non du point 18 de la section I de l'annexe IV). Une modification de l'arrêté est en cours afin de corriger ce renvoi.

Dispositions liées aux encéphalopathies spongiformes aiguës transmissibles :

Le point III de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise les établissements vers lesquels les carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées, quartiers ou morceaux de découpe contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, peuvent être transportées.

Dispositions spécifiques au transport de matières dangereuses :

Le point IV de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009 permet le transport concomitant de denrées et de marchandises réputées dangereuses[4] au sens de l'accord ADR, telles que des boissons alcoolisées, des produits d'entretien, de droguerie ou d'hygiène, sous réserve qu'elles soient conditionnées en unités de vente pour l'utilisateur final. Les denrées doivent cependant être protégées efficacement contre tout risque de contamination par ces produits qui doivent être placés dans des emballages résistants aux chocs et clairement identifiables.

V - Restauration collective

A - Refroidissement rapide

Si l'étape de refroidissement rapide n'a pas été identifiée par le professionnel comme un CCP, elle doit néanmoins faire l'objet d'une surveillance particulière, conformément à la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8186 du 21 juillet 2008 ; cette étape doit être gérée comme un point déterminant par le professionnel.

Les préparations culinaires destinées à être conservées par le froid doivent être rapidement refroidies après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de leur élaboration.

Le professionnel doit apporter la preuve que la température à cœur du produit refroidi rapidement est passée de +63°C à +10°C en moins de deux heures, ou justifier par son analyse des dangers les valeurs appliquées si elles sont différentes de celles définies dans la réglementation.

Les produits ayant été refroidis sont entreposés, à la fin du refroidissement, dans une enceinte dont la température ne doit pas dépasser +3°C. De ce fait, il peut y avoir une phase intermédiaire courte au cours de laquelle la température des produits refroidis mis en chambre froide est comprise entre +3°C et +10°C.

B - Remise en température

La remise en température d'une préparation culinaire s'applique aux denrées qui ont préalablement été refroidies rapidement.

Si l'étape de remise en température n'a pas été identifiée par le professionnel comme un CCP, elle doit néanmoins faire l'objet d'une surveillance particulière, conformément à la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8186 du 21 juillet 2008 ; cette étape doit être gérée comme un point déterminant par le professionnel.

[4] "Marchandises dangereuses" : matières et objets dont le transport est interdit selon l'ADR ou autorisé uniquement dans les conditions qui y sont prévues (cf lien utile : http://www.unece.org/trans/danger/publi/adr/adr2007/07ContentsF.html)

Le professionnel doit apporter la preuve que la température à cœur du produit remis en température est passée de +10°C à +63°C en moins d'une heure, ou justifier par son analyse des dangers les valeurs appliquées si elles sont différentes de celles définies dans la réglementation.

Conformément à l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009, les plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur sont maintenus à une température supérieure ou égale à +63°C, sauf si l'analyse des dangers montre qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

Les préparations culinaires refroidies, mais destinées à être consommées chaudes, doivent être consommées le jour de leur première remise en température ; dans le cas contraire, elles sont éliminées. Il ne peut en aucun cas y avoir un second refroidissement rapide. Ainsi, pour le cas des cuisines où il y a deux services, un plat remis en température pour le service du midi ne pourra pas être refroidi ni remis en température pour le service du soir.

C - Durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance

1 - Historique

L'arrêté du 26 juin 1974 concernant la réglementation des conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance autorisait, pour les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) réfrigérées, une durée de vie inférieure ou égale à 6 jours (J+5).

Cet arrêté a été abrogé par l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, qui indiquait que la durée de vie des PCEA réfrigérées ne peut excéder 3 jours après celui de la fabrication (J+3), en l'absence d'études de durée de vie dûment documentées réalisées par un organisme compétent.

La note de service DGAL/SDSSA/N2008-8186 du 21 juillet 2008 précise que les établissements qui fonctionnaient avec des DLC à J+5 avant l'entrée en vigueur de l'arrêté du 29 septembre 1997 disposent en principe d'autocontrôles réguliers et en nombre suffisant.

L'arrêté du 21 décembre 2009 a abrogé l'arrêté du 29 septembre 1997 en ce qui concerne les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

2 - Dispositions

L'arrêté du 21 décembre 2009 mentionne que « *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 ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie [...]* ».

La durée de vie doit être fixée sur des bases scientifiques permettant de s'assurer de leur validité.
Si, ainsi que le permettait la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8186 mentionnée au paragraphe précédent, les établissements qui fonctionnaient avec des DLC à J+5 avant l'entrée en vigueur de l'arrêté du 21 décembre 2009, disposent d'autocontrôles réguliers et en nombre suffisant, il pourra être admis que les professionnels se réfèrent à l'historique favorable de ces autocontrôles pour justifier une DLC à J+5, sous réserve que le plan d'autocontrôles inclue des tests de vieillissement permettant d'évaluer la qualité microbiologique des produits en fin de durée de vie.

Pour ce qui concerne l'ouverture de nouvelles cuisines qui souhaiteraient fonctionner avec des DLC à J+5, le protocole suivant est acceptable :

− lors de l'ouverture de l'établissement, les DLC appliquées sont celles imposées réglementairement (J+3),

− en parallèle, pendant trois mois, des autocontrôles microbiologiques sont réalisés à J+5 (tests de vieillissement), prenant en compte au minimum les germes pathogènes spécifiques selon la catégorie de denrées alimentaires,

− pour les produits dont les résultats des autocontrôles microbiologiques sont satisfaisants, les DLC à J+5 sont validées au bout des trois mois.

Il convient de préciser que ce protocole, défini comme "acceptable", correspond bien à un allègement des modalités de détermination et de validation de la durée de vie microbiologique, qui restent sous la responsabilité du professionnel.

Par conséquent, ce dernier peut choisir de mener une étude de durée de vie avant l'ouverture de son établissement, conformément aux dispositions de la note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062 du 9 mars 2010 relative à la durée de vie microbiologique des aliments.

Si le dossier est jugé recevable, la DLC à J+5 peut être appliquée dès l'ouverture. Il convient alors juste de s'assurer que les plans d'autocontrôles intègrent des analyses à J+5 pour les familles de produits identifiées comme étant les plus sensibles.

La définition des plans d'échantillonnage à appliquer pour les autocontrôles est sous la responsabilité des professionnels. Elle dépend du site et du type de produits fabriqués, et de la taille et du volume de production de l'entreprise.

En restauration collective, les produits fabriqués possèdent des durées de vie courtes. Pour ce type de denrées alimentaires, des tests de vieillissement (analyses à DLC) sont suffisants pour valider les durées de vie. Ces tests de vieillissement doivent prendre en compte les éventuelles ruptures de la chaîne du froid que pourraient subir les produits. A ce titre, il convient de réaliser les tests de vieillissement sur les produits ayant séjourné 1/3 de leur durée de vie à +3°C et 2/3 de leur durée de vie à +8°C. D'autres scenarii de conservation peuvent être choisis sous réserve de justification par l'exploitant. La norme NF V01-003 « Hygiène des aliments – Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique – Aliments périssables et très périssables réfrigérés » peut être consultée pour davantage de précisions.

Les tests de vieillissement devront être approfondis pour les denrées présentant un risque majeur de contamination, telles que les denrées ne subissant pas de traitement assainissant (ex : produits n'étant pas réchauffés après refroidissement, comme les salades de pâtes ou de riz), les produits remanipulés ou encore assemblés avec des aliments crus.

Au cours des trois premiers mois de tests, les professionnels doivent réaliser un contrôle hebdomadaire à DLC au minimum par famille de produits, conformément à l'analyse des dangers effectuée dans le plan de maîtrise sanitaire. De manière générale, plus le nombre d'échantillons est important, plus l'intervalle de confiance est réduit et plus les résultats sont fiables. L'historique des données d'autocontrôles peut être utilisé quand il est disponible. La note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062 du 9 mars 2010 relative à la durée de vie microbiologique des aliments peut être consultée pour davantage de précisions.

Les professionnels peuvent solliciter l'aide de structures compétentes (centres techniques par exemple) pour préciser le nombre, la fréquence des analyses, les germes à rechercher et les limites d'acceptabilité/non acceptabilité à fixer pour chacun d'entre eux.

En complément des micro-organismes pathogènes, les micro-organismes indicateurs d'hygiène apportent une information sur la maîtrise des bonnes pratiques de fabrication, des températures de conservation, ainsi que sur la pertinence de la durée de vie. Des critères d'hygiène des procédés complémentaires à ceux du règlement (CE) n°2073/2005 ont été proposés par différentes fédérations professionnelles (secteurs distribution, restauration, charcuterie-traiteur artisanal) pour certaines catégories de produits (plats cuisinés, produits de charcuterie cuits, sandwiches, pâtisseries, desserts, etc.). Dans l'attente de la publication des GBPH validés qui devront détailler les critères d'hygiène retenus, des tableaux récapitulant les critères proposés par les organisations professionnelles ont été mis en ligne sur le site du ministère en charge de l'alimentation. Ils peuvent être consultés à l'adresse suivante : http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/criteres.

Ces critères indiquent l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Ils ne sont donc pas applicables aux produits mis sur le marché au cours de la durée de vie mais permettent de contrôler, dans le cadre de la vérification, que les mesures de maîtrise ont été correctement appliquées et sont efficaces, notamment pour garantir la durée de vie microbiologique fixée pour le produit considéré.

Les limites peuvent par ailleurs être adaptées en fonction du stade auquel les critères s'appliquent. Il convient également de se référer aux GBPH qui fournissent souvent des informations utiles en matière de détermination de la durée et vie et/ou de critères applicables à DLC.

D - Plats témoins

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, qui sont mis à disposition des services officiels de contrôle pour être prélevés en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

1 - Dispositions générales

De manière générale, les plats témoins doivent être réalisés pour les denrées préparées ou manipulées servies à plusieurs consommateurs (au minimum deux rationnaires~~portions~~). Ils ne sont pas nécessaires pour les aliments pré-emballés (fromages en portion, yaourts...), le pain, ~~et~~ les fruits et la biscuiterie sèche.

Par ailleurs, les plats témoins ne seront pas prélevés pour les régimes présentant des modifications mineures (repas sans sel par exemple), ni pour les produits préparés à la vue du consommateur (grillades, frites, wok, plancha, etc.~~..~~), ~~à la demande (~~le minimum exigible étant ~~est~~ d'assurer une traçabilité correcte~~)~~.

Les prélèvements de plats témoins doivent être réalisés en fin de service (exclure les prélèvements en sortie de cuisson, avant mise en distribution sur le self,...). En office satellite, le cas échéant, les plats témoins doivent avoir subi l'étape de remise en température.

La quantité prélevée par denrée doit être comprise entre 80 et 100g. Chaque échantillon doit être clairement identifié et conservé individuellement, au minimum 5 jours après la dernière date de consommation, au froid positif (0 à +3°C).

Les plats témoins sont réservés exclusivement aux services officiels de contrôle qui viendront les prélever en cas de suspicion de TIAC.

2 - Dispositions relatives aux cuisines centrales et cuisines sur place

Pour les cuisines centrales, les plats témoins doivent être réalisés de manière systématique pour les denrées préparées ou manipulées servies à plusieurs consommateurs.

Dans la mesure du possible, il convient de faire conserver comme plat témoin, ou en plus du repas conservé sur site, un repas qui aura fait l'objet du circuit de distribution le plus long.

Pour les cuisines sur place, il faut distinguer le cas des menus multiples (ex : hôpitaux), pour lesquels un prélèvement systématique doit être effectué (sauf plats comportant des modifications mineures comme les plats sans sel), et le cas des choix multiples (ex : self d'entreprise), pour lesquels un prélèvement doit être prévu par famille de produits (conformément à l'analyse des dangers effectuée).

Un plat servi à deux repas (midi et soir par exemple) doit faire l'objet de deux prélèvements différents.

3 - Dispositions relatives aux restaurants satellites et offices pavillonnaires

En restaurants satellites, les plats témoins doivent être réalisés pour les produits fabriqués sur place ou pour les produits livrés subissant des manipulations ~~s'il y a manipulation uniquement (~~découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage) au niveau du satellite. La décongélation, l'assemblage, le dressage, l'assaisonnement et la remise en température ne sont pas considérés comme ~~sont des opérations et non~~ des manipulations.

Si les cuisines satellites ne sont pas gérées par la cuisine centrale, il est recommandé de réaliser les plats témoins pour toutes les denrées, même en l'absence de manipulation (problème de responsabilité).

4 - Cas particulier des plateaux de fromages

Deux possibilités sont envisageables pour les prélèvements des plats témoins dans le cas des plateaux de fromages (fromages à la coupe) :

- prélever un fromage par jour minimum, de manière à ce que tous les fromages servis durant la semaine aient fait l'objet de plats témoins,
- conserver en plat témoin la dernière portion de chaque lot.

E - Suspicion de toxi-infection alimentaire collective

Un foyer de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés d'une symptomatologie similaire, généralement digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Un responsable d'établissement de restauration collective a l'obligation de déclarer toute suspicion de TIAC aux autorités compétentes (ARS et DD(CS)PP ou DAAF).
Pour un organisme de restauration collective placé sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense, l'autorité compétente est le directeur régional du service de santé des armées territorialement compétent (service vétérinaire).

Dans son plan de maîtrise sanitaire, le professionnel doit disposer d'une procédure ou d'une instruction relative à la gestion des TIAC et des produits non conformes. Il doit notamment avoir un accès immédiat aux coordonnées des personnes à contacter en cas d'urgence (SAMU, médecin, autorités compétentes…).
En cas de suspicion de TIAC, des investigations sont menées par les autorités compétentes. Les DD(CS)PP ou DAAF réalisent une enquête sur la chaîne alimentaire (qui consiste en une inspection de l'établissement) et effectuent des prélèvements d'aliments, notamment les plats témoins, conformément à la note de service DGAL/MUS/N2009-8191 du 9 juillet 2009.
Pour un organisme de restauration collective placé sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense, cette enquête sur la chaîne alimentaire est réalisée par les vétérinaires des armées.

Les professionnels de la restauration collective doivent, dès suspicion de TIAC, mettre à la disposition des autorités compétentes :
- les éventuels matières premières ou restes de plats qui ont été utilisés ou servis au cours des derniers repas ; ceux-ci ne doivent pas être réutilisés dans de nouvelles préparations ;
- les menus, l'ensemble des éléments de traçabilité (ex : bons de livraison, d'expédition, factures...) et les enregistrements (ex : enregistrements du refroidissement rapide, de la remise en température...) des plats servis les jours précédant la suspicion de TIAC ;
- les plats témoins (cf. point V.D.).

F - Excédents

1 - Définitions

Il convient de distinguer :
- les produits **présentés** au consommateur, c'est-à-dire mis à sa disposition en meubles réfrigérés ou en bain-marie,
- et les produits **servis** au consommateur, c'est-à-dire qui lui ont été remis ou qu'il a lui-même posés sur son plateau.

Parmi les produits présentés au consommateur, certains seront qualifiés d'excédents en fin de service et pourront être représentés le lendemain.
Un **excédent** est un plat prévu au menu du jour présenté sur la ligne de self, maintenu à température pendant toute la durée du service et protégé (assiettes filmées, bacs gastronormes…), non servi au consommateur. Le professionnel doit apporter la preuve du maintien à température (via des enregistrements par exemple).

2 - Dispositions

Tous les produits servis au consommateur, à l'exception de ceux qui sont conditionnés et stables à température ambiante (ex : condiments, biscottes..., non entamés), doivent être éliminés. A titre d'exemple, un dessert lacté (produit non stable à température ambiante) qui a été posé sur le plateau d'un consommateur doit être jeté après le service, même s'il n'a pas été entamé.
Au niveau des self-services (les consommateurs se servent eux-mêmes), les produits non protégés (barquettes ouvertes, entrées non filmées…) restant en fin de service doivent être jetés après le service.

Les préparations culinaires présentées au consommateur sur la chaîne de distribution du self, sans rupture de la chaîne du chaud, peuvent être refroidies rapidement après la fin du service pour être présentées de nouveau le lendemain. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux cuisines satellites.

Un surplus de production conservé au chaud en cuisine et refroidi rapidement est une préparation culinaire élaborée à l'avance (PCEA) et dispose donc d'une durée de vie égale à J+3 en l'absence d'études de durée de vie.

Les préparations culinaires refroidies, mais destinées à être consommées chaudes, doivent être consommées le jour de leur première remise en température ; dans le cas contraire, elles sont éliminées.

Au niveau des restaurants satellites, les excédents des plats livrés en liaison chaude doivent être éliminés en fin de service (les restaurants satellites n'ont pas de matériel adapté pour effectuer un refroidissement rapide).
En revanche, les excédents des plats livrés en liaison froide peuvent être resservis s'ils ont été maintenus en température (-18°C pour les surgelés et entre 0°C et +3°C pour les réfrigérés), qu'il s'agisse de denrées à consommer chaudes ou froides.

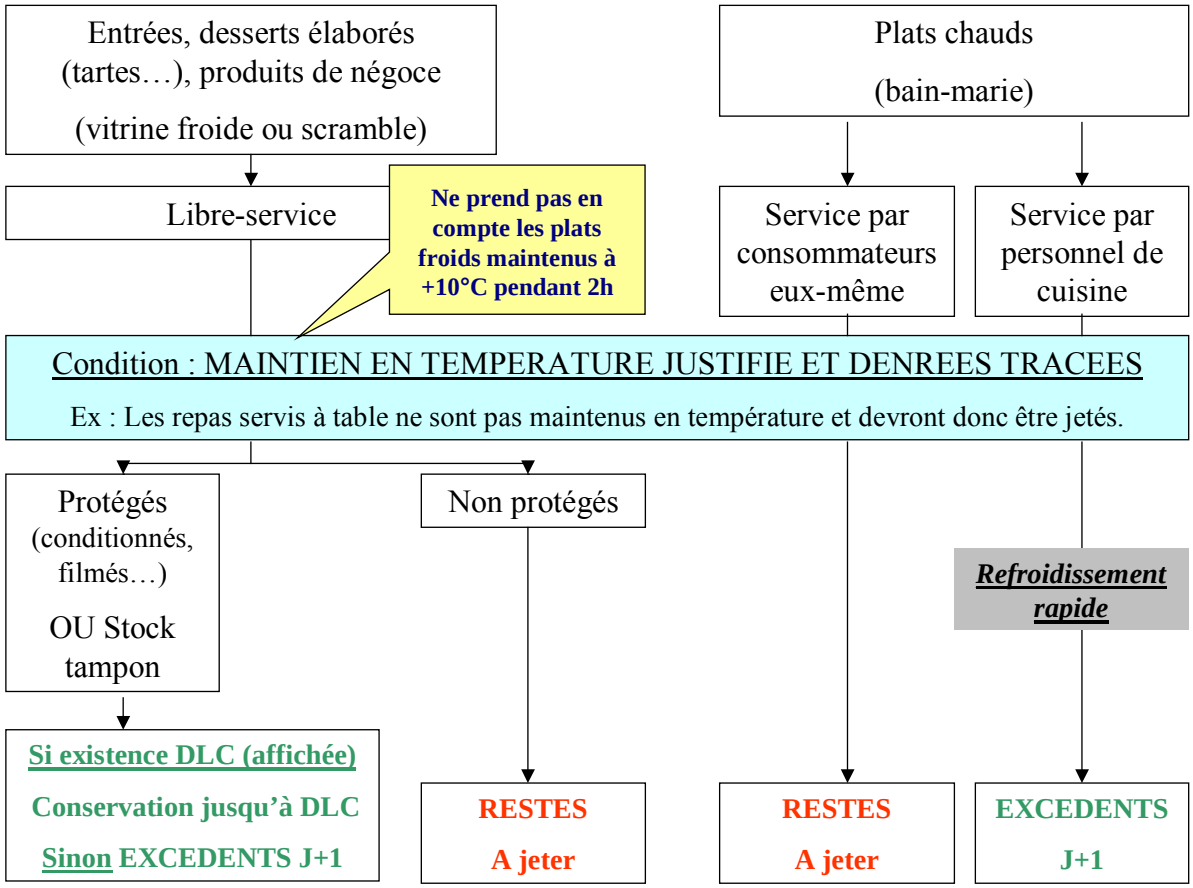


Schéma : Résumé des dispositions relatives aux excédents en restauration collective

Les plats froids maintenus à +10°C pendant 2 heures ou plus doivent être jetés.

Les excédents doivent être tracés (menus, preuves du maintien en température). En fin de service, les excédents doivent être identifiés. Les excédents servis le lendemain doivent faire l'objet d'un plat témoin.

G - Utilisation du lait cru

Les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire d'une autorisation de la DD(CS)PP ou DAAF, en vue d'une consommation après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/30s) ou en vue de l'utilisation dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation. ~~ou en vue d'une consommation après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/30s).~~

VI - Remise directe

A - Dispositions spécifiques liées aux ESST applicables aux ateliers de boucherie

1 - Demande d'autorisation

Celle-ci concerne les ateliers de boucherie, qui sont définis à l'article 2, point h de l'arrêté, qui indique que tout artisan qui se déclare comme boucher doit répondre au statut de boucher. Selon le décret du 2 avril 1998 relatif à la qualification professionnelle, reprenant la loi n°96-603 du 05 juillet 1996, il doit être titulaire d'un certificat d'aptitude professionnelle ou d'un brevet d'études professionnelles ou d'un diplôme ou d'un titre de niveau égal ou supérieur, ou justifier d'une expérience professionnelle de trois années effectives. Tout atelier de boucherie est concerné, y compris ceux situés dans des exploitations agricoles.

Le contrôle de la validité du titre de boucher est normalement effectué par la chambre consulaire qui enregistre la déclaration.

L'avis du 5 août 2004 aux distributeurs de viande bovine publié au JoRf du 5 août 2004 présentant le « cahier des charges » du boucher sur le retrait, le tri et l'évacuation des os de colonne vertébrale des bovins considérée comme MRS a été abrogé. Il est remplacé par la section I de l'annexe V de l'arrêté. Sont précisées dans cette annexe les dispositions spécifiques liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles (ESST) applicables aux ateliers de boucherie. Le professionnel doit transmettre au préfet (DD(CS)PP ou DAAF) la demande d'autorisation dont le modèle est présenté à l'appendice A de l'annexe V.

2 - Conditions d'équipements et procédures à respecter

L'ancien cahier des charges a été abrogé, désormais le professionnel s'engage dans la demande d'autorisation à respecter les prescriptions réglementaires de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009.

Une instruction de la DGAL spécifique précisera les modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles applicables aux ateliers de boucherie et aux ateliers de découpe.

B - Traçabilité

La section II de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009 vise les denrées déconditionnées et tranchées ou portionnées au fur et à mesure de la demande des consommateurs, dans les commerces de détail.
Les informations (identification du produit et durée de vie) doivent être conservées jusqu'à ce que le produit soit intégralement vendu. En pratique, la conservation des étiquettes répond à cette exigence, mais tout autre moyen permettant d'obtenir un résultat identique peut être mis en place par le professionnel.
Par ailleurs, les éléments habituels de traçabilité amont doivent être disponibles et conservés conformément aux indications de la note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005.

C – Attendrissage des viandes

Cette pratique consiste à attendrir de façon mécanique certains muscles pour une utilisation en vue d'une cuisson rapide. L'appareil utilisé, muni de peignes, casse la structure de la viande, et présente le risque de contaminer celle-ci en profondeur.
L'arrêté du 12 novembre 1985 ayant été abrogé par l'arrêté du 21 décembre 2009, aucune disposition réglementaire spécifique n'est maintenue pour la production et la vente des viandes attendries.
D'un point de vue sanitaire, les exigences de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, s'appliquent.
Les professionnels peuvent utilement se baser sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène boucher, qui comporte une fiche de bonnes pratiques spécifique à l'attendrissage.
En ce qui concerne l'information du consommateur, les viandes attendries vendues en vrac sont soumises aux articles R.112-14 ("la dénomination de vente comporte une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire") et R.112-31 du code de la consommation. ("Toute denrée alimentaire présentée non préemballée (...) doit être munie sur elle-même ou à proximité immédiate, sans risque de confusion, d'une affiche, d'un écriteau ou de tout autre moyen approprié comportant la dénomination de vente...").

Ainsi, l'attendrissage modifiant l'état physique de la denrée doit faire l'objet d'une information du consommateur. Les viandes préemballées sont soumises aux articles R.112-1 à R.122-30, notamment les articles R.112-7 (étiquetage sur les caractéristiques de la denrée), R.112-9 (dénomination de vente), et R.112-14 (indication de l'état physique de la denrée) du code de la consommation.
Pour celles-ci, l'information relative à l'attendrissage doit apparaître sur l'étiquetage.

VII - Dispositions relatives à la congélation et la décongélation

A - Généralités : abrogation ~~partielle~~ de l'arrêté du 26 juin 1974

L'arrêté du 21 décembre 2009 a notamment abrogé les obligations en matière de déclaration spécifique de l'activité de congélation, les dispositions relatives à l'entreposage et la distribution (températures, séparation, dispositifs de surveillance), et les dispositions en matière de décongélation et recongélation.
Les articles restant de l'arrêté du 26 juin 1974 sont abrogés par l'arrêté du 15 février 2012.

B - Congélation

L'abrogation de l'article 2 de l'arrêté du 26 juin 1974 par l'arrêté du 21 décembre 2009 a supprimé ~~supprime~~ l'obligation de déclaration spécifique auprès du préfet du département d'implantation de l'établissement. Toutefois, le professionnel doit préciser s'il met en œuvre la congélation lors de la déclaration d'activité de l'établissement (CERFA 13984*01).

Les dispositions suivantes sont abrogées par l'arrêté du 15 février 2012 :

- Températures de conservation des denrées congelées ;
- Provenance des denrées soumises à congélation ;
- Date de congélation et lettre associée.

Les températures de conservation des denrées congelées sont fixées par le règlement (CE) n° 853/2004 et par l'arrêté du 21 décembre 2009.

Aucune règle spécifique n'est fixée concernant la provenance des denrées soumises à congélation. La seule règle s'appliquant est la règle générale relative au statut de l'établissement fournissant les denrées (établissement de provenance agréé ou pas selon les cas) .

Les exigences en matière de date de congélation sont désormais fixées par deux règlements :

- Le règlement (UE) N° 1169/2011, concernant l'information des consommateurs, prévoie l'apposition d'une date de congélation sur certains produits (viandes, préparations de viandes et produits de la pêche non transformés). Il s'applique au stade de la vente des denrées au consommateur final, y compris celles servies par les collectivités, ou destinées à être livrées par des collectivités. La date est précédée des termes « produit congelé le… » ; ces termes sont suivis, soit de la date elle-même, soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage. Cette date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année. Ces dispositions s'appliquent à compter du 13 décembre 2014 ;
- Le règlement (UE) n° 16/2012 du 11 janvier 2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 a intégré en section IV des dispositions relatives aux informations devant être transmises entre opérateurs, et notamment la date de congélation pour les denrées animales ou d'origine animale. Ces dispositions s'appliquent à compter du 1er juillet 2012.

La note de service 2004-8252 du 28 octobre 2004 reste applicable ; une modification est prévue, afin d'élargir les instructions à tout type de denrées, dans un objectif d'harmonisation des pratiques.

L'arrêté du 21 décembre 2009 précise que les produits congelés qui ont été décongelés, peuvent être recongelés sans avoir subi de traitement si le professionnel apporte la preuve, via son analyse des dangers et son plan de maîtrise sanitaire, que les opérations effectuées offrent le même niveau de sécurité pour le consommateur.

En revanche, les produits surgelés ne sont pas concernés par cette possibilité. Ils sont couverts par une réglementation spécifique, et notamment le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié portant application de l'article L.214-1 du code de la consommation pour les produits surgelés, qui indique, dans son article 1er : « (...) e) ont été maintenus, en tous points, à une température inférieure ou égale à - 18°C depuis la surgélation jusqu'à la remise au consommateur final ou l'utilisation par les restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires », et dans son article 6 : « lorsque les produits sont destinés à être livrés au consommateur final ou aux restaurants,

hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires, l'étiquetage doit, en outre, comporter l'indication que le produit ne doit pas être recongelé après décongélation (…) ».
Enfin, le même article 6 précise que « la dénomination de vente des produits mentionnés à l'article 1er (« produits surgelés ») doit être complétée par la mention « surgelé ».

Cas particulier de la congélation dans les établissements de commerce de détail

Une note d'information n° 2007-168 du 22 août 2007 de la DGCCRF admet la possibilité pour les établissements de commerce de détail de pouvoir congeler des denrées préemballées destinées à une transformation ultérieure sous réserve du respect des procédures basées sur les principes de l'HACCP et des règles à définir dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène (notamment la durée de vie résiduelle des produits et les règles de traçabilité).

Cette possibilité n'est admise que ~~est admise~~ pour les établissements de restauration collective et les établissements de remise directe effectuant de la transformation de denrées.

L'objectif est de réduire les risques de contamination microbiologique en n'effectuant pas de déconditionnement/reconditionnement des denrées avant congélation.

Ainsi, les produits préemballés faisant l'objet d'une congélation avant la date limite de consommation sans déconditionnement, doivent être placés dans un suremballage transparent portant la date de congélation et une date limite d'utilisation.
Cette procédure peut être admise dans les conditions prescrites, exclusivement pour des denrées transformées après décongélation dans l'établissement lui-même et remis au consommateur final ; ils ne pourront en aucun cas faire l'objet d'une mise sur le marché en l'état, ni d'une mise sur le marché après simple décongélation.

Hormis ce cas de figure, tout professionnel de commerce de détail peut également procéder à la congélation de produits fabriqués dans son établissement, sous réserve ~~du respect des prescriptions de l'arrêté du 26 juin 1974, et~~ de la prise en compte de ce process dans son plan de maîtrise sanitaire.

Cas particulier des produits de la pêche

Une congélation à des fins d'assainissement des produits de la pêche vis-à-vis du risque parasite pour la consommation de poissons crus ou insuffisamment cuits doit être réalisée en restauration commerciale et chez les traiteurs, à défaut de s'approvisionner auprès d'un fournisseur qui garantit la maîtrise du risque parasitaire.
Les poissonniers (et rayons marée des GMS) ne sont pas astreints à cette obligation de congélation mais doivent assurer une information au consommateur en fonction de l'utilisation des produits de la pêche par ce dernier.
Toutefois, si les poissonniers (et rayons marée des GMS) commercialisent des produits préparés à l'avance destinés à être consommés crus ou insuffisamment cuits, l'obligation de congélation assainissante s'applique.

C - Décongélation

Les dispositions relatives à la décongélation sont précisées dans l'annexe VI de l'arrêté, et s'appliquent aux établissements de remise directe, de restauration collective, et d'entreposage (y compris les locaux d'entreposage attenants à un atelier agréé).

L'article 20 de l'arrêté du 26 juin 1974, qui soumettait à autorisation l'utilisation d'un procédé différent de celui prescrit par ce même arrêté, a été abrogé, ainsi que la note de service DGAL/SDHA/N92/N°8012 du 10 janvier 1992, qui décrivait la procédure à respecter pour la demande et la délivrance de l'autorisation.

Il n'est par conséquent plus nécessaire d'adresser à la DGAL des dossiers de demande d'autorisation pour des procédés de décongélation.

Les professionnels ont la possibilité de mettre en œuvre une méthode de décongélation différente de celle prescrite par l'arrêté du 21 décembre 2009. Il leur appartient dans ce cas de valider cette méthode, comme tout autre process, dans le cadre de leur analyse de dangers.

Cas particuliers des produits congelés dont l'étiquetage comporte des recommandations du fabricant

La réglementation relative à l'étiquetage impose l'apposition d'un mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié de la denrée, ainsi que, le cas échéant, des conditions particulières de conservation. Ce mode d'emploi est déterminé sous la responsabilité du fabricant. Cette même réglementation est silencieuse quant au fait de savoir si un opérateur de la restauration collective ou commerciale a l'obligation de respecter ce mode d'emploi.

Ainsi, si l'opérateur respecte le mode d'emploi, les produits seront présumés sûrs. Par contre, s'il décide de s'en écarter, sa responsabilité pourra être engagée si, compte tenu des obligations générales qui sont les siennes, il n'a pas pris en compte le process dans son analyse des dangers validée.

Cas particulier de la décongélation en restauration collective

- Durée de vie des produits décongelés

La décongélation des produits doit être intégrée dans le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise.

L'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social indiquait que « *la durée de vie des denrées décongelées ne peut excéder quatre jours y compris le jour de la mise en décongélation* ».

~~Le présent arrêté~~ L'arrêté du 21 décembre 2009 ne précise ~~plus~~ pas de durée de vie pour les produits décongelés.

Il est admis que les établissements qui appliquent des durées de vie maximales de quatre jours (y compris le jour de la mise en décongélation) pour les produits décongelés, maintenus aux températures prévues réglementairement pour les denrées réfrigérées, ou, si ce n'est pas le cas, entre 0 et +4°C, n'ont pas à le justifier.

En revanche, les établissements souhaitant appliquer des durées de vie supérieures à quatre jours pour les produits décongelés doivent apporter la preuve, sur la base notamment de leur analyse des dangers, que la durée de vie appliquée offre le même niveau de sécurité pour le consommateur. La durée de vie doit donc être validée.

- Décongélation en cours de transport

Sur la base de l'avis de l'AFSSA (référence saisine n°2006-SA-0048), la décongélation pendant le transport de plats cuisinés livrés par des cuisines centrales est tout à fait acceptable, à condition que cette pratique soit bien cadrée.

Elle n'est acceptable qu'au sein d'un véhicule frigorifique à une température comprise entre 0 et +3°C.

Les produits en décongélation doivent être identifiés, soit par une étiquette, soit à l'aide du document d'accompagnement (le choix des moyens est laissé aux professionnels), mentionnant :
- en toutes lettres : « en cours de décongélation »,
- la température à laquelle la décongélation doit se faire,
- la date de mise en décongélation : jour + heure,
- la date limite de consommation.

Sur ce dernier point, l'avis donné par l'AFSSA en 2006 préconisait une durée de vie de 24 heures maximum, portée à 36 heures s'il était avéré, par des procédures de traçabilité, que les températures des enceintes réfrigérées ne dépassaient pas +3°C.
L'analyse des dangers doit prendre en compte toutes les étapes d'un process - et la décongélation pendant le transport en est une - en tenant compte des avis scientifiques disponibles. La détermination de la durée de vie d'un type de produit, en fonction des températures de conservation, est donc sous la responsabilité du professionnel, sur la base de son analyse de dangers validée, complétée par l'historique des autocontrôles.

Hormis ce cas particulier, ainsi que celui prévu à l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009 (transport des produits de la pêche, cf. paragraphe IV de la présente note), la décongélation ne peut se faire pendant le transport.

VIII - Dispositions applicables à la cession de viande hachée : conditions d'applications de la dérogation prévue par l'annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009

Définition des viandes hachées :

« Viandes hachées : les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1% de sel » (règlement (CE) n°853/2004).

Ces dispositions ne concernent que les viandes hachées crues :
- steaks hachés vendus par les bouchers / GMS ;
- tartares pour la restauration commerciale et la restauration collective.

Les tartares assaisonnés sont des préparations de viande et les viandes hachées cuites sont des produits transformés à base de viande. Ils ne répondent pas à la définition des viandes hachées. Pour ces produits, les conditions ci-après ne s'appliquent donc pas.

Le tableau suivant précise les conditions applicables aux établissements (dispositions réglementaires applicables, notamment au regard de l'agrément sanitaire), dans les différents cas de figure.

Type d'établissement	Viande hachée préparée à la vue et à la demande du consommateur final	Viande hachée préparée à l'avance[1]	
		Pour le consommateur final	Pour un autre établissement
Cuisine centrale agréée	Sans objet	Sans objet	Agrément cuisine centrale requis[2] (intégrant l'activité de fabrication de viande hachée)
Cuisine centrale non agréée (= mode pavillonnaire)	Sans objet	Sans objet	Agrément viande hachée requis[2]
Restauration commerciale et restauration collective sur place	-Pas d'agrément requis -Respect des dispositions générales : règlement 852/2004, règlement 853/2004 (matières premières[3]), arrêté du 21/12/2009 (températures) Remarque : il est admis, dans ce cas de figure, que la viande hachée ne soit pas préparée « à la vue » du consommateur	Pas d'agrément requis -Si et seulement si respect des conditions mentionnées dans le chapitre VII de l'arrêté : déclaration + respect de la section V de l'annexe III du 853/2004 - Respect des dispositions générales : règlement 852/2004, arrêté du 21/12/2009 (températures)	Agrément viande hachée requis[2]
Boucher / GMS	-Pas d'agrément requis -Respect des dispositions générales : règlement 852/2004, règlement 853/2004 (matières premières[3]), arrêté du 21/12/2009 (températures)	- Respect des dispositions générales : règlement 852/2004, arrêté du 21/12/2009 (températures) Pas d'agrément requis : -Si et seulement si respect des conditions mentionnées dans le chapitre VII de l'arrêté : déclaration + respect de la section V de l'annexe III du 853/2004	Agrément viande hachée requis[2]

[1] : On considère qu'il s'agit d'une préparation à l'avance dès lors que la viande hachée doit être remise au froid (0 - +2°C)

[2] : Pas de possibilité de dérogation à l'obligation d'agrément possible pour les viandes hachées ; toutefois les établissements dérogataires peuvent fournir de la viande hachée au consommateur final dans les mêmes conditions que les établissements de remise directe ou de restauration collective

[3] : Règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section V, chapitre II « exigences applicables aux matières premières »

Concernant le plan d'échantillonnage et la fréquence à respecter pour les analyses d'autocontrôles, il convient de se référer aux dispositions du chapitre 3 de l'annexe I du règlement (CE) n°2073/2005, qui prévoit que les exploitants producteurs de viandes hachées prélèvent des échantillons destinés aux analyses bactériologiques au moins une fois par semaine, en modifiant le jour d'échantillonnage chaque semaine de façon à couvrir chaque jour de la semaine. Lorsqu'un établissement ne fonctionne pas tous les jours de la semaine, les échantillons doivent être prélevés au moins tous les 5 jours de production.

L'obtention de résultats favorables pendant plusieurs semaines d'affilée peut permettre de réduire la fréquence hebdomadaire. L'obtention de résultat défavorable lorsque la fréquence est allégée doit conduire à la reprise d'un rythme hebdomadaire.

Un échantillonnage allégé peut par ailleurs être mis en œuvre pour les établissements produisant moins de 100 kg de viandes hachées par semaine (n=1, fréquence mensuelle, jour de prélèvement modifié chaque mois pour couvrir tous les jours de production). L'objectif est d'obtenir une surveillance de la production sur le long terme, à un coût analytique raisonnable pour le professionnel. Dès l'apparition de dérive microbiologique (et même en l'absence de non-conformité avérée), l'échantillonnage réglementaire sera repris.

IX - Dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage

L'annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise les conditions que doivent respecter les commerces de détail recevant des petites quantités de gibier sauvage, à destination exclusive du consommateur final.

Les petites quantités sont définies dans l'arrêté du 18 décembre 2009, ainsi que les conditions à respecter par le chasseur.

Vous voudrez bien me tenir informé de toute difficulté relative à la mise en œuvre de la présente note de service.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O

Jean-Luc ANGOT