Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

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** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2017-164** **22/02/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2016-751 du 08/10/2016 : Activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente instruction a pour objet de préciser la réglementation sanitaire applicable aux activités de commerce de détail et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Les principales évolutions par rapport à la précédente version de l'instruction concernent les chapitres 4.5 et 5, relatifs aux oeufs coquille et à la méthodologie d'inspection en remise directe. Le chapitre V de la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23/05/2011 modifiée, relatif à la restauration collective est toujours en vigueur.

Textes de référence :Règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies

spongiformes transmissibles ;
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°589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs.
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 2000/13/CE 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 ;
Règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil ;
Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.206-1, R.231-13 et .R233-4 ;
Code de la consommation ;
Code de l'action sociale et des familles : article R227-1 ;
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 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 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
Arrêté 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 ;
Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
Arrêté du 28 août 2014 relatif aux normes de commercialisation des œufs ;
Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Table des matières

Abréviations 3

Introduction 4

1 – Restauration collective 5

1.1 – Activités de restauration collective 5

1.1.1 Définition et champ d'application 5

1.1.2 Cas particuliers 6

a) Établissements devant disposer d'un agrément sanitaire 6

b) Restaurants commerciaux 6

c) Accueil de la petite enfance 6

d) Cuisines ou ateliers pédagogiques, foyers et structures de vie 7

e) Établissements de restauration collective sous autorité ou tutelle du ministère de la défense 7

1.2 – Dispositions particulières applicables à la restauration collective 8

2 – Remise directe 8

2.1 – Activités de remise directe 8

2.1.1 Définition et champ d'application 8

a) Secteur de la distribution et des métiers de bouche 8

b) Secteur de la restauration commerciale 9

2.1.2 Remise de denrées au consommateur final via « un intermédiaire » 9

a) Vente à des commerces de détail 9

b) Établissements approvisionnant plusieurs points de vente ou de distribution 10

c) Traiteurs fournissant des commerces de détail 11

d) Vente à distance 11

e) Points de vente collectifs et « drive fermiers » 12

2.1.3 Cas particuliers de remise directe au consommateur 13

a) Structures mobiles et/ou provisoires 13

b) Particulier ou collectivité qui met ses locaux à disposition d'un professionnel 13

c) Activités de remise directe effectuées à titre occasionnel et à petite échelle 13

d) Cours de cuisines 15

e) Tables d'hôtes, fermes auberges 15

f) Associations caritatives et épiceries sociales 15

g) « Gourmet bags » et remise de denrées dans un contenant fourni par le consommateur 16

h) Restauration dans les moyens de transport (transport aérien, maritime, ferroviaire) 17

2.2 – Dispositions particulières applicables à la remise directe 17

2.2.1 Dispositions spécifiques liées aux ESST applicables aux ateliers de boucherie 17

2.2.2 Traçabilité 18

3 – Transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant 19

3.1 – Notion de rupture de charge 19

3.2 – Notion de distribution locale 19

3.3 – Dispositions spécifiques au transport de certains produits 20

4 – Autres dispositions transverses prévues par l'arrêté du 21 décembre 2009 21

4.1 – Maîtrise des températures 21

4.2 – Congélation et décongélation 24

4.2.1 Congélation 24

4.2.2 Décongélation 26

4.3 – Cession de viande hachée 27

4.4 – Petites quantités de gibiers sauvages 28

4.5 – Œufs coquilles : approvisionnement, utilisation et cession 29

4.5.1. Approvisionnement d'un commerce de détail en œufs coquille 29

4.5.2. Cession d'œufs coquille 29

4.5.3. Recommandations en matière de bonnes pratiques d'hygiène 29

4.5.4 Cas particulier des approvisionnements en œufs destinés à une consommation privée dans le cadre d'ateliers de cuisine pédagogiques 30

5 – Spécificités du secteur de la remise directe et adaptation de la méthodologie d'inspection 31
5.1 – Des structures très nombreuses mais souvent de petite taille 31
5.2 – De nombreux points de vente mobiles ou provisoires 31
5.3 – Des niveaux hétérogènes de formation du personnel 32
5.4 – Des process de fabrication souvent standardisés 32
5.5 – Des interventions conjointes ou complémentaires d'autres services de contrôles 33
5.6 – Des items incontournables lors d'un contrôle proportionné 33

Abréviations

ADR : accord relatif au transport international des marchandises dangereuses par route (european agreement concerning the international carriage of dangerous goods by road)

ANSES : agence nationale de sécurité sanitaire alimentation, environnement et travail

ARS : agence régionale de santé

ATP : accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (dit "Accord ATP")

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

DDM : date de durabilité minimale

DLC : date limite de consommation

ESST : encéphalopathies subaiguës spongiformes transmissibles

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

TIAC : toxi-infection alimentaire collective

Introduction

La présente instruction technique vise à préciser la réglementation sanitaire spécifique aux activités de commerce de détail et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Ces activités sont en particulier soumises aux dispositions du règlement (CE) n°852/2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Ces dispositions sont complétées par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux commerces de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, arrêté pris sur le fondement de l'article R. 231-13 du code rural et de la pêche maritime (CRPM).

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.

La notion de commerce de détail est définie à l'article 3 du règlement (CE) n°178/2002 comme « *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* ».

Au sein des établissements de commerce de détail, l'arrêté du 21 décembre 2009 distingue les établissements de remise directe et de restauration collective, secteurs pour lesquels des dispositions spécifiques ont été prises.

Les activités de transport des denrées alimentaires sont pour leur part soumises aux dispositions de l'arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables. Pour les activités de transport des aliments surgelés, il convient de se référer aux dispositions du règlement (CE) n°37/2005, complétées par l'arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale.

Les établissements mettant en œuvre une activité de commerce de détail ou de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, 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. Cette déclaration peut également être effectuée par l'opérateur en ligne sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture **Mes démarches** . L'article R. 233-4 du CRPM précise 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.

1 – Restauration collective

1.1 – Activités de restauration collective

1.1.1 Définition et champ d'application

Conformément à l'arrêté du 21 décembre 2009, 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* ».

On peut distinguer trois types d'établissements de restauration collective, selon leurs 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 (plats cuisinés, repas et plateaux-repas inclus) destinées à être livrées, soit à au moins une cuisine satellite, soit à une collectivité de consommateurs (hors foyer privé familial), soit à un tiers commerce de détail. Une cuisine centrale livrant des offices satellites situés dans la même enceinte géographique (possédant la même adresse), ayant un même responsable juridique, et possédant un même numéro SIRET, fonctionne en mode dit **pavillonnaire** ;
- 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 ;
- les **cuisines sur place,** qui sont des établissements qui fabriquent des repas consommés exclusivement sur place.

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

Tous les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, sont soumis aux annexes IV et VI de l'arrêté du 21 décembre 2009. Les établissements de restauration collective, hors cuisines centrales, sont également soumis aux annexes VII et VIII de l'arrêté.

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 structures d'accueil collectif et parental (petite enfance),
- les établissements scolaires et universitaires,

- les administrations et les entreprises,
- les établissements d'accueil de personnes âgées,
- les établissements pénitentiaires,
- les établissements de restauration militaires,
- les établissements médicaux et médico-sociaux,
- les accueils collectifs de mineurs (séjours de vacances[1], accueils de loisirs[2] et camps sous toile),
- les foyers de jeunes travailleurs, foyers résidence, foyers logement.

Les activités suivantes sont exclues de la restauration collective, et considérées comme de la remise directe :

- le portage à domicile,
- la restauration dans les moyens de transport (aériens, ferroviaires, maritimes),
- les restaurants des clubs de vacances, bateaux de croisière, cures thermales.

1.1.2 Cas particuliers

a) Établissements devant disposer d'un agrément sanitaire

Les dispositions en lien avec l'attribution d'un agrément sanitaire « cuisine centrale » sont précisées dans l'annexe sectorielle « cuisine centrale » de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-355 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.

b) Restaurants commerciaux

Le fait pour des restaurants commerciaux d'accepter des chèques-restaurants ne les soumet pas pour autant aux dispositions relatives à la restauration collective, telle que définie dans l'arrêté du 21 décembre 2009. 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 réguliers, il est considéré comme lié à une collectivité de consommateurs et est, dès lors, soumis aux dispositions relatives à la restauration collective.

c) Accueil de la petite enfance

Les structures d'accueil collectif (comme par exemple les crèches d'entreprises, les haltes garderies, les micro-crèches, ou encore les crèches parentales – structures d'accueil collectif gérées par une association de parents) sont soumises aux dispositions relatives à la restauration collective lorsque les repas sont préparés sur place ou livrés par un établissement.

[1] Centres de vacances ou colonies de vacances, voire certains gîtes pour enfants

[2] Centres de loisirs ou centres aérés

Dans une crèche parentale, lorsque chaque parent fournit le repas, qui fait l'objet d'une opération de manipulation, de stockage sous température dirigée et/ou de remise à température au sein de l'établissement, la crèche parentale est considérée comme effectuant de la remise directe.

Les assistants maternels agréés, recevant des enfants chez eux, sont exclus du champ du règlement (CE) n°852/2004.

Il peut néanmoins être recommandé aux assistants maternels concernés par la fabrication ou le réchauffage des repas de se référer au recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs :

http://agriculture.gouv.fr/consommateurs-connaissez-vous-toutes-les-bonnes-pratiques-dhygiene

d) 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.

e) 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).

1.2 – Dispositions particulières applicables à la restauration collective

L'annexe IV de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise un ensemble de dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective. Ces dispositions sont précisées au chapitre V « Restauration collective » de la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 modifiée, ce chapitre de la note de service restant en vigueur. Néanmoins certains points relatifs aux dispositions particulières applicables à la restauration collective nécessitent une actualisation. Un groupe de travail a été constitué sur ce sujet, ce qui donnera prochainement lieu à une modification en conséquence de la présente instruction technique.

2 – Remise directe

2.1 – Activités de remise directe

2.1.1 Définition et champ d'application

La remise directe est définie dans l'arrêté du 21 décembre 2009 comme « *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.

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

a) Secteur de la distribution et des métiers de bouche

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, alimentation générale, supérette, 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 attenant à des établissements de transformation (exemple : point de vente attenant à un atelier de production fermier) ;
- 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 vente à distance de denrées alimentaires et la livraison occasionnelle de repas à

domicile (traiteurs...) ;

- les épiceries sociales, ou l'activité de de distribution de denrées alimentaires par des associations caritatives ;
- la fabrication régulière de produits dans des locaux à usage d'habitation (pour vente sur les marchés, ou vente sur internet par exemple) ;
- la cuisine à domicile par un professionnel (« chef à domicile ») ;
- les points de vente collectifs (cf. note de service DGAL/SDSSA/N2010-8103 du 7 avril 2010).

b) Secteur de la restauration commerciale

Les activités suivantes relèvent du secteur de la restauration commerciale :

- la restauration commerciale sous toutes ses formes (traditionnelle, cafétéria, restauration rapide, restauration d'autoroute…),
- la restauration dans les clubs de vacances, les croisières, et dans les établissements de cures thermales,
- les fermes-auberges,
- les activités organisées de vente de repas effectuées de manière régulière par des particuliers ou des associations (cf. point 2.1.3 c)).

Les établissements ayant une activité de restauration commerciale sont soumis à une obligation de formation spécifique dont les modalités sont décrites dans la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8022 du 30 janvier 2012 modifiée.

2.1.2 Remise de denrées au consommateur final via « un intermédiaire »

Cette section est illustrée par un schéma situé en annexe 2 de la présente instruction.

a) 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°853/2004. Il peut éventuellement bénéficier de la dérogation à l'obligation d'agrément si les conditions sont remplies (cf. instruction technique DGAL/SDSSA/2014-823 relative à la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les commerces de détail, et circuit 1 du schéma en annexe 2 de la présente instruction).

En revanche, un commerce de détail vendant à d'autres commerces de détail des denrées animales ou d'origine animale, qu'il a uniquement stockées ou transportées (sans transformation ou manipulation nécessitant un déconditionnement) n'est pour sa part pas soumis à agrément pour cette activité (cf. règlement (CE) n°853/2004, article 1er, point 5 ; et circuit 2 du schéma en annexe 2 de la présente instruction).

Cas particulier de la production primaire :

Les produits primaires peuvent être commercialisés vers des commerces de détail, voire vers des ateliers agréés, sans obligation pour le producteur d'être agréé, la production primaire n'entrant pas dans le champ de l'agrément, nonobstant l'application d'autres réglementations (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 agréé.
- Pour les produits de la pêche et d'aquaculture, des instructions spécifiques sont données dans la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8135 du 28 juin 2012.
- 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 livraison d'œufs à des commerces de détail, voire à 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°589/2008 (cf. point 4.5).

b) Établissements approvisionnant 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 d'une dérogation à l'agrément s'il remplit les conditions requises.

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, ne sont pas soumis à l'obligation d'agrément les établissements de remise directe remplissant l'ensemble des conditions suivantes (cf. circuit 3 du schéma en annexe 2 de la présente instruction) :

- l'établissement approvisionne au plus cinq points de vente ou de distribution (y compris le point de vente éventuellement annexé au laboratoire) ;
- l'établissement et l'ensemble des points de vente approvisionnés sont placés sous la responsabilité de la même personne ;
- l'établissement et les points de vente approvisionnés font l'objet d'un unique plan de maîtrise sanitaire.

En revanche, à partir de la desserte de six points de vente, l'atelier de préparation doit disposer d'un agrément (ou bénéficier d'une dérogation à l'obligation d'agrément si les conditions sont remplies).

Ce dénombrement des points de vente inclut les points de vente mobiles ou non sédentaires (étals de marchés, véhicules boutiques…).

Cas particulier des distributeurs automatiques :

Les distributeurs automatiques sont soumis aux dispositions d'hygiène du règlement (CE) n°852/2004 (annexe II chapitre III). L'attribution d'un numéro SIRET à un distributeur automatique n'étant pas systématique, la déclaration individuelle de chaque automate auprès de la DD(CS)PP/DAAF n'est pas requise. Cependant, l'établissement approvisionnant les distributeurs automatiques en produits d'origine animale doit pour sa part déclarer cette activité auprès de la DD(CS)PP/DAAF, et être en mesure de transmettre la liste et la localisation de ses distributeurs aux autorités le cas échéant. L'approvisionnement de distributeurs automatiques est considérée par extension comme une activité de remise directe. Cette activité d'approvisionnement ne requiert pas en tant que telle la délivrance d'un agrément sanitaire (cf. circuit 4 du schéma en annexe 2 de la présente instruction).

c) Traiteurs fournissant des commerces 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. La livraison de plats/repas dans le cadre de banquets/buffets pour un client commerce de détail est également une activité soumise à agrément (ou à 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 (cf. circuit 1 du schéma en annexe 2 de la présente instruction) .

d) Vente à distance

La vente à distance, 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, 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...) - cf. circuit 0 du schéma en annexe 2 de la présente instruction.
- 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 (cf. circuit 1 du schéma en annexe 2 de la présente instruction). Contrairement à ce schéma général, dans le cas particulier où l'établissement B est un simple relais colis, dont l'activité de stockage n'implique aucune manipulation des denrées (ni confection de colis) et ne nécessite pas de maîtrise particulière des conditions de température de stockage des colis, l'agrément n'est

pas requis pour l'exploitant A qui doit simplement être déclaré (cf. circuit 5 du schéma en annexe 2 de la présente instruction).

- Si l'intermédiaire est uniquement financier (absence de détention physique des produits par l'intermédiaire B) et si les produits sont directement acheminés du commerce de détail au consommateur final, alors aucun agrément n'est nécessaire. Les exploitants A et B sont en revanche tous les deux soumis à déclaration auprès de la DD(CS)PP/DAAF. En effet, l'arrêté du 28 juin 1994 précise que tout établissement vendant des denrées animales est soumis à obligation de déclaration (cf. circuit 6 du schéma en annexe 2 de la présente instruction).

- Dans le cas où l'intermédiaire B assure uniquement la mise en relation entre l'opérateur A et le consommateur final, sans détenir ou devenir propriétaire des produits (exemple : plateformes en ligne), on considère que l'opérateur A effectue une activité de remise directe au consommateur final. L'intermédiaire B n'est alors pas soumis à déclaration auprès de la DD(CS)PP/DAAF (cf. circuit 7 du schéma en annexe 2 de la présente instruction).

Ces pratiques de vente à distance nécessitent le respect effectif de la chaîne du froid lors de la distribution par colis postal de produits réfrigérés, jusqu'au stade de la remise au client final.

A cet égard, le respect des températures de conservation des produits jusqu'à leurs points de livraison nécessite l'utilisation d'un moyen de transport adapté, tel un emballage isotherme ou réfrigérant dûment certifié disposant d'une attestation de conformité technique et d'un marquage d'identification approprié, conformément aux exigences particulières de l'article 4.d) de l'arrêté du 1er juillet 2008. Pour information, à ce jour, les spécifications techniques pour de tels emballages n'ont pas encore été définies. Un groupe de travail *ad hoc* a été constitué à cet effet en 2015, afin de définir, avec l'appui du Cemafroid en tant qu'autorité compétente déléguée ATP, ces spécifications techniques. Les conclusions de ce groupe de travail, prévues pour fin 2016, seront formalisées dans un référentiel technique dédié et approuvé par l'Administration.

e) Points de vente collectifs et « drive fermiers »

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.

La vente dans un « drive-in » de produits issus d'un atelier fermier peut être assimilée à de la remise directe de denrées alimentaires depuis le producteur fermier vers le consommateur, sous réserve que le « drive fermier » corresponde à un point de vente collectif, tel que défini dans la note de service DGAL/SDSSA/N2010-8103. En particulier, le « drive fermier » doit disposer de règles de fonctionnement, d'un cahier des charges et d'un règlement intérieur tels que prévus aux points II B et C de la note de service sus-citée. D'autre part aucune transformation ou manipulation de denrées nues ne doit être effectuée dans les locaux du « drive fermier », l'activité sur site étant limitée à la confection de colis avec des denrées préemballées dans les ateliers en exploitations agricoles (cf. circuit 8 du schéma en annexe 2 de la présente instruction).

2.1.3 Cas particuliers de remise directe au consommateur

a) Structures mobiles et/ou provisoires

Les sites mobiles, les véhicules boutiques, les camions-restaurants ("food trucks") 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 (cf. circuit 0 du schéma en annexe 2 de la présente instruction). Un établissement ouvert une partie de l'année mais disposant d'installations fixes ne rentre pas dans cette catégorie, et est pour sa part soumis aux dispositions des chapitres I et II de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004.

b) 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 (« chef à domicile »), 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.

Les locaux d'une collectivité, loués pour un événement privé, peuvent également faire l'objet d'une activité de remise directe mise en œuvre par un professionnel (exemple : préparation d'un banquet par un traiteur pour une soirée privée, effectuée dans une cuisine jouxtant une salle des fêtes).

Dans les deux cas, l'activité du professionnel est soumise à déclaration auprès de la DD(CS)PP/DAAF au titre du règlement (CE) n°852/2004, y compris si ce professionnel ne possède pas de locaux spécifiques dédiés à son activité.

Si un opérateur (chef à domicile par exemple) utilise des locaux à usage principalement de maison d'habitation, pour préparer, transformer ou manipuler des denrées alimentaires destinées à une remise directe au consommateur, ces locaux doivent respecter les dispositions du chapitre III de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004. Charge au professionnel de s'en assurer avant de démarrer sa prestation.

Pour contrôler des activités s'exerçant dans des locaux comprenant des parties à usage d'habitation, il convient de respecter les dispositions de l'article L.206-1 du CRPM, qui impose 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 – cf. article L.205-5 du CRPM). La note de service DGAL/MAPP/N2011-8220 du 28 septembre 2011 précise les modalités de mise en œuvre de ces contrôles.

c) Activités de remise directe effectuées à titre occasionnel et à petite échelle

La remise directe de denrées alimentaires peut être effectuée de manière occasionnelle et à petite échelle par des personnes, physiques ou morales, qui ne sont pas considérées comme des professionnels du secteur alimentaire. On peut par exemple citer :

- La préparation et la vente de denrées alimentaires par une association ou par des particuliers lors d'une manifestation (kermesses, fêtes de village, etc.) ;

- La commande occasionnelle de denrées alimentaires par un comité d'entreprises pour des salariés.

Le document d'orientation du règlement (CE) n°852/2004 précise que les 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**, ne relèvent pas du champ d'application de ce règlement.

Ainsi, conformément au considérant 9 du règlement (CE) n°852/2004 : « *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*. »

Il convient par conséquent d'évaluer le degré d'organisation et la continuité de l'activité de remise directe pour déterminer si cette dernière est soumise aux prescriptions du règlement (CE) n°852/2004, et donc à l'obligation de déclaration auprès de la DD(CS)PP/DAAF :

Ainsi si « un particulier » prépare régulièrement des repas dans un local spécifique aménagé à cet effet, ne présentant pas d'usage d'habitation, le degré d'organisation est suffisant pour considérer cette activité comme soumise aux prescriptions du règlement (CE) n°852/2004. L'emploi d'un salarié pour réaliser une activité de préparations de denrées alimentaires est également suffisant pour considérer cette activité comme relevant des prescriptions du règlement (CE) n°852/2004.

On peut considérer que ne relèvent pas du secteur de la remise directe les activités suivantes effectuées par un particulier ou une association :

- les préparations régulières (à un rythme quotidien ou hebdomadaire) de repas, approvisionnant moins de cinq consommateurs par jour ;
- les préparations ponctuelles de repas (fréquence maximale mensuelle ou trimestrielle), approvisionnant moins de 50 consommateurs par prestation ;
- les préparations exceptionnelles de repas (une fois par an au maximum), approvisionnant moins de 200 consommateurs (exemple : banquet annuel d'une association).

Cas particulier du « food surfing » :

Le « food surfing » correspond à la réservation en ligne d'un repas, préparé par un particulier pour un service à son domicile (dîner chez l'habitant) ou pour une vente à emporter.
Une réflexion est actuellement en cours sur l'intégration des activités organisées de food surfing dans la programmation annuelle des contrôles. Au-delà des paramètres précédemment cités, l'évaluation du degré d'organisation de ce type d'activité pourrait être effectuée en fonction du revenu généré. Il est ainsi envisagé de solliciter l'administration fiscale, conformément au 4° de l'article L.231-2-1 du CRPM, afin de pouvoir identifier les « particuliers » générant un revenu significatif *via* une activité de food surfing.
Le contrôle d'activités ayant lieu dans des locaux d'habitation doit être effectué conformément à l'article L.206-1 du CRPM (cf. point 2.1.3.b).

Remarque :

Conformément à l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002, « *aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse* ». Cette exigence s'applique à toutes les denrées, y compris celles qui seraient préparées par des particuliers ou des associations ne relevant pas du champ d'application du règlement (CE) n°852/2004. La sanction pour mise sur le marché d'un produit d'origine animale, ou d'une denrée en contenant, préjudiciable à la santé, est prévue par l'article L. 237-2 du CRPM.

d) Cours de cuisines

Par analogie avec le point 1.1.2 de la présente instruction, il convient de distinguer les cours de cuisine relevant de la consommation privée (l'ensemble des denrées sont consommées par les personnes qui les préparent) de ceux relevant de la remise directe (cession de denrées préparées dans le cadre du cours de cuisine à des personnes extérieures au cours).

e) Tables d'hôtes, fermes auberges

Les exploitants 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 déclarées.

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 composée d'ingrédients du terroir,
- servir le repas à la table familiale,
- offrir une capacité d'accueil limitée 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.

f) Associations caritatives et épiceries sociales

Les associations caritatives et épiceries sociales remettant à des particuliers, à titre gratuit ou non, 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 pas 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 date de durabilité minimale (DDM) dépassée n'est pas interdite, leur qualité intrinsèque relevant de la responsabilité de l'opérateur mettant ces produits sur le marché.

g) « Gourmet bags » et remise de denrées dans un contenant fourni par le consommateur

Le « gourmet bag[3] », aussi communément appelé « doggy bag », correspond à un conditionnement dans lequel le client d'un restaurant commercial peut emporter les restes de son repas. Cette pratique tend à se développer en restauration commerciale dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette pratique peut être assimilée à une activité de distribution de denrées alimentaires qui, contrairement au cas de l'activité de restauration commerciale, ne sont pas destinées à une consommation sur place ou immédiate.

Si le restaurateur fournit les conditionnements, ceux-ci doivent être conformes (aptitude au contact alimentaire, étanchéité, etc.). Les conditionnements à distribuer doivent alors être entreposés dans un endroit propre, à l'abri de la poussière.

Il est vivement recommandé au restaurateur de ne pas proposer de « gourmet bags » pour les produits dits « sensibles » (viandes hachées, tartares, carpaccio, préparations contenant des œufs crus, fruits de mer…).

Si le consommateur emporte les produits dans un contenant qu'il a lui-même apporté sur le lieu de consommation, le restaurateur doit délivrer des recommandations sur l'aptitude au contact alimentaire du conditionnement, en particulier dans le cas d'un conditionnement manifestement inadapté.

Le remplissage des conditionnements avec les restes du repas est effectué à la table des clients ou dans une autre zone définie et formalisée, afin d'éviter tout risque de contamination croisée. En particulier, cette opération n'est pas réalisée en zone de retour de plonge ni en zone de départ de plats.

Lors de la remise du « gourmet bag », le professionnel est tenu de délivrer des recommandations au client sur les bonnes pratiques de conservation et de consommation des restes du repas emporté. Des recommandations sur la température de conservation ou le délai de consommation peuvent ainsi être matérialisées *via* un étiquetage ou une impression directe du conditionnement

[3] « Gourmet bag » est une marque déposée par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, qui s'inscrit dans une démarche de limitation du gaspillage alimentaire en restauration commerciale : http://gourmetbag.fr/

du « gourmet bag ». En particulier, le consommateur doit être informé dans le cas de la remise de denrées alimentaires décongelées qui ne sont pas destinées à une recongélation en l'état.

Il est conseillé au consommateur d'effectuer un transport rapide du « gourmet bag » vers une enceinte froide, puis de consommer les denrées dans la journée suivant le repas au restaurant.

Il peut être également recommandé au consommateur de consulter le recueil de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs :
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/GBPH_Consommateurs_5958_cle8bb1ad.pdf

Cas particulier de la remise de denrées dans un contenant du consommateur en distribution et métiers de bouche :

Afin de réduire la production de déchets liés aux emballages, des pratiques de vente de denrées sans conditionnement, avec remise des denrées directement dans un contenant appartenant au consommateur se développent.

Des recommandations doivent être délivrées au consommateur par le professionnel si le conditionnement s'avère manifestement inadapté (propreté du conditionnement, aptitude au contact alimentaire…).

h) Restauration dans les moyens de transport (transport aérien, maritime, ferroviaire)

La restauration dans les moyens de transport concerne les repas servis au personnel et aux passagers pendant le vol dans les transports aériens,et lors des transports en bateau ou en train. Cette activité relève du secteur de la remise directe.

Les établissements dits de « catering », préparant des plateaux repas et approvisionnant des moyens de transport sont soumis à agrément au titre du règlement (CE) n°853/2004 (sauf cas particulier prévu au point 2.1.2.b). Les dispositions de l'annexe IV de l'arrêté du 21 décembre 2009 ne sont pas exigibles pour ces établissements.

2.2 – Dispositions particulières applicables à la remise directe

2.2.1 Dispositions spécifiques liées aux ESST applicables aux ateliers de boucherie

Les ateliers de boucherie sont définis à l'article 2, point h de l'arrêté du 21 décembre 2009, qui indique que tout artisan qui se déclare comme boucher doit répondre au statut de boucher au sens du décret du 2 avril 1998. Selon le décret du 2 avril 1998 relatif à la qualification professionnelle, reprenant la loi n°96-603 du 05 juillet 1996, le boucher 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.

A noter que seuls les officiers ou agents de police judiciaire et les agents de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont habilités à rechercher et constater les infractions en lien avec l'exercice d'une activité de boucherie sans la qualification professionnelle exigée.

D'après l'annexe V du règlement (CE) n°999/2001, la colonne vertébrale, quand elle est considérée comme matériel à risque spécifié (MRS) au sens de cette annexe, doit être retirée en atelier de découpe. Par dérogation prévue au b du point 4.3 de cette annexe V, la France a autorisé le retrait de la colonne vertébrale considérée comme MRS dans les ateliers de boucherie autorisés par le préfet.

La section I de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise les dispositions spécifiques à cette activité dérogataire :

- Demande d'autorisation (appendice A de cette même annexe) à transmettre par le professionnel au préfet (DD(CS)PP ou DAAF) ;
- Conditions d'équipement, de procédure, de fonctionnement à respecter ;
- Obligations documentaires.

Conditions d'équipements et procédures à respecter :

La note de service DGAL/SDSSA/N2012-8118 du 6 juin 2012 précise 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.

2.2.2 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.

3 – Transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

3.1 – Notion de rupture de charge

Les engins utilisés pour le transport des denrées périssables doivent répondre aux normes d'isothermie et d'efficacité thermique définies dans l'accord ATP. Toutefois, l'article 3 de l'arrêté du 1er juillet 2008 mentionne les diverses situations particulières dans lesquelles le transport de denrées peut être effectué avec des engins ne répondant pas aux normes définies dans l'accord ATP, notamment :

- Le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km sans rupture de charge ;
- Le transport en citerne des laits et crèmes destinés à l'industrie sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 200 km sans rupture de charge.

En l'absence de définition réglementaire de la notion de rupture de charge, il convient de se référer à celle donnée dans le dictionnaire Larousse comme toute « *interruption dans le cycle de transport, soit par changement de véhicule ou de mode de transport, soit par modification du lot ou unité de charge* ». On peut donc estimer qu'une ouverture de portes pour transférer des marchandises d'un véhicule à un autre, ou pour décharger une partie des marchandises dans le cadre d'une tournée de livraison, constitue de fait une rupture de charge impliquant dans ces conditions critiques l'utilisation d'un engin performant, conforme aux spécifications de l'accord ATP.

3.2 – Notion de distribution locale

Le règlement (CE) n°37/2005 prévoit la possibilité de dérogation à l'obligation d'enregistrement de la température de l'air dans les engins de transport d'aliments surgelés dans le cas d'une distribution locale. Cette notion de distribution locale n'étant pas définie par ce règlement, l'arrêté du 2 février 2015 l'a précisée au niveau national comme « *toute livraison réalisée :*

- *soit avec des véhicules, disposant d'une attestation officielle de conformité aux règles techniques qui leur sont applicables, conformément à l'article R. 231-59-5 du CRPM, pour le transport de denrées alimentaires surgelées, à des établissements de remise directe au consommateur final ou leur remise directe au consommateur final, dans une zone géographique constituée du département d'implantation de la base de départ de la tournée de livraison, des départements y attenant et des départements limitrophes de ces derniers ;*
- *soit avec des petits conteneurs réfrigérants d'un volume intérieur inférieur à 2 m^3, disposant d'une attestation officielle de conformité aux règles techniques qui leur sont applicables conformément à l'article R. 231-59-5 du CRPM pour le transport de denrées alimentaires surgelées, à des établissements de remise directe au consommateur final ou leur remise directe au consommateur final, dans une zone géographique constituée du territoire national et dans un délai de livraison maximum de vingt-quatre heures* ».

Si la remise directe n'intègre pas réglementairement l'activité de restauration collective, cette dérogation peut également être tolérée dans le cas d'une distribution locale de restaurants satellites dans le secteur de la restauration collective.

3.3 – Dispositions spécifiques au transport de certains produits

Dispositions spécifiques au transport des produits de la pêche :

Ces dispositions sont prévues par le point I de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009. Il est également possible de se référer à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2014-281 relative aux exigences réglementaires concernant les températures de conservation des produits de la pêche.

Dispositions spécifiques au transport des viandes fraîches

Comme prévu par la section I, annexe III du règlement (CE) n°853/2004, la France a autorisé le transport de carcasses d'ongulés domestiques en cours de refroidissement entre un abattoir et un atelier de découpe non attenant, dans la limite de deux heures de transport, à une température maximale de 12°C.

Ces dispositions sont précisées au point 17 de la section I de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009.

Remarque : Une erreur s'est glissée au point II de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009, il faut lire : *« Par dérogation (…), 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).

Dispositions liées aux ESST :

Le point III de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise les modalités de transport des carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées, quartiers ou morceaux de découpe contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, vers un atelier de découpe agréé, un entrepôt frigorifique agréé, un atelier de boucherie et vers un établissement ne correspondant à aucune de ces trois catégories.

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 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.

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.

4 – Autres dispositions transverses prévues par l'arrêté du 21 décembre 2009

4.1 – Maîtrise des températures

L'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise les températures maximales de conservation des denrées alimentaires d'origine animale aux différents stades de la distribution, de l'entreposage et du transport. Dans le cas des denrées préemballées, une température de conservation différente peut être fixée sous la responsabilité du conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser les prescriptions du règlement (CE) n° 853/2004.

L'arrêté du 21 décembre 2009 distingue les denrées périssables et les 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.

Par ailleurs, le règlement (UE) n°1169/2011 indique, dans son article 24, que les denrées microbiologiquement très périssables sont « *susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine* » 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 du 21 décembre 2009), les denrées alimentaires périssables et très périssables non préemballées 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).

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

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,
- volailles, lapins, découpes de viandes,
- produits de la pêche transformés (ex. 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.

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.

Ces listes étant indicatives, les températures préconisées ne peuvent être imposées aux opérateurs, qui restent responsables du choix de la catégorie de denrées (très périssables ou périssables). 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* une analyse de dangers).

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 à une analyse des dangers validée. Par ailleurs, l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 fixe pour les produits congelés une plage de tolérance de +3°C en surface, dans les circonstances qu'il précise.

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

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) *« dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service ».*

La température de conservation des glaces est de -18°C. Les glaces en cornet, les bâtonnets, etc., présentés en vue de leur consommation immédiate, peuvent être conservés à la température de service qui ne peut pas être supérieure à -10°C. La durée pendant laquelle les produits peuvent rester à -10°C doit être la plus courte possible et, en conséquence, les quantités stockées dans le conservateur adaptées aux besoins du service.

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 de conservation, voire dans des dispositifs de fabrication, 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 de produits préemballés destinés à être commercialisés dans d'autres États membres :

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 et les produits de la pêche frais doivent être maintenus à tous les stades entre 0 et +2°C, alors que dans certains autres états membres (Belgique notamment) cette

température est fixée entre 0 et +4°C. Cela pose par conséquent quelques difficultés 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.

Pour le cas particulier des produits de la pêche frais et viandes hachées 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 et viandes hachées préemballés, doivent rester comprises entre 0 et +2°C.
En tout état de cause, 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 inclure les résultats de cette étude dans son plan de maîtrise sanitaire.

4.2 – Congélation et décongélation

4.2.1 Congélation

Le professionnel doit préciser s'il met en œuvre la congélation lors de la déclaration d'activité de l'établissement (CERFA 13984).

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 fixées par deux règlements :

- Le règlement (UE) n°1169/2011, concernant l'information des consommateurs, prévoit 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 ;
- La section IV de l'annexe II du règlement (CE) n°853/2004 précise les dispositions relatives aux informations devant être transmises entre opérateurs, notamment la date de congélation pour les denrées animales ou d'origine animale.

L'arrêté du 21 décembre 2009 précise que les produits congelés qui ont été décongelés, ne peuvent être recongelés , sauf 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, notamment le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié, 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 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 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 DLC sans déconditionnement, doivent être placés dans un suremballage transparent portant la date de congélation et la 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 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 parasitaire 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.

4.2.2 Décongélation

Les dispositions relatives à la décongélation sont précisées dans l'annexe VI de l'arrêté du 21 décembre 2009, 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).

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.

Le cas particulier de la décongélation en cours de transport est abordé au point 3.3 de la présente instruction.

Cas particulier 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 21 décembre 2009 ne précise pas de durée de vie spécifique 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. L'opération de congélation n'étant pas assainissante d'un point de vue microbiologique, cette tolérance ne peut pas être admise dans le cas où la durée entre la date de congélation et la DLC de la denrée soumise à congélation, est

elle-même inférieure à quatre jours.

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.

4.3 – Cession de viande hachée

Définition des viandes hachées :

Les viandes hachées sont définies par le règlement (CE) n°853/2004 comme « *les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1% de sel* ».

Les dispositions prévues par l'annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009 sur la cession de viande hachée 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	Sans objet	Sans objet	Agrément cuisine centrale requis (intégrant l'activité de fabrication de viande hachée) OU (dans le cas d'un établissement bénéficiant d'une dérogation à l'agrément cuisine centrale), agrément viande hachée requis.
Restauration commerciale et restauration collective sur place[2]	- Pas d'agrément requis - Respect des dispositions générales : règlement 852/2004, règlement 853/2004 (matières premières[3]), arrêté du 21/12/2009 (températures)	Pas d'agrément requis - Si et seulement si respect des conditions mentionnées dans l'annexe VII de l'arrêté : déclaration + respect de la section V de l'annexe III du 853/2004 - Respect des dispositions	Sans objet.

		générales : règlement 852/2004, arrêté du 21/12/2009 (températures)	
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
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 l'annexe VII de l'arrêté : déclaration + respect de la section V de l'annexe III du 853/2004	Agrément viande hachée requis

[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] : Il est admis, pour le cas particulier des établissements de restauration, que la viande hachée ne soit pas préparée « à la vue » du consommateur.

[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.

4.4 – Petites quantités de gibiers sauvages

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.

La notion de « petites quantités » ainsi que les exigences applicables à respecter par le chasseur ou le premier détenteur livrant le commerce de détail local sont définies dans l'arrêté du 18 décembre 2009, annexe IV, section IV. La note de service DGAL/SDSSA/N2012-8158 du 25 juillet 2012 décrit plus particulièrement les dispositions de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatives aux viandes fraîches de gibier sauvage.

4.5 – Œufs coquilles : approvisionnement, utilisation et cession

4.5.1. Approvisionnement d'un commerce de détail en œufs coquille

Conformément aux règlements (CE) n°589/2008 et (UE) n°1308/2013, un commerce de détail peut s'approvisionner en œufs coquille de poules seulement si ces œufs ont été classés dans un centre d'emballage agréé (les œufs sont alors issus d'un troupeau soumis au dépistage salmonelles).

Le règlement (UE) n°1308/2013 dans son annexe VII partie VI précise que les œufs classés en catégorie B par un centre d'emballage ne sont livrés qu'à l'industrie alimentaire et non alimentaire. Les établissements de remise directe et de restauration collective étant exclus de la définition réglementaire d' « industrie alimentaire»[4], ils peuvent uniquement s'approvisionner en œufs de poule de catégorie A.

Cette exigence s'applique en particulier aux établissements de restauration collective, y compris dans le cas d'une cuisine attenante à un poulailler. L'utilisation en restauration collective d'œufs directement issus d'un poulailler d'agrément (ou poulailler pédagogique) est strictement interdite, y compris dans le cas où le poulailler pédagogique et le restaurant collectif font partie du même établissement.

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-365 du 17 avril 2015 relative aux normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles précise les obligations réglementaires applicables en matière de marquage individuel des œufs, d'emballage des œufs et de mentions obligatoires sur l'étiquetage, ainsi que de transport et d'entreposage des œufs. En particulier, le numéro des centres doit figurer sur l'emballage des œufs et le code producteur doit figurer sur l'œuf.

4.5.2. Cession d'œufs coquille

Une exemption au classement des œufs par catégorie de qualité et de poids est possible dans le cadre de la vente directe effectuée par un producteur des œufs issus de son exploitation agricole, sous réserve du respect des dispositions listées à l'article 3 de l'arrêté du 28 août 2014 relatif aux normes de commercialisation des œufs. Des précisions supplémentaires sont apportées à ce sujet au point II B 1 de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-365.

La cession d'œufs à titre gratuit destinée à une consommation privée n'est pas soumise aux exigences du règlement (CE) n°589/2008.

[4] cf. les définitions établies respectivement par les règlements (CE) n°589/2008 et (UE) n°1169/2011 : « *industrie alimentaire : tout établissement fabriquant des produits à base d'œufs destinés à la consommation humaine, à l'exception des collectivités* » et « *collectivité : tout établissement (y compris un véhicule ou un étal fixe ou mobile), tel qu'un restaurant, une cantine, une école, un hôpital ou un service de restauration, dans lequel, dans le cadre d'une activité professionnelle, des denrées prêtes à être consommées par le consommateur final sont préparées* ».

4.5.3. Recommandations en matière de bonnes pratiques d'hygiène

Les bonnes pratiques suivantes s'appliquent à la manipulation et à la transformation des œufs coquille en commerce de détail :

- Lors du contrôle de conformité à réception, il convient de s'assurer que le véhicule de livraison est propre et en bon état d'entretien.

- La coquille des œufs doit être propre et intacte. Les œufs ne doivent en aucun cas être lavés avant d'être stockés car ce lavage entraîne une modification de la surface de la coquille pouvant favoriser la pénétration des micro-organismes. Un œuf souillé ou fêlé doit être jeté ;

- Il convient de lutter contre les risques de contaminations croisées. En particulier, le nettoyage-désinfection du matériel après chaque opération, la sensibilisation du personnel, le lavage des mains constituent les règles élémentaires mais efficaces ;

- Il convient d'éviter les variations thermiques lors du stockage et du transport des œufs, afin d'éviter les phénomènes de condensation à leur surface. Le stockage des œufs coquille destinés à une vente en l'état doit être effectué à une température supérieure à +5°C[5]. Concernant les œufs destinés à une transformation au sein de l'établissement le stockage des œufs pourra avoir lieu de préférence en chambre froide avec une utilisation chronologique, en fonction de la date de début de stockage (principe *« premier entré, premier sorti »*) ;

- Les préparations destinées à être consommées froides ou conservées par réfrigération doivent être refroidies rapidement puis stockées entre 0 et +3°C. Les préparations chaudes (stables) doivent être maintenus à + 63°C jusqu'au service. Il est en effet rappelé que la chaleur assainit les préparations culinaires concernant le danger salmonelles, et qu'une croissance de ces germes peut être observée dans une plage de température comprise entre +5 et +50°C[6] ;

- Les préparations crues à base d'œuf coquille (mayonnaise, mousse au chocolat…) sont déconseillées pour les personnes sensibles. Il est recommandé d'utiliser des ovoproduits pour ce type de préparations. Dans les autres cas, les préparations doivent être réalisées le plus près possible du moment de la consommation et être conservées à une température comprise entre 0 et +3°C, ainsi que les préparations destinées à y être incorporées (macédoine…) ;

- Tous les restes doivent être éliminés. Il est recommandé de jeter à la fin du service, ou de la journée, les excédents de préparations culinaires à base d'œufs coquille qui n'ont pas été soumises à cuisson.

4.5.4 Cas particulier des approvisionnements en œufs destinés à une consommation privée dans le cadre d'ateliers de cuisine pédagogiques

Conformément au point 1.1.2 de la présente instruction technique, on peut assimiler à de la consommation privée les ateliers de cuisine pédagogique au cours desquels l'ensemble des produits fabriqués est consommé exclusivement par les participants à l'atelier. Un approvisionnement en œufs issus d'un centre d'emballage agréé n'est pas exigible dans ce cas.

Un approvisionnement d'un atelier de cuisine pédagogique en œufs issus directement d'un poulailler peut par conséquent être toléré, mais les préconisations suivantes s'appliquent :

- Lors d'un atelier de cuisine pédagogique les produits issus de la préparation des œufs directement issus d'un poulailler doivent faire l'objet d'un traitement thermique assainissant (au

5 cf. article 2, point 3 du règlement (CE) n°589/2008.

6 Source : Fiche de description de danger *Salmonella spp* – Anses, 2011.

sens des dispositions de l'annexe III, section X, chapitre II, point III.5 du règlement (CE) n°853/2004) ;

- L'intégralité des produits élaborés dans le cadre de l'atelier de cuisine doivent être consommés sur place par les personnes ayant effectué leur préparation. Les préparations non consommées sur place par les participants sont détruites à l'issue de l'atelier ;

- L'atelier de cuisine pédagogique doit être distinct de toute activité de restauration collective ou de remise directe. En particulier, toutes les mesures nécessaires doivent être mises en œuvre pour garantir l'absence de contamination croisée entre l'activité de l'atelier de cuisine pédagogique et les éventuelles activités de restauration collective qui auraient lieu au sein du même établissement.

5 – Spécificités du secteur de la remise directe et adaptation de la méthodologie d'inspection

Les différentes activités décrites au point 2.1 de la présente instruction technique illustrent la diversité des structures et des modes de commercialisation qui peuvent être rencontrés au sein du secteur de la remise directe.

Néanmoins, il est possible de dégager certaines spécificités auxquelles il convient d'adapter la méthodologie d'inspection.

5.1 – Des structures très nombreuses mais souvent de petite taille

Le secteur de la remise directe regroupe un grand nombre d'établissements : 321 500 unités d'activité sont recensées dans Resytal[7], dont 49 % d'établissements de restauration commerciale[8]. Avec un effectif de 4 salariés[9], l'établissement moyen est une très petite entreprise au sens de l'INSEE, qui peut se caractériser par des locaux de fabrication exigus. La fragilité financière de ces entreprises, et le caractère parfois saisonnier de leur activité, conduit également à un taux de renouvellement des établissements particulièrement important[10].

La réglementation européenne prévoit, pour les petites entreprises, un principe de flexibilité dans l'application des procédures. Le considérant 15 du règlement (CE) n°852/2004 précise ainsi « *Les exigences concernant le système HACCP (…) devraient prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises.* »

5.2 – De nombreux points de vente mobiles ou provisoires

Le secteur de la remise directe est aussi caractérisé par l'existence de nombreux établissements

7 Extraction depuis la base de données RESYTAL en janvier 2017, en unités d'activité actives en remise directe

8 Extraction depuis la base de données RESYTAL en janvier 2017, en unités d'activité actives de restauration commerciale

9 Nombre moyen de salariés recensé dans les établissements de restauration commerciale et des métiers de bouche - sources : *Le secteur de la restauration : de la tradition à la rapidité*, INSEE, 2015 ; et *Fiche thématique - Le commerce de détail,* INSEE, 2008.

10 A titre d'exemple, en 2012, les entreprises pérennes depuis 2009 représentaient seulement 54 % des entreprises de la restauration rapide - Source : *Le secteur de la restauration : de la tradition à la rapidité*, INSEE, 2015.

mobiles ou provisoires :137 000 points de vente[11] de ce type (étals de marché, points de vente automobiles…) ont ainsi été recensés en 2015.

La réglementation prévoit des dispositions simplifiées concernant les programmes prérequis (PRP) applicables aux locaux et équipements des établissements provisoires (cf. point 2.1.3.a de la présente instruction technique), qu'il est nécessaire de prendre en compte dans la méthodologie d'inspection suivie pour les unités d'activité concernées (cf. grille spécifique pour les établissements de remise directe provisoires sans transformation sur place).

5.3 – Des niveaux hétérogènes de formation du personnel

En restauration commerciale, la réglementation nationale impose la présence au sein de l'établissement d'au moins une personne ayant suivi une formation en hygiène alimentaire adaptée à cette activité12. Les activités de fabrication de produits frais de boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, poissonnerie, préparation ou fabrication de glaces alimentaires artisanales, sont pour leur part soumises à une exigence de qualification minimale prévue par la loi n°96-60313.

En dépit de ces obligations réglementaires, on constate en 2016 dans les établissements de remise directe contrôlés : 22 % d'évaluations C ou D concernant la formation et les instructions à disposition du personnel, et 25 % d'évaluations C ou D concernant l'hygiène et le comportement du personnel[14]. Ce constat est le corollaire de la petite taille des entreprises et de leur taux élevé de renouvellement, l'ensemble du personnel n'étant dans les faits pas toujours formé aux questions d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.

La Commission européenne a rappelé[15] que les PRP, ou bonnes pratiques d'hygiène, « *doivent être mis en place dans toutes les entreprises du secteur alimentaire* ».

La connaissance et la bonne application des PRP sont donc particulièrement importantes à considérer lors de l'évaluation globale du niveau de risque d'un établissement de remise directe. Les bonnes pratiques d'hygiène telles que la lutte contre les nuisibles, la maintenance des locaux et équipements, le nettoyage et désinfection, l'hygiène personnelle, la maîtrise des températures de stockage ou encore la gestion des déchets constituent ainsi des points incontournables à contrôler dans tout établissement de remise directe.

5.4 – Des process de fabrication souvent standardisés

Les processus de traitement des aliments en remise directe sont souvent standardisés (congélation, décongélation, cuisson, décontamination des légumes, …) et décrits dans les formations habituelles du personnel. Ils ne nécessitent alors pas de connaissance spécifique, par opposition à des process plus complexes comme l'appertisation, la mise sous vide, la

11 Source : *Étude de couverture des secteurs de la remise directe*, DGCCRF, 2015.

12 cf. la note de service DGAL/SDSSA/N2012 du 30 janvier 2012 pour plus d'informations.

13 Loi n°96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat.

14 D'après une extraction RESYTAL en janvier 2017, sur 20918 inspections validées dans RESYTAL pour 2016.

15 Communication de la Commission n°278/01 du 30 juillet 2016 relative à la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire du secteur alimentaire, applicable aux programmes prérequis (PRP) et aux procédures fondées sur les principes HACCP, y compris la flexibilité accordée à certaines entreprises.

fumaison,etc.

La communication de la Commission européenne a précisé[16] que l'analyse des dangers peut reposer sur des méthodes simplifiées, voire sur une analyse générale effectuée dans le cadre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), pour les commerces de détail « *qui ont des processus de traitement des aliments très semblables, standardisés et limités* », comme par exemple les établissements de restauration commerciale.

Les étapes de formalisation de l'analyse des dangers et d'identification de points déterminants peuvent par conséquent ne pas être évaluées lors du contrôle officiel si les établissements ne mettent pas en œuvre de process à risque[17]. Il en est de même pour les établissements fonctionnant selon des procédures conformes à celles décrites dans un GBPH adapté à leur secteur d'activité.

Dans de nombreux cas, la surveillance des process peut être simplement visuelle (contrôle visuel régulier de la température d'une vitrine réfrigérée, contrôle visuel d'une cuisson). L'obligation d'enregistrement se limite alors à l'inscription des non-conformités détectées, à l'analyse de leurs causes et à la mise en œuvre des actions correctives éventuelles.

5.5 – Des interventions conjointes ou complémentaires d'autres services de contrôles

Le secteur de la remise directe constitue un domaine d'intervention conjoint des agents de la DGAL et de la DGCCRF, regroupés à l'échelle départementale au sein des DD(CS)PP, qui ont respectivement effectué 29 643 et 38 730 contrôles officiels en hygiène alimentaire dans ce secteur en 201518. Ces contrôles officiels des DD(CS)PP en remise directe coexistent parfois localement avec des actions menées par les services des délégations territoriales des ARS, les Services communaux d'hygiène et de santé19 ou encore les services de gendarmerie. L'harmonisation des méthodes de contrôle en sécurité sanitaire des aliments entre les différents services constitue par conséquent un enjeu particulièrement important dans le secteur de la remise directe.

5.6 – Des items incontournables lors d'un contrôle proportionné

Lors d'un contrôle officiel dans un établissement de remise directe, les spécificités exposées plus haut doivent être prises en compte, mais sans s'éloigner des objectifs fixés par la réglementation. La méthodologie d'inspection doit intégrer le degré de flexibilité applicable à l'établissement, en fonction de sa taille (volume de production, nombre de couverts, …) et du niveau de risque de son activité (nature des produits commercialisés, des process, …).

---

16 Communication de la Commission n°278/01 du 30 juillet 2016 relative à la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire du secteur alimentaire, applicable aux programmes prérequis (PRP) et aux procédures fondées sur les principes HACCP, y compris la flexibilité accordée à certaines entreprises.

17 Sont par exemple considérées comme des process à risque les opérations suivantes : l'appertisation, la cuisson sous vide, la fumaison...

18 Source : *Étude de couverture des secteurs de la remise directe*, DGCCRF, 2015.

19 Une enquête de la DGS a recensé la réalisation en 2011 de contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments par les ARS et les SCHS dans respectivement 983 et 4716 établissements de remise directe, soit environ 8 % des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments menés dans ce secteur – source : Rapport relatif à la politique de sécurité sanitaire des aliments, 2014.

Considérant ces différents éléments, le tableau en annexe 3 hiérarchise les items de la grille d'inspection en remise directe :

1. Certains items sont identifiés comme incontournables : ils doivent être évalués systématiquement, indépendamment de la taille de l'établissement ou des process mis en œuvre. Le tableau précise, pour différents items, les points devant faire l'objet d'une attention particulière en fonction des situations rencontrées. Ainsi lors **du contrôle des PRP, il convient prioritairement de s'assurer des résultats obtenus** plutôt que des moyens mis en œuvre ou des enregistrements effectués. Par exemple, l'évaluation du nettoyage et de la désinfection peut se limiter à la vérification de l'état de propreté des locaux et équipements, si cette dernière est conforme. Dans ce cas, l'évaluation de l'item peut donc être partielle, alors que dans le cas de la mise en évidence d'une non-conformité, une évaluation approfondie doit systématiquement être menée, conformément à la méthodologie décrite dans le vademecum d'inspection. Si une évaluation partielle d'un item a été effectuée, il convient de préciser les points effectivement contrôlés dans le rapport d'inspection.
2. Un item non listé comme incontournable peut ne pas être évalué : cette possibilité est laissée à la libre appréciation de l'inspecteur, en fonction de la taille de l'établissement, du niveau de risque des process, ou de tout autre élément susceptible d'influencer l'analyse de risque. Toutefois, cette sélection *a priori* ne doit pas empêcher de constater une non-conformité majeure flagrante relative à un item non sélectionné : elle devra alors faire l'objet d'une évaluation et figurer dans le rapport d'inspection.

En terme de saisie dans RESYTAL, un item non observé lors du contrôle officiel doit être indiqué comme « pas observé » dans le rapport d'inspection. Cette possibilité est limitée à la seule grille d'inspection en remise directe, pour les items identifiés comme non incontournables par la présente instruction technique.

Le vademecum d'inspection sectoriel en remise directe sera actualisé prochainement afin d'intégrer ces évolutions.

Vous voudrez bien m'informer des difficultés rencontrées dans la mise en œuvre de la présente instruction.

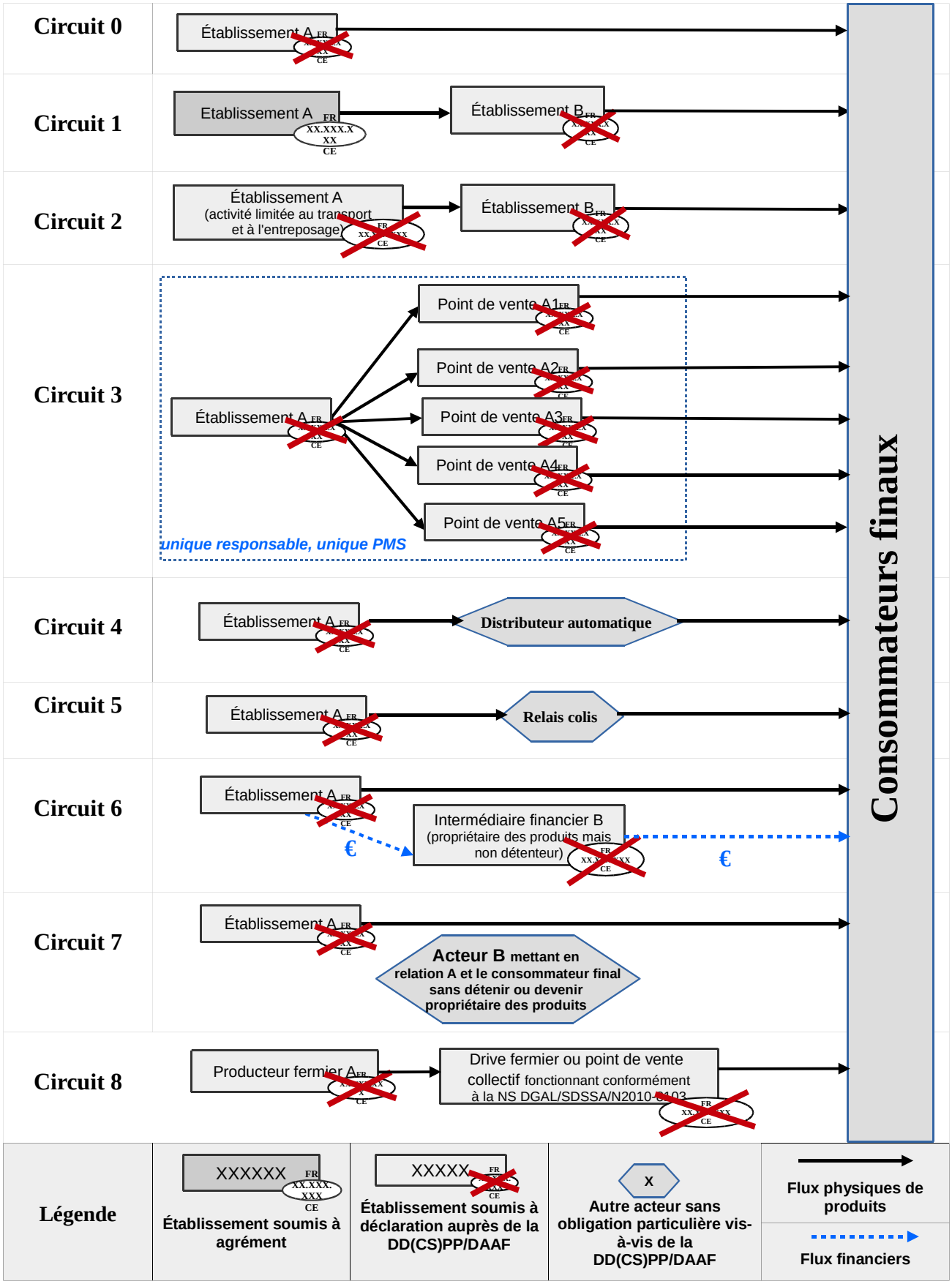
Le directeur général adjoint de l'alimentation
chef du service de la gouvernance
et de l'international

Loïc EVAIN

Annexe 1 : Classification de différentes activités de préparations de repas

	Restauration collective	Remise directe	Consommation privée
« Restaurants commerciaux »	Approvisionnement par un restaurant commercial d'une collectivité de consommateurs réguliers sous contrat	Clubs de vacances, Croisières, cures thermales Restauration dans les moyens de transport Fermes auberges	
Activités effectuées au domicile d'un « particulier »		Chef à domicile Activité de food surfing régulière et effectuée à grande échelle	Tables d'hôtes proposant un seul menu à la table familiale en complément de l'activité d'hébergement Activité de food surfing ponctuelle effectuée à petite échelle
Portage de repas à domicile		Portage de repas à domicile	
Cours de cuisine, cuisines pédagogiques, foyers, structures de vie	Denrées consommées dans le cadre de la restauration collective de l'établissement	Denrées remises à des personnes extérieures à l'établissement	Denrées consommées sur place par les personnes les ayant préparées
Accueil de la petite enfance	Structures d'accueil collectif de la petite enfance avec repas préparés sur place ou livrés depuis une cuisine centrale	Crèche parentale avec repas préparés par les parents et stockés en enceinte froide / remis en température / manipulés à la crèche.	Préparations de repas au domicile d'un assistant maternel agréé.

Annexe 2 : Schématisation de différents circuits de remise de denrées au consommateur final *via* un « intermédiaire »



Annexe 3 : Liste des items de la grille d'inspection en fonction de leur caractère incontournable en remise directe

Items et sous-items Les items incontournables sont indiqués par des cases rouges	Commentaires
A – Identification de l'établissement	
B01 - Conception de l'établissement	Peut ne pas être évalué dans le cas des établissements de remise directe provisoires (étals de marché, stands de foire…).
B02 - Équipements adaptés à la production et engins de transport	
B03 - Lutte contre les nuisibles	Le contrôle peut se limiter à l'absence de nuisibles et de traces de passage (en cas d'évaluation conforme de ce point).
B04 - Maintenance	Le contrôle peut se limiter au bon état de maintenance des locaux et équipements (en cas d'évaluation conforme de ce point).
B05 – Nettoyage / désinfection des locaux et équipements	Le contrôle peut se limiter à la propreté des locaux et équipements (en cas d'évaluation conforme de ce point).
C01 – Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	Peut ne pas être évalué dans le cas de l'absence de process à risque ou dans le cas du recours à un GBPH adapté à l'activité de l'établissement.
C02 – Identification des points déterminants et des limites critiques / seuils de maîtrise	Peut ne pas être évalué dans le cas de l'absence de process à risque ou dans le cas du recours à un GBPH adapté à l'activité de l'établissement.
C03 - Contrôle à réception et conformité des matières premières	En l'absence de non-conformité, le contrôle peut se limiter à la conformité d'un échantillonnage de matières premières sensibles : état de fraîcheur, respect des dates limites de consommation, provenance autorisée (ateliers agréés ou dérogataires).
C0401 - Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	En l'absence de non-conformité, le contrôle peut se limiter à la vérification du respect des températures réglementaires d'un échantillonnage de denrées alimentaires sensibles, notamment pendant leur transfert le cas échéant.
C0402 – Gestion des conditionnements et emballages	
C0403- Autres mesures de maîtrise de la production	Contrôle incontournable dans le cas de la réalisation d'un des process listés au sous-item C0403 du vademecum.

Items et sous-items Les items incontournables sont indiqués par des cases rouges	Commentaires
C05 – Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	Peut ne pas être évalué dans le cas de l'utilisation d'eau issue du réseau public de distribution d'eau potable. Une attention particulière est en revanche requise lors du contrôle d'un établissement provisoire (étal de marché, véhicule boutique...).
C06 – Contrôle des produits finis	Peut ne pas être évalué dans le cas des établissements de remise directe n'effectuant pas de transformation sur place.
C07 – Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis	Évaluation du contrôle à expédition incontournable dans le cas d'un établissement dérogataire ou effectuant de la vente à distance. Dans les autres cas, le contrôle peut se limiter à l'étiquetage réalisé par le professionnel lui-même et à l'affichage des produits (en cas d'évaluation conforme de ces deux points).
D01 - Système de traçabilité et archivage des documents	
D02 - Réactivité	Peut ne pas être évalué en l'absence récente de contrôle officiel, TIAC ou alerte au sein de l'établissement.
E01 – Gestion des déchets	Le contrôle peut se limiter à la gestion des déchets au sein des locaux de production (en cas d'évaluation conforme de ce point).
E02 – Gestion des sous-produits animaux	Contrôle incontournable dans le cas d'une boucherie disposant d'une autorisation pour le stockage et le désossage de colonnes MRS ou d'un établissement d’abattage non agréé.
F01 – Équipements mis à disposition du personnel	
F02 - Formation et instructions à disposition du personnel	