Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2020-289** **19/05/2020**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
La liste complète des documents périmés et abrogés figure en annexe 6 de l'instruction. Parmi ceux-ci figurent les instructions techniques suivantes :

- DGAL/SDSSA/N2008-8186 du 21/07/2008 : Eléments d'orientation pour l'instruction des dossiers d'agrément sanitaire de certaines cuisines centrales
- DGAL/SDSSA/N2010-8103 du 07/04/2010 : Points de vente collectifs.
- DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23/05/2011 : Application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- DGAL/SDSSA/N2012-8206 du 22/10/2012 : Modification de la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011
- DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017 : Activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- DGAL/SDSSA/2017-551 du 07/07/2017 : Sécurité sanitaire des dons alimentaires
- DGAL/SDSSA/2019-365 du 03/05/2019 : Prévention de la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans

Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes :

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

Destinataires d'exécution		
DRAAF	DAAF	DD(CS)PP

Résumé :.
La présente instruction technique précise la réglementation sanitaire spécifique aux activités de commerce de détail des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Elle présente les conséquences d'une évolution synchrone de plusieurs arrêtés ministériels, dont ceux du 21 décembre 2009 et du 12 avril 2017 définissant les denrées exclues du don à une association caritative. Enfin, elle fusionne et actualise les éléments précédemment répartis entre plusieurs instructions techniques pour prendre en compte les évolutions réglementaires et infra-réglementaires récentes.
Si le plan de l'instruction technique de 2011 a été globalement conservé, les paragraphes déplacés sont clairement signalés.

Textes de référence :.
Textes européens :
* 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 ;
.
Droit français :
* Code rural et de la pêche maritime ;
* Code de la consommation ;
* Code de l'action sociale et des familles ;
* Code de l'environnement ;
* Code de la défense ;
* 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 ;
* Décret n°98-246 du 2 avril 1998 relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat ;
.
* 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 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 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2009 ;
* Arrêté du 19 mai 2020 modifiant l'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 19 mai 2020 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l’agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d’origine animale ou des denrées contenant des produits d’origine animale ;
* Arrêté du 19 mai 2020 fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer ;

1 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.

Dans un contexte de développement du don aux associations caritatives, la modification proposée dans cette mise à jour vise essentiellement à regrouper et actualiser les éléments relatifs à la restauration collective, dont la majeure partie n'avait pas été modifiée depuis la note de service du 22 octobre 2012. Cette modification est synchrone de celle de plusieurs arrêtés ministériels, dont celui du 21 décembre 2009 relatif au commerce de détail, et de l'abrogation de l'arrêté du 12 avril 2017 relatif aux denrées exclues du don.

Cette instruction intègre également divers travaux et textes récemment publiés :

- l'instruction technique relative à la flexibilité,
- l'instruction technique relative à la durée de vie microbiologique des denrées alimentaires, qui conduit à actualiser les éléments relatifs à l'instruction des dossiers d'agrément des cuisines centrales figurant antérieurement dans la note de service du 21 juillet 2008,
- de nombreux textes disponibles sur Galatée à la date de rédaction de l'instruction technique et dont la liste complète figure en annexe 6,
- les travaux relatifs au guide pour l'élaboration d'un PMS dans les petites structures de restauration collective,
- et les réponses aux principales questions posées aux personnes ressources des réseaux d'expertise, désormais fusionnés, relatifs à la remise directe et à la restauration collective.

En revanche, les éléments relatifs au transport des denrées ont été déplacés vers une instruction technique spécifique[1]. L'intitulé du chapitre correspondant n'est conservé ici qu'à titre d'information, pour respecter le plan de l'instruction technique de 2012.

Cette instruction technique fait le lien avec les *vade-mecum* sectoriels en présentant les principaux points de vigilance selon la nomenclature de ce guide et en proposant en annexe 5 un barème de notation des constats les plus préoccupants.

Enfin, la liste complète des documents périmés ou abrogés est détaillée en annexe 6.

L'ensemble des éléments actualisés sont surlignés dans le texte qui suit.

2 Table des matières

1 Introduction....1

2 Table des matières....1

3 Définitions et abréviations....2

4 Généralités sur le commerce de détail....4

4.1 Distinction entre remise directe et restauration collective....4
4.2 Agrément sanitaire et dérogation à l'obligation d'agrément....4
4.3 Lutte contre le gaspillage alimentaire....5

5 Restauration collective....7

5.1 Généralités....7
5.2 Prescriptions particulières applicables à la restauration collective....8
5.3 Rappels concernant certaines denrées alimentaires....13
5.4 Éléments d'orientation pour l'instruction de dossiers d'agrément des cuisines centrales....14
5.5 Flexibilité en restauration collective....14
5.6 Méthodologie d'inspection....15

6 Remise directe....15

6.1 Activités de remise directe....15
6.2 Dispositions particulières applicables à la remise directe....20
6.3 Cas des exploitants travaillant à leur domicile (auto-entrepreneurs)....23

[1] Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-223 du 03/04/2020 relative au contrôle des engins de transport terrestre de denrées

6.4 Spécificités du secteur de la remise directe et adaptation de la méthodologie d'inspection....23
7 Transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant....25
8 Autres dispositions transverses prévues par l'arrêté du 21 décembre 2009....26
8.1 Maîtrise des températures....26
8.2 Congélation et décongélation....27
8.3 Cession de viande hachée, de préparations de viandes et de produits à base de viande....29
8.4 Petites quantités de gibiers sauvages....30
8.5 Œufs coquilles : approvisionnement, utilisation et cession....30
8.6 Traçabilité....31
9 Spécificités du secteur de la remise directe et adaptation de la méthodologie d'inspection....32
Annexe 1 : Classification de différentes activités de préparation de repas....33
Annexe 2 : Annexe « Z – cuisines centrales et traiteurs » de l'IT relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004....35
Objet....35
Établissements devant disposer d'un agrément sanitaire « cuisine collective »....35
Composition du dossier d'agrément....35
Établissements relevant du service de santé des armées....35
Saisie dans Resytal des établissements de restauration collective....35
Annexe 3 : Modèle de décision modificative d'agrément au bénéfice conjoint du responsable d'un établissement de restauration collective et de son prestataire....36
Annexe 4 : Items incontournables lors d'une inspection en remise directe....38
Annexe 5 : Lignes directrices de notation des items d'inspection des établissements de restauration collective....40
Annexe 6 : Liste des textes périmés ou abrogés dans la présente instruction technique....41

3 Définitions et abréviations

ARS : agence régionale de santé

CCP : critical control point (point critique de contrôle)

Commerce de détail : « 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 »[2].

CRPM : code rural et de la pêche maritime

Cuisine centrale : « établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite. »[3]

DAAF : direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire (DDM) : « la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées » ;[4]

Date limite de consommation (DLC) : date « au-delà de [laquelle] une denrée alimentaire est dite dangereuse » au sens du règlement (CE) n° 178/2002[5].

EST : « toutes les encéphalopathies spongiformes transmissibles, à l'exception de celles affectant les humains »[6] ;

Excédent : « une préparation culinaire prévue à un service de restauration collective, non présentée aux convives et dont la salubrité a été assurée, notamment par un maintien au chaud (≥ 63 °C) ou au froid (entre 0 et + 3 °C), jusqu'au constat de son caractère excédentaire au regard de la demande des consommateurs ou un

[2] Règlement (CE) n°178/2002 – article 3
[3] Arrêté du 21 décembre 2009 – article 2, point e
[4] Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 – article 2, point 2 r)
[5] Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 – article 24, point 1
[6] Règlement CE/999/2001 du 22 mai 2001 – article 3, point 1.a

produit stable à température ambiante, pré-emballé en portions individuelles »[7] ;

En pratique, cette définition exclut les préparations culinaires chaudes en cours de service et les préparations culinaires froides dès lors qu'elles ont été retirées de l'enceinte frigorifique principale pour être présentées dans un meuble de vente, où une tolérance de conservation est accordée (délai de 2 heures et sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10 °C)[8].

Exploitant du secteur alimentaire : « la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent »[9]

GBPH : guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

GMS : grandes et moyennes surfaces

Matériel à risque spécifié (MRS) : « les tissus mentionnés à l'annexe V ; sauf indication contraire, les produits qui contiennent ces tissus ou qui en sont dérivés ne sont pas inclus dans cette définition »[10] ;

Origine animale (produit d') : « les denrées alimentaires d'origine animale [ou DAOA], 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 »[11]

PMS : plan de maîtrise sanitaire

Portage de repas à domicile : prestation d'aide à domicile proposée par certaines communes et conseils départementaux par laquelle, en application du code de l'action sociale et des familles[12], ils proposent ou prennent en charge financièrement la livraison de repas à des personnes âgées ou inaptes au travail.

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

- entreposage réfrigéré ou liaison froide : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid ;
- entreposage chaud ou liaison chaude : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur. »[13]

Restaurant satellite : « établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale »[14].

Restauration collective : « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, ainsi que les cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnent »[15].

Restauration rapide : ensemble comprenant les activités de fourniture au comptoir d'aliments et de boissons à consommer sur place ou à emporter, présentés dans des conditionnements jetables, les restaurants de restauration rapide, les restaurants proposant principalement des repas à emporter, la vente de crème glacée dans des chariots, la vente de repas dans des équipements mobiles, la préparation de repas sur des éventaires ou sur les marchés ainsi que les salons de thé ; il correspond à la sous-classe 56.10C de la nomenclature NAF telle que révisée en 2008[16] ;

Restauration traditionnelle : Ensemble comprenant l'activité de restauration avec un service à la table ainsi que les activités des bars et des restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport, s'ils sont exploités par des unités distinctes ; il fait l'objet de la sous-classe 56.10A de la nomenclature NAF telle que révisée en 2008[17] ;

Test de vieillissement microbiologique : « étude de l'évolution dans un aliment de populations de micro-organismes qui y sont habituellement présents, de façon détectable ou non[18] » ;

TIAC : toxi-infection alimentaire collective

---

7 Arrêté du 21 décembre 2009 – article 2, point i
8 Arrêté du 21 décembre 2009 – annexe IV, point 2, 2e alinéa
9 Règlement (CE) n°178/2002 – article 3
10 Règlement CE/999/2001 du 22 mai 2001 – article 3, point 1.g
11 Règlement (CE) n° 853/2004 – annexe I, point 8.1
12 Code l'action sociale et des familles, article R. 231-1, voir aussi https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F248
13 Arrêté du 21 décembre 2009 – article 2, point f
14 Arrêté du 21 décembre 2009 – article 2, point g
15 Arrêté du 21 décembre 2009 – article 2, point d
16 https://www.insee.fr/fr/metadonnees/nafr2/sousClasse/56.10C?champRecherche=false
17 https://www.insee.fr/fr/metadonnees/nafr2/sousClasse/56.10A?champRecherche=false
18 Norme AFNOR V01-003, version 2018 – Traçabilité et sécurité des aliments — Management et hygiène — Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique — Aliments périssables réfrigérés

4 Généralités sur le commerce de détail

Les activités des commerces de détail sont soumises aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. A ce titre, les établissements doivent être enregistrés auprès des autorités compétentes[19], à savoir le préfet du département d'implantation de l'établissement. En pratique, la déclaration est adressée à la DD(CS)PP ou la DAAF[20].

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[21]. Enfin, pour les établissements relevant de l'autorité ou de la tutelle du ministre des armées et pour les formations militaires relevant de l'autorité du ministre de l'intérieur, la déclaration est faite auprès du service de santé des armées[20].

4.1 Distinction entre remise directe et restauration collective

Parmi l'ensemble des commerces de détail, l'arrêté du 21 décembre 2009 distingue les secteurs de la restauration collective et de la remise directe, pour lesquels des dispositions spécifiques sont prévues.

Pour plus de lisibilité, l'ensemble des éléments relatifs à l'identification des champs d'application de la restauration collective, de la remise directe et de la consommation privée sont regroupés dans le tableau de l'annexe 1.

4.2 Agrément sanitaire et dérogation à l'obligation d'agrément

Les activités de commerce de détail sont, pour une large part, exclues du champ de l'agrément sanitaire européen[22]. Toutefois, la fourniture de denrées à un autre exploitant du secteur alimentaire impose de détenir cet agrément ou de bénéficier d'une dérogation.

La notion de cuisine centrale, non spécifique de la restauration collective, implique cet agrément ou une dérogation. Par exemple, les établissements fabriquant les plats servis dans les trains ou les avions sont des cuisines centrales relevant du domaine de la restauration commerciale. Ces cuisines centrales se démarquent des autres établissements agréés par la diversité des process de transformation susceptibles d'être mis en œuvre dans les mêmes locaux : cuisson de viandes et de poissons, cassage d'œufs pour la fabrication d'omelettes, reconditionnement en barquettes individuelles de produits carnés ou laitiers nus après tranchage, … L'agrément « cuisine centrale » est également ouvert aux traiteurs qui souhaiteraient livrer leurs produits à d'autres établissements (restaurants ou points de vente déportés).

Toutefois, ne sont pas soumis à l'obligation d'agrément les établissements fonctionnant en mode dit « pavillonnaire », à l'image d'un centre hospitalier dont les différents bâtiments sont approvisionnés par une cuisine unique. Cette dispense suppose que tous les bâtiments soient situés sur la même emprise cadastrale, qu'ils relèvent tous du même SIRET et que le fonctionnement de l'établissement complet soit décrit dans un PMS unique. Cette situation est représentée sur le schéma de la page suivante.

En revanche, la fourniture de repas à des bâtiments du même centre hospitalier implantés sur d'autres emprises cadastrales nécessite un agrément ou une dérogation.

La dérogation prévue au chapitre III de l'arrêté du 8 juin 2006 concerne « la fourniture de denrées alimentaires d'origine animale provenant de l'établissement de vente au détail [et] destinée uniquement à d'autres établissements de vente au détail et si, conformément à la législation nationale, il s'agit d'une activité marginale, localisée et restreinte. »[23] Dans un courrier du 9 décembre 2019, la Commission européenne a précisé que les expressions de « commerce de détail » et d'« établissement de vente au détail » recouvrent la même notion, équivalente au terme anglais de *retail*. Aussi, un commerce de détail peut-il, dans le cadre de cette seule dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire, fournir un entrepôt, un grossiste ou une cuisine centrale. Ces éléments seront repris dans la prochaine version de l'instruction technique relative à l'agrément sanitaire.

La fourniture de DAOA à un établissement caritatif est également soumise, *a minima*, à cette dérogation, bien que

[19] Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 – article 6
[20] Article R. 233-4 du CRPM
[21] http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/obtenir-un-droit-une-autorisation-71/article/preparer-ou-vendre-des-denrees-193?id_rubrique=28&rubrique_all=1
[22] Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 – article 1 point 5
[23] Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, article 1, point 5.b.ii

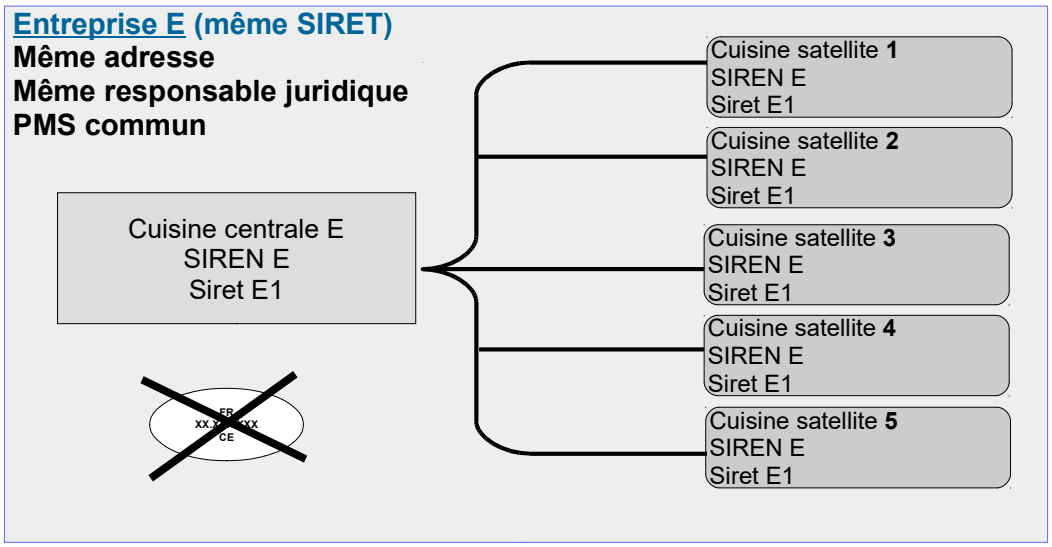


Schéma de principe du mode de distribution pavillonnaire

la quantité de denrées ainsi données n'entre pas en compte dans la vérification du respect des seuils réglementaires de volumes d'activité. En outre, l'arrêté du 8 juin 2006 a été modifié pour faire correspondre la définition de l'aide alimentaire avec celle posée par l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles.

4.3 Lutte contre le gaspillage alimentaire

4.3.1 Une politique publique interministérielle

La politique de lutte contre le gaspillage alimentaire est à l'interface entre des politiques portées par plusieurs ministères et trouve donc ses fondements dans plusieurs législations :

- Le code de l'action sociale et des familles pose les bases de la lutte contre la précarité alimentaire et limite les contributions publiques à deux types d'acteurs : « des personnes morales de droit public ou des personnes morales de droit privé habilitées par l'autorité administrative »[24] ; le premier groupe vise tant les collectivités que les établissements publics (CCAS, par exemple) et le second vise les associations caritatives, sous réserve qu'elles aient été préalablement habilitées (par les DRJSCS à la date de publication de cette instruction).
- Le code de l'environnement étend et adapte à tous les acteurs de la chaîne alimentaire la hiérarchisation des actions déjà définies pour d'autres produits susceptibles de devenir des déchets, à savoir « l'ordre de priorité suivant :
  - 1° La prévention du gaspillage alimentaire ;
  - 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;
  - 3° La valorisation destinée à l'alimentation animale ;
  - 4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation. »[25]

  Ce code interdit également aux « distributeurs du secteur alimentaire, [aux] opérateurs de commerce de gros, [aux] opérateurs de l'industrie agroalimentaire produisant des denrées alimentaires pouvant être livrées en l'état à un commerce de détail alimentaire et [aux] opérateurs de la restauration collective […de] délibérément rendre [les] invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation humaine ou à toute autre forme de valorisation »[26].

  Parmi ces acteurs, les plus importants « sont tenus de proposer la conclusion d'une […] convention à une ou plusieurs associations [habilitées] »[27] pour organiser le don de leurs invendus éventuels.
- Le règlement (CE) n° 178/2002 définit l'entreprise du secteur alimentaire comme « toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de

[24] Code de l'action sociale et des familles, article L. 266-2
[25] Code de l'environnement, article L. 541-15-4
[26] Code de l'environnement, article L. 541-15-5
[27] Code de l'environnement, article L. 541-15-6, point I

la transformation et de la distribution de denrées alimentaires »[28] ; les CCAS et les associations caritatives entrent dans cette définition et l'ensemble du Paquet hygiène leur est donc applicable.

4.3.2 Éviter de gaspiller de la nourriture encore valorisable

La hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage inclut le don des denrées invendues. Toutefois, « [certaines] catégories de denrées alimentaires [peuvent être] exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer. »[29] L'arrêté du 12 avril 2017[30] vient d'être abrogé par un arrêté du 19 mai 2020[31] pour définir les denrées exclues du don par les différentes entreprises du secteur alimentaire. D'une manière générale, toutes les DAOA sont exclues du don sauf les denrées autorisées pour les types d'établissements suivants :

1. les établissements de remise directe et les grossistes peuvent donner des denrées pré-emballées au sens du règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 ;
2. les établissements agréés peuvent donner les denrées alimentaires d'origine animale définies dans leur plan de maîtrise sanitaire comme pouvant être livrées en l'état à un acteur de l'aide alimentaire ; en effet, le don est une mise en marché ; elle peut concerner les produits finis, les produits intermédiaires ainsi que les matières premières ;
3. les établissements de restauration collective peuvent donner des denrées alimentaires d'origine animale préemballées ainsi que des préparations culinaires élaborées à l'avance et des excédents ; naturellement les cuisines centrales agréées peuvent également donner les denrées visées au point 2.

4.3.3 Les principaux opérateurs doivent anticiper et organiser leurs dons

Progressivement, l'obligation de conventionner avec une association habilitée, initialement applicable aux GMS, a été étendue aux acteurs importants du secteur alimentaire. A ce jour, les opérateurs concernés sont[32] :

1. les commerces de détail alimentaire dont la surface de vente est supérieure à un seuil légal[33] de 400 m^2 ;
2. les opérateurs de l'industrie agroalimentaire mentionnés au 4.3.2 dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à cinquante millions d'euros[34] ;
3. les opérateurs de la restauration collective dont le nombre de repas préparés est supérieur à trois mille repas par jour[35] ;
4. Les opérateurs de commerce de gros alimentaire dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à cinquante millions d'euros[36].

Ces conventions sont l'occasion d'anticiper les conditions du don et de l'adapter à l'organisation et aux moyens de chaque association récipiendaire. En particulier, elles peuvent être l'occasion de restreindre les liste des denrées susceptibles d'être données par rapport à celle définie dans l'arrêté visé au point 4.3.2, notamment dans le cadre de la ramasse. Les associations dont le PMS s'appuie sur le GBPH « distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs » devront ainsi refuser la ramasse de produits particulièrement sensibles comme les produits carnés crus hachés et réfrigérés (steaks hachés, chair à saucisse, farces, …) ou certains produits de la mer crus (coquillages et crustacés sauf les moules en emballages thermoscellés). Ce GBPH est en cours de révision ; dès qu'il sera validé, l'annexe 2 de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-551 du 06/07/2017 sera actualisée et insérée au présent document.

4.3.4 Intégration de l'instruction technique relative à la sécurité sanitaire des dons alimentaires

L'instruction technique relative à la sécurité sanitaire des dons alimentaires[37] a été actualisée et intégrée à la présente instruction :

- les éléments relatifs aux associations caritatives et à leur habilitation sont détaillées au point 6.1.3.7 ;

[28] Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002, article 3, point 2
[29] Code de l'environnement, article D. 543-306
[30] Arrêté du 12 avril 2017 fixant les catégories de denrées alimentaires exclues des dons effectués entre un commerce de détail alimentaire et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime
[31] Arrêté du 19 mai 2020 fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer
[32] Code de l'environnement, articles L. 541-15-6, point II
[33] Loi n° 72-657 du 13 juillet 1972 instituant des mesures en faveur de certaines catégories de commerçants et artisans âgés, article 3, premier alinéa
[34] Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire
[35] Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire
[36] Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, article 32
[37] Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-551 du 06/07/2017 relative à la sécurité sanitaire des dons alimentaires

- les éléments généraux relatifs aux denrées susceptibles d'être données et acceptées par les associations sont repris au point 6.2.4 ;
- la nouvelle notion d'excédents est détaillée au point 5.2.5 ;
- les modalités de contrôle des associations sont reprises au point 6.4.7.

5 Restauration collective

5.1 Généralités

Pour conforter la pratique actuelle, l'arrêté du 21 décembre 2009 a été modifié et la définition réglementaire de la restauration collective étendue à l'ensemble des cuisines centrales qui approvisionnent des restaurants collectifs.

Inversement, la définition de cuisine centrale est modifiée pour supprimer la notion de « collectivité de personnes à caractère social », notion qui n'est plus définie par le ministère de la santé.

5.1.1 Suivi des établissements dont la gestion est confiée à un prestataire

5.1.1.1 Des responsabilités partagées entre les acteurs

L'exploitant d'un établissement de restauration collective peut être identique à son gestionnaire ; on parle alors de **gestion directe**.

Dans le cas contraire, la gestion de l'exploitation est **déléguée ou concédée** par le responsable (par exemple le conseil départemental pour les collèges) à une entreprise spécialisée. Le donneur d'ordre (collectivité territoriale, par exemple) et le prestataire (entreprise privée) exercent alors tous deux un contrôle sur l'établissement de restauration collective et répondent donc à la définition d'exploitant du secteur alimentaire, rappelée au chapitre 3. Le service des affaires juridiques a confirmé[38] que les deux parties doivent être impliquées dans le suivi de l'établissement exercé par la DD(CS)PP.

L'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire a été modifié pour introduire le concept de cotitulaires de l'agrément. Aux termes de la nouvelle rédaction de l'article 5, le responsable des locaux informe le préfet de sa décision de confier le service de restauration collective à un prestataire. Cette information est accompagnée du plan de maîtrise sanitaire du nouveau prestataire. En réponse, le préfet prend acte de ce changement par une décision modificative d'agrément qui fait apparaître les noms du donneur d'ordre et de son prestataire. Un modèle de cette décision est présenté en annexe 3. Elle illustre la pérennité du donneur d'ordre, de sorte que le changement de prestataire ne nécessite pas l'attribution d'un nouvel agrément. Naturellement, la décision de retour à une gestion directe entre dans le champ de la même procédure.

A compter de l'information du préfet, les cotitulaires disposent d'un délai de trois mois pour transmettre un dossier d'agrément complet et actualisé. Le non-respect de cette échéance est passible de l'amende prévue pour les contraventions de 5e classe (code NATINF 20004)[39].

Par analogie avec l'évolution conduite sur la procédure d'agrément, le service de télédéclaration des établissements soumis à déclaration et dérogataires à l'agrément sera prochainement modifié pour que le formulaire de déclaration saisi par le nouveau prestataire soit l'occasion de joindre en complément la déclaration signée par le donneur d'ordre.

5.1.1.2 Modalités de saisie dans Resytal

Dans le cas de la gestion confiée à un prestataire, plusieurs éléments sont enregistrés dans Resytal :

1. Le donneur d'ordre, qui est aussi souvent le propriétaire des locaux, est enregistré en tant que responsable. L'unité d'activité à saisir est « Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé ». L'agrément ou la dérogation sont affectés au donneur d'ordre dans la brique APPROBATIONS.
2. Le prestataire est enregistré avec l'unité d'activité « Gestion administrative-Restauration collective ».
3. La relation « a pour prestataire » est créée au niveau de l'unité d'activité de l'établissement donneur d'ordre pour la relier avec celle du prestataire.

[38] Service des affaires juridiques – courrier du 14 mai 2012 relatif aux rapports d'inspection des établissements de restauration collective

[39] Article R. 237-2, point I, alinéa 3°.

4. En cas de changement de prestataire, l'unité d'activité du prestataire et la relation sont mises à jour, ce qui permet d'en conserver l'historique.

En réponse à cette demande :

- le récépissé de télédéclaration est envoyé automatiquement à l'adresse mail indiquée ;
- le récépissé d'une déclaration papier est adressé aux adresses postale ou mail du déclarant ;
- la décision d'agrément est notifiée à chacune des deux parties ;

A l'issue de chaque contrôle officiel, le rapport et les documents relatifs aux éventuelles suites sont adressés aux deux parties.

5.1.2 Établissements relevant de la compétence du service de santé des armées

La déclaration d'activité des établissements relevant du ministre des armées et les formations militaires relevant du ministre de l'intérieur est faite auprès du service de santé des armées[40], qui est également compétent pour la délivrance de l'agrément des cuisines centrales[41] et pour le contrôle officiel de ces établissements.

Une procédure d'échanges d'information entre le service de santé des armées et les DD(CS)PP est décrite dans l'instruction technique n° 2018-474 du 22 juin 2018[42]. Elle décrit notamment comment est organisée la saisie des informations dans Résytal entre le service de santé des armées, les DD(CS)PP et la DGAL (SDSSA/BETD).

5.1.3 Cas particulier de l'établissement pour l'insertion dans l'emploi (EPIDE)

L'établissement public d'insertion de la défense, renommé « Établissement pour l'insertion dans l'emploi » est « un établissement public de l'État placé sous la tutelle du ministre de la défense, du ministre chargé de l' emploi et du ministre chargé de la ville. »[43] Il regroupe 19 centres[44] répartis sur tout le territoire.

Bien que défini dans le code la défense, cet établissement relève du contrôle des DD(CS)PP, comme il a été convenu entre la DGAL et le SSA en 2006, au moment de la création des premiers centres.

5.2 Prescriptions particulières applicables à la restauration collective

Les paragraphes qui suivent détaillent les prescriptions définies en annexe IV de l'arrêté du 21 décembre 2009.

5.2.1 Températures des process

5.2.1.1 Refroidissement rapide

Les préparations culinaires destinées à être conservées par le froid doivent être refroidies rapidement après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de leur élaboration. La température à cœur du produit doit passer de + 63 °C à + 10 °C en moins de deux heures sauf à ce que l'exploitant justifie des valeurs différentes par une analyse des dangers.

Le professionnel doit apporter la preuve du respect de cette pratique mais il lui revient de choisir la méthode de surveillance de ces paramètres (CCP, PrPo, …).

Après le refroidissement rapide, les préparations culinaires sont stockées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

NB : de nombreux restaurants satellites n'ont pas les moyens d'opérer le refroidissement rapide des excédents de plats réceptionnés en liaison chaude ; ces excédents peuvent être donnés sous réserve d'avoir été maintenus au chaud puis d'être réexpédiés en liaison chaude ; à défaut, ils doivent être éliminés en fin de service.

---

[40] Code rural et de la pêche maritime, article R. 233-4
[41] Code rural et de la pêche maritime, article R. 233-3
[42] Instruction technique n° 2018-474 du 22 juin 2018 relative à l'enregistrement des établissements de restauration collective dont les contrôles officiels sont réalisés par les vétérinaires des armées
[43] Code de la défense, article L. 3414-1
[44] https://www.epide.fr/a-propos/les-centres-de-lepide/

5.2.1.2 Remise en température

La remise en température d'une préparation culinaire s'applique aux denrées qui ont préalablement été refroidies rapidement. Le professionnel doit apporter la preuve que la température à cœur du produit remis en température est passée de + 10 °C à + 63 °C en moins d'une heure ou justifier par son analyse des dangers les valeurs différentes éventuellement appliquées.

Le professionnel doit apporter la preuve du respect de cette pratique mais il lui revient de choisir la méthode de surveillance de ces paramètres (CCP, PrPo, …).

Il ne peut en aucun cas y avoir un second refroidissement rapide. Les préparations culinaires ainsi réchauffées doivent être consommées à la suite de leur première remise en température. De même, un plat remis en température pour le service du midi ne pourra pas être refroidi puis remis en température pour le service du soir.

5.2.1.3 Maintien au chaud

Les plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur sont maintenus à une température supérieure ou égale à + 63 °C, sauf si l'analyse des dangers montre qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur[45].

5.2.1.4 Congélation et décongélation

Pour plus de clarté, les éléments qui figuraient ici ont été regroupés au sein d'un paragraphe plus général, au point 8.2.

5.2.2 Durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance

5.2.2.1 Rappels concernant la durée de vie microbiologique

« La durée de vie d'un aliment est définie comme la période durant laquelle l'aliment répond à des spécifications s'agissant de sécurité (innocuité) et de salubrité (absence d'altération), dans les conditions prévues de stockage et d'utilisation, y compris par le consommateur. ».

« La DLC […] est définie par le conditionneur à partir de la durée de vie microbiologique, en intégrant, dans la majorité des cas, une marge de sécurité, destinée à prendre en compte les conditions de conservation raisonnablement prévisibles et conseillées sur l'étiquetage. »[46]

Pour insister sur cette distinction entre la durée de vie et la DLC, le point 4 de l'annexe IV de l'arrêté du 21 décembre 2009 a été modifié : la limite de J+3 s'applique à la DLC, indépendamment de la durée de vie qui, en l'occurrence, peut ne pas avoir été validée.

La note de service relative à la durée de vie microbiologique des aliments décrit (p. 6 à 11), en cohérence avec les principes de l'HACCP, les éléments utiles pour déterminer une durée de vie :

A) la description du produit, du procédé et de ses conditions de stockage et d'utilisation, qui permet de constituer des familles de produits homogènes au regard des dangers à étudier ;
B) les micro-organismes pris en compte : outre les critères, obligatoires, de sécurité et d'hygiène listés par le règlement n° 2073/2005, l'exploitant peut utilement prendre en compte des germes d'altération (flores aérobie, lactique, …) ;
C) la littérature scientifique ou les études antérieures, dans la limite toutefois du progrès des méthodes d'échantillonnage et d'analyses ; à ces sources s'ajoutent également les éventuels GBPH validés traitant du produit concerné ;
D) les tests de vieillissement et leurs modalités de conduite ;
E) les études complémentaires (tests de croissance, microbiologie prévisionnelle, …).

5.2.2.2 Cas des matières premières simplement assemblées ou décongelées

« Pour les préparations culinaires composées de produits déconditionnés puis reconditionnées sans transformation, la date limite de consommation ne peut pas excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte. » Ainsi, le simple assemblage de denrées, telles que des

[45] Arrêté du 21 décembre 2009, annexe I
[46] Note de service DGAL/SDSSA/2019-861 du 24 décembre 2019 relative à la durée de vie microbiologique des aliments

salades de 4e gamme, ne peut pas conduire l'exploitant à augmenter la DLC de ces produits.

De même, une denrée cuite en prévision de l'assemblage d'une salade (du thon, par exemple) peut se voir attribuer une durée de vie de J+3 à compter de sa cuisson. Cette durée de vie sera répartie entre 1) la durée de conservation de la denrée avant assemblage et 2) la durée de vie résiduelle de la salade, assemblée et conservée à + 3 °C. Le jour de l'assemblage, l'exploitant inscrit sur la salade une DLC qui ne doit pas conduire à dépasser la durée de vie initiale de la denrée cuite, soit J+3 après sa cuisson.

Naturellement, le professionnel peut retenir une DLC plus courte que cette durée de vie et cette restriction ne justifie pas d'être validée contrairement à un allongement de la durée de vie.

5.2.2.3 L'exploitant souhaite attribuer une DLC allant jusqu'à J+3

L'arrêté du 21 décembre 2009 a été modifié pour clarifier le fait que cette possibilité n'est applicable que dans le cas où l'exploitant du restaurant « élabore »[47] la préparation culinaire, c'est-à-dire qu'il a une action sur la denrée suffisante pour justifier la détermination d'une nouvelle DLC :

- celle-ci peut être plus courte que celle des matières premières, par exemple après hachage ou moulinage des denrées ;
- celle-ci peut être plus longue que celle des matières premières, par exemple après qu'elles ont subi une cuisson assainissante.

Le fait que cette DLC « ne peut excéder le troisième jour après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie »[48] signifie que toute DLC supérieure ou égale à J+4 doit être précisément validée.

En revanche, cette formulation ne constitue pas une validation automatique de la durée de vie de J+3 pour toutes les préparations culinaires : certaines préparations particulièrement sensibles ne pourront se voir attribuer qu'une DLC plus courte que J+3. Ainsi en est-il *a minima* des préparations à base d'œufs crus (mousses au chocolat, mayonnaise), des préparations à base de viande hachée crue (tartares) ou des préparations mixées ou moulinées (voir aussi le point 5.3.3). L'innocuité de ces préparations à l'échéance de cette DLC raccourcie fait l'objet d'une vérification périodique.

5.2.2.4 L'exploitant souhaite attribuer une DLC supérieure ou égale à J+4

Avant d'avoir pu déterminer la durée de vie du produit, l'exploitant doit se limiter à une DLC de J+3.

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-861 du 24 décembre 2019 a actualisé les prescriptions relatives aux études de durée de vie microbiologique. En l'occurrence, la validation de la durée de vie d'une catégorie de produits est basée sur plusieurs études, dont des tests de vieillissement, c'est-à-dire sur la conservation pendant plusieurs jours d'échantillons des denrées à tester. A l'issue de cette durée, des analyses rechercheront *a minima* les micro-organismes correspondant aux critères de sécurité et aux critères d'hygiène définis par le règlement (CE) n° 2073/2005. En complément, la définition de critères d'altération adaptés à la famille de produits permettra une vérification ultérieure de la salubrité des process de fabrication et de conservation.

Le nombre d'unités analysées détermine l'amplitude de l'intervalle de confiance entourant le résultat de l'étude. L'exploitant définit alors une première marge de sécurité en retenant une valeur plus pénalisante – c'est-à-dire une durée de vie plus courte – que la valeur la plus probable estimée par l'étude.

Une seconde marge de sécurité est définie pour tenir compte des évolutions possibles du fonctionnement de l'établissement dans le temps (accroissement du niveau d'activité, complexification des process et des circuits, vieillissement des équipements et des locaux, …) susceptibles d'augmenter le niveau de contamination initial des produits. L'exploitant pourra réévaluer cette marge de sécurité ultérieurement, en fonction des vérifications qu'il mènera sur le vieillissement de ses produits finis en conditions réelles.

Le cumul de ces deux marges de sécurité conduit l'exploitant à déterminer la DLC de la famille de produits.

Par la suite, la pertinence de cette DLC est vérifiée périodiquement par des autocontrôles dans les conditions réelles de fabrication.

5.2.3 Plats témoins

5.2.3.1 Définition des plats à prélever

Les plats témoins sont « des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs »[49]. Les

[47] Arrêté du 21 décembre 2009 – annexe IV, point 4
[48] Arrêté du 21 décembre 2009 – annexe IV, point 4
[49] Arrêté du 21 décembre 2009 – annexe IV, point 5

éléments qui suivent ont été modifiés pour respecter strictement ces prescriptions de l'arrêté du 21 décembre 2009. En particulier, les principes, évoqués dans l'IT de 2011, de prélèvement des plat témoins par famille de produits et leur limitation aux produits transformés sur place n'apparaissent plus.

Il est acceptable que ne soient pas échantillonnés les aliments pré-emballés (fromages en portion, yaourts, ...), le pain, les fruits et la biscuiterie sèche. Ne seront pas non plus prélevés les plats présentant des modifications mineures par rapport à un plat déjà prélevé (régimes sans sel par exemple), ni pour les produits préparés à la vue du consommateur (grillades, frites). En revanche, lorsque la préparation à la vue du client ne porte que sur l'assemblage de denrées préparées en amont (pâtes + accompagnement), cet ensemble doit faire l'objet d'un plat témoin. Un plateau de fromages à la coupe peut être vu comme un plat unique présenté au consommateur, sur la chaîne de self ou à table. Le plat témoin correspondant sera prélevé en privilégiant les fromages les plus sensibles au regard de leur conservation, c'est-à-dire des fromages tranchés sur place et/ou à a_w élevée.

Un plat servi à deux repas (PCEA ou excédent) doit faire l'objet de deux prélèvements différents.

Les prélèvements de plats témoins sont réalisés dans les conditions jugées les plus défavorables, par exemple, en fin de service pour les cuisines sur place et les satellites.

5.2.3.2 Cuisines centrales et restaurants satellites

Un paragraphe a été ajouté pour intégrer dans l'arrêté ministériel l'obligation, qui figurait précédemment dans l'IT DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011, pour les cuisines centrales de constituer des plats témoins de toutes les denrées qu'elles « prépare[nt], transforme[nt] ou manipule[nt] puis expédie[nt] vers un restaurant satellite ». Si ces denrées sont également servies sur place, les plats témoins des denrées expédiées peuvent être confondus avec ceux prélevés à la fin du service sur place le jour même.

La livraison des PCEA vers des satellites génère des dangers qui doivent être décrits dans le PMS de la cuisine centrale. La vérification périodique de ces procédures doit conduire l'exploitant à organiser de temps en temps le fait que des plats témoins prélevés lors de la fabrication des PCEA accompagnent la tournée de livraison la plus longue, pour être représentatifs des conditions de transport les plus défavorables.

De son côté, l'exploitant du restaurant satellite peut limiter son échantillonnage aux seules denrées transformées ou manipulées sur place, que celles-ci proviennent d'une cuisine centrale ou d'un autre fournisseur (producteur fermier local, par exemple).

5.2.3.3 Prélèvement et conservation des échantillons

La quantité prélevée par denrée est suffisante pour conduire des analyses en laboratoire, donc être comprise entre 80 et 100 g.

Chaque échantillon est « clairement identifié ». Le système d'identification doit permettre de faire le lien entre les fiches de fabrication des denrées, les menus, les relevés de températures et les échantillons. Il distingue en particulier les échantillons des plats présentés une seconde fois, après avoir déjà été prélevés antérieurement (excédent ou PCEA réchauffés).

Les échantillons sont « conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (entre 0 et + 3 °C) après leur présentation au consommateur. »[50] Cette modification rédactionnelle rappelle que le fait de proposer une seconde fois le plat implique le prélèvement d'un deuxième échantillon. Chaque échantillon est donc représentatif d'un unique service.

Les plats témoins sont tenus « à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel » pour être analysés en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC). L'exploitant ne peut pas les utiliser à d'autres fins durant la période de conservation réglementaire.

A l'issue de la période réglementaire de conservation, les plats témoins non demandés par les services officiels illustrent une situation particulièrement défavorable de conservation. A ce titre, ils peuvent être analysés pour y rechercher des dangers identifiés par le PMS, par exemple pour la vérification d'un process.

NB : le fait de ne pas conserver les plats témoins pertinents constitue une contravention de 3e classe punie par l'article R. 237-6 du CRPM ; elle est passible d'une amende de 450 € pour une personne physique et 2 250 € pour une personne morale pour chaque plat non constitué.

5.2.4 Suspicion de toxi-infection alimentaire collective

Un foyer de TIAC est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés d'un ensemble de symptômes similaires, généralement digestifs, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. Dans son plan de maîtrise

[50] Arrêté du 21 décembre 2009 – annexe IV, point 5

sanitaire, le professionnel doit disposer d'une procédure ou d'une instruction relative à la gestion des TIAC et des produits non conformes. Il doit notamment avoir un accès immédiat aux coordonnées des personnes à contacter en cas d'urgence (SAMU, médecin, autorités compétentes…).

Le responsable de l'établissement de restauration collective a l'obligation de déclarer toute suspicion de TIAC aux autorités compétentes :

- pour les établissements civils et les EPIDE, l'ARS et la DD(CS)PP ou la DAAF ;
- pour les établissements relevant du ministre des armées et les formations militaires relevant du ministre de l'intérieur, le service médical ou vétérinaire de rattachement, qui alertera le centre d'épidémiologie et de santé publique des armées (CESPA), lequel sera ensuite l'interlocuteur de l'ARS compétente.

Des investigations sont alors menées par les autorités compétentes, notamment une enquête sur la chaîne alimentaire, un contrôle officiel de l'établissement et des prélèvements d'aliments, notamment les plats témoins, conformément à la note de service DGAL/MUS/N2009-8191 du 9 juillet 2009 ou à son équivalent rédigé par le service de santé des armées. Pour faciliter ces investigations, le professionnel doit, dès suspicion de TIAC, mettre à la disposition des autorités compétentes :

- les éventuelles matières premières ou restes de plats qui ont été utilisés ou servis au cours des derniers repas ; ceux-ci ne doivent pas être réutilisés dans de nouvelles préparations ;
- les menus, l'ensemble des éléments de traçabilité (ex : bons de livraison, d'expédition, factures...) et les enregistrements (ex : enregistrements du refroidissement rapide, de la remise en température...) des plats servis les jours précédant la suspicion de TIAC ;
- les plats témoins (cf. point 5.2.3).

NB : la non-déclaration d'une suspicion de TIAC constitue une contravention de 3e classe punie par l'article R. 237-6 du CRPM ; elle est passible d'une amende de 450 € pour une personne physique et 2 250 € pour une personne morale.

5.2.5 Gestion des excédents et don aux associations caritatives

L'arrêté fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer étend notamment le don aux excédents, désormais définis dans l'arrêté du 21 décembre 2009 et abroge l'arrêté du 12 avril 2017.

5.2.5.1 Définition des excédents

La définition des excédents[51], rappelée au début de l'instruction, recouvre deux types de denrées :

1. les denrées dans des contenants maintenus dans une armoire chaude ou froide en amont du service mais en excluant les plats et produits présentés aux consommateurs, sur la chaîne d'un self ou à table, comme les bacs gastronomes entamés, les assiettes et ramequins proposés sur des présentoirs réfrigérés ou les saladiers placés en libre-service ;
2. les produits préemballés en sachets individuels stables à température ambiante (biscuits, biscottes, …), qui peuvent être récupérés sur les plateaux, sous réserve naturellement que leur conditionnement soit resté intact.

Cette définition permet de faire converger les exigences déjà affirmées antérieurement au titre de la sécurité sanitaire des aliments (nécessité de salubrité), et celles, nouvelles, liées au statut d'invendu au sens du code de l'environnement. Pour répondre à ce dernier point, il faut que le plat ait été mentionné au menu du jour J et qu'une partie de la quantité produite ait été effectivement servie.

Une modification du point 3 de l'annexe IV de l'arrêté du 21 décembre 2009 impose désormais que la consommation des PCEA remises en température se fasse « dans la continuité » de leur première remise en température. Cette rédaction interdit un second refroidissement rapide et un stockage trop long en liaison chaude. Si le don de ces excédents est envisagé, il doit se faire en liaison chaude pour une consommation immédiate.

5.2.5.2 Les excédents se voient attribuer une DLC

En fin de service, la décision de ne pas jeter un plat mais de le gérer comme un excédent conduit à s'interroger sur la DLC qui peut lui être appliquée. Cette réflexion est analogue à celle conduite pour une PCEA (voir § 5.2.2). En particulier, la définition des excédents introduite par l'arrêté modificatif correspond, pour les préparations chaudes, à la notion de « surplus de production conservé au chaud en cuisine » qui existait dans l'IT DGAL/SDSSA/N2011-

[51] Arrêté du 21 décembre 2009 – article 2, point i

8117 du 23 mai 2011 et pour lesquels il reste considéré que, après l'unique refroidissement rapide du plat, une DLC allant jusqu'à J+3 peut être attribuée en l'absence d'étude de durée de vie.

5.2.6 Les excédents et les PCEA doivent être étiquetés

Un point 8 a été ajouté à la fin de l'annexe IV de l'arrêté du 21 décembre 2009 pour définir les obligations d'étiquetage des excédents et des PCEA : chaque contenant (barquette, bac gastronorme, …) doit mentionner la DLC du produit et, dans la perspective d'un don en liaison chaude, la mention éventuelle d'une première remise en température.

Par ailleurs, lors de la livraison des satellites ou d'un don à une association, les lots de contenants doivent être accompagnés des informations visées par le règlement (UE) n° 931/2011, à savoir une description exacte des denrées, le volume ou la quantité de denrées, les nom et adresse de l'expéditeur des denrées voire de leur propriétaire, les nom et adresse du destinataire voire de leur futur propriétaire, un numéro de référence identifiant, selon le cas, le lot ou le chargement et la date d'expédition. A ces informations, doivent s'ajouter des recommandations concernant les modalités de stockage (température, notamment) et d'utilisation (passage possible ou non au micro-ondes) des plats. Le bon de livraison au(x) satellite(s) ou le récépissé de don regrouperont utilement ces informations.

Au regard du règlement (UE) n° 1169/2011, « les barquettes et bacs gastronormes produits en cuisine centrale et livrés vers des satellites ne sont pas considérés comme des denrées préemballées et ne sont donc pas soumis à ces règles »[52]. Les informations telles que la composition ou la valeur nutritionnelle de leur contenu, difficiles à collecter, ne sont donc pas obligatoires. Seule la mention de la présence d'allergènes est impérative.

5.3 Rappels concernant certaines denrées alimentaires

Les responsabilités de l'exploitant sont clairement définies dans les textes du Paquet hygiène :

1. « aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse »[53] ;
2. « si l'exploitant [d'un commerce de détail] considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a […] distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il […] informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé »[54].

Dans ce cadre, des précisions peuvent être apportées pour certaines denrées à risque.

5.3.1 Lait cru et fromages au lait cru

Des épidémies d'infections à EHEC[55] en lien avec la consommation de fromages au lait cru ont été rapportées en France à plusieurs reprises, notamment en mai 2018 (11 enfants atteints de SHU dont l'un est décédé) et en avril 2019 (13 enfants atteints de SHU[56], dont plusieurs ont développé des complications neurologiques – bilan provisoire au 30/04/2019).

Les ministères de la santé et de l'agriculture ont convenu d'un message de prévention qui est le suivant :

- **le lait cru et les fromages au lait cru présentent un sur-risque important d'infection bactérienne chez l'enfant, surtout pour les moins de 5 ans ; ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale, d'après les études ;**
- **les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits, les cas observés ces dernières années confirment la sensibilité des enfants de cette tranche d'âge, chez lesquels les symptômes peuvent être dramatiques ;**
- **ces préconisations sont également valables pour les autres populations à risque : femmes enceintes ou personnes immunodéprimées ;**
- **les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'INRA, ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire.**

Les fromages au lait cru à pâte pressée cuite tels que le Gruyère, le Comté, l'Emmental ou le Beaufort, dont le pro-

[52] DGCCRF – document méthodologique DM/4A/ENQ/004, Version 03 en date du 19/11/2019 relatif à la mise en œuvre du règlement INCO
[53] Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 – article 14, point 1
[54] Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 – article 19, point 1
[55] *Escherichia coli* entérohémorragiques
[56] Syndrome hémolytique et urémique

cessus de production comporte un traitement thermique, ne sont pas concernés par ces recommandations.

La communication institutionnelle sur le risque sanitaire en lien avec la consommation de fromages au lait cru a été renforcée. A cet égard, une vignette de communication dédiée a été insérée sur le site internet du ministère[57].

Enfin, les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire de l'autorisation *ad hoc*[58]. L'exploitant du restaurant collectif est alors responsable du traitement thermique appliqué au lait qu'il propose à la consommation, soit en tant que tel, soit en l'intégrant à des préparations culinaires. L'ANSES rappelle[59] en effet que l'ébullition du lait cru permet de réduire significativement le risque lié à la présence possible de micro-organismes pathogènes dans le lait cru.

5.3.2 Steaks hachés

La note d'information interministérielle (DGS + DGAL) annexée à l'IT DGAL/SDSSA/O2007-8001 du 13 février 2007 reste toujours d'actualité : face au risque de syndrome hémolytique et urémique, « il faut impérativement, pour les consommateurs sensibles, cuire à cœur les steaks hachés c'est-à-dire à 65°C ».

5.3.3 Modification de la texture des aliments

Le mixage et le moulinage des préparations culinaires sont des opérations à risque du fait de la modification de la structure des denrées, de la forte teneur en humidité voire en air de la préparation obtenue. Elles se caractérisent par un fort risque de contamination et de développement microbiens. A chaud comme à froid, ces opérations doivent être effectuées le plus près possible de la consommation, avec des précautions d'hygiène très strictes. Les volumes produits doivent être limités et les excédents éventuels détruits.

De même, les opérations de tranchage, de hachage et de râpage sont des étapes très importantes à maîtriser car elles fragilisent l'aliment et peuvent favoriser un ensemencement microbien au cœur du produit (cf steak haché).

5.4 Éléments d'orientation pour l'instruction de dossiers d'agrément des cuisines centrales

Les paragraphes qui suivent reprennent et actualisent les éléments qui figuraient précédemment dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/N2008-8186 du 21 juillet 2008[60], désormais abrogée.

5.4.1 Durée de vie des plats cuisinés élaborés à l'avance

Les éléments correspondant ont été actualisés et figurent au point 5.2.2 ci-dessus.

5.4.2 Analyse de dangers : PRPo (Programme pré-requis opérationnel) et CCP (Critical Control Point)

Ces éléments ont été intégrés dans les instructions techniques relatives à l'agrément et à la flexibilité, ainsi que dans les vade-mecum.

5.4.3 Flexibilité en matière de refroidissement rapide et de maintien au chaud

Les éléments qui figuraient dans la note de service du 21 juillet 2008 sont contraires à l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009. Ils ne sont donc pas repris ici.

5.5 Flexibilité en restauration collective

Le guide pour l'élaboration d'un PMS détaillera prochainement les allègements documentaires dont les petites structures peuvent bénéficier en application de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 7 janvier 2019.

Ces petites structures sont définies comme étant :

---

[57] https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre

[58] Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final

[59] ANSES – avis relatif à un projet de décret pris en application de l'article L. 214-1 du code de la consommation et concernant l'étiquetage du lait cru destiné à être remis en l'état au consommateur final – saisine n° 2015-SA-0114 – 18 décembre 2015

[60] Instruction technique DGAL/SDSSA/N2008-8186 du 21 juillet 2008 relative à des Éléments d'orientation pour l'instruction des dossiers d'agrément sanitaire de certaines cuisines centrales

1. les restaurants satellites se limitant au dressage et au réchauffage des plats reçus, à l'exclusion donc de ceux disposant d'une activité de cuisine sur place ;
2. les cuisines sur place servant moins de 1 000 repas par semaine,
3. les cuisines centrales fonctionnant en mode pavillonnaire (plusieurs lieux de consommation sur une même emprise foncière gérée par un unique responsable) et servant moins de 1 000 repas par semaine,

sous réserve que ces cuisines n'élaborent pas de PCEA, pour la production desquelles une analyse des dangers spécifique et détaillée est requise.

De même, n'entre pas dans le champ de la flexibilité l'activité de livraison de repas à des établissements géographiquement différents de celui de la petite structure.

5.6 Méthodologie d'inspection

Le *vade-mecum* sectoriel sera prochainement mis à jour pour intégrer les éléments apportés par la modification des différents textes présentés dans cette instruction technique. Sans attendre cette mise à jour, le barème de notation des constats les plus préoccupants est défini en annexe 5.

6 Remise directe

6.1 Activités de remise directe

6.1.1 Définition et champ d'application

La remise directe est définie 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 »[61].

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 :

6.1.1.1 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, commerce de 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 distribution de denrées alimentaires par des associations caritatives ;
- la fabrication régulière de produits, de plats voire de repas dans des locaux à usage d'habitation (pour vente sur les marchés, ou vente sur internet par exemple) ;
- les magasins de producteurs tels que définis par la loi du 17 mars 2014 relative à la consommation.

6.1.1.2 Secteur de la restauration commerciale

Les activités de restauration sont décrites plus précisément en annexe 1.

Par opposition à la plupart des activités listées au point précédent, la création d'une entreprise de restauration n'est

[61] Arrêté du 21 décembre 2009, article 2, point c

pas soumise à l'obtention préalable d'un diplôme (CAP, BEP, Bac professionnel, …). Aussi, « sont tenus […] d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- restauration traditionnelle ;
- cafétérias et autres libres-services ;
- restauration de type rapide. »[62]

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-861 du 30/10/2017 relative à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale précise les modalités de mise en œuvre de cette obligation de formation.

6.1.2 Remise de denrées au consommateur final via un intermédiaire

6.1.2.1 Vente à des commerces de détail

Les conditions dans lesquelles des commerces de détail peuvent fournir d'autres commerces de détail sans être soumis à l'obligation d'agrément sont présentées succinctement au point 4.2 de la présente instruction et détaillées dans l'instruction technique relative à l'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

Cas particulier de la production primaire :

La production primaire n'entrant pas dans le champ de l'agrément, les produits primaires peuvent être commercialisés vers des commerces de détail voire vers des ateliers agréés sans obligation pour le producteur d'être agréé.

D'autres réglementations peuvent toutefois s'appliquer 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 (en cours de révision) ;
- 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. Ces obligations sont décrites dans les instructions techniques 2013-8158 du 25 juillet 2013 et 2019-446 du 7 juillet 2019.
- la livraison d'œufs à des commerces de détail 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, sont décrites dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 du 9 janvier 2019[63].

6.1.2.2 Établissements approvisionnant plusieurs points de vente ou de distribution

La dispense d'agrément pour cinq points de vente qui figurait initialement dans la note de service DGAL/SDHA-N95-8311 du 18 décembre 1995[64] est contraire aux règles applicables à l'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

Toutefois, l'agrément étant lié à un établissement au sens de l'INSEE, cette obligation d'agrément ne s'applique pas pour l'approvisionnement de points de vente qui ne disposeraient pas eux-mêmes d'un numéro SIRET : les étals de marché, véhicules boutiques et distributeurs automatiques sont couramment rattachés à l'établissement qui les approvisionne et ne sont donc pas considérés comme des établissements indépendants. L'établissement approvisionnant les distributeurs automatiques en produits d'origine animale doit déclarer cette activité auprès de la DD(CS)PP/DAAF et être en mesure de transmettre la liste et la localisation de ses distributeurs. Par ailleurs, les distributeurs automatiques sont soumis aux dispositions d'hygiène du règlement (CE) n° 852/2004 (annexe II chapitre III).

En revanche, l'approvisionnement par l'établissement A (par exemple, un producteur fermier) du camion-boutique d'un établissement B (par exemple, un crémier-fromager) constitue une mise en marché classique et le fournisseur (A) est soumis à agrément ou à dérogation à l'obligation d'agrément.

---

[62] Code rural et de la pêche maritime, article D. 233-6

[63] Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 du 9 janvier 2019 relative aux normes de commercialisation des œufs et à leurs contrôles

[64] Note de service DGAL/SDHA/N95-8311 du 18 décembre 1995 relative à l'article 260 du code rural

6.1.2.3 Traiteur livrant sur un lieu de consommation déporté

Le fait pour un traiteur de livrer ses plats ou repas sur les lieux d'un banquet ou d'un buffet (par exemple, un mariage) reste dans le champ de la remise directe même si, pour l'occasion, il est amené à utiliser les équipements d'une salle communale, mis à sa disposition pour l'occasion (réchauffage, par exemple).

En revanche, si une partie de la préparation du buffet est sous-traitée à un autre opérateur, alors ce sous-traitant doit être agréé ou dérogataire, puisqu'il fournit des denrées au traiteur « ensemblier ». Ainsi, en est-il de la fourniture de repas à une compagnie aérienne qui les servira à ses passagers au cours du vol ; dans ce cas, l'avion est assimilable à la salle d'un restaurant.

6.1.2.4 Vente à distance au consommateur final

La vente à distance, notamment par internet, au consommateur final relève de la remise directe : la relation directe entre le vendeur et le consommateur final implique que le premier n'a pas besoin d'agrément. Cela s'applique quel que soit le mode de livraison (transporteur spécialisé ou colis postal) et y compris si la livraison se limite à un point-relais, où le consommateur ira lui-même retirer son colis. Le point-relais effectue alors, pour le compte du vendeur, des opérations de stockage au sens du point 5.b.i de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 et n'a pas non plus besoin d'être agréé.

Si la vente est faite par le moyen d'une plate-forme de vente spécialisée, l'exploitant de cette plate-forme est tenu de se déclarer auprès de la préfecture de son siège social ou de ses bureaux.

La livraison nécessite, elle aussi, une déclaration préalable en DD(CS)PP/DAAF et doit respecter les températures réglementaires de stockage et de transport des denrées figurant en annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009.

6.1.2.5 Magasins de producteurs et « drive fermiers »

La loi n° 2014-344 du 17 mars 2014 relative à la consommation a fait évoluer la notion de point de vente collectif au profit des « magasins de producteurs », désormais définis à l'article L. 611-8 du CRPM : « les producteurs agricoles locaux peuvent [s'y] réunir […] afin de commercialiser leurs produits dans le cadre d'un circuit court organisé à l'attention des consommateurs. Ils ne peuvent y proposer que des produits de leur propre production, qu'elle soit brute ou transformée. Ces produits doivent représenter en valeur au moins 70 % du chiffre d'affaires total de ce point de vente. Pour les produits transformés ou non, non issus du groupement, les producteurs peuvent uniquement s'approvisionner directement auprès d'autres agriculteurs, y compris organisés en coopératives, ou auprès d'artisans de l'alimentation, et doivent afficher clairement l'identité de ceux-ci et l'origine du produit. »

La note de service DGAL/SDSSA/N2010-8103 du 7 avril 2010, qui précisait les conditions de fonctionnement des points de vente collectifs, est abrogée. En effet, la définition précédente est sensiblement plus large que la notion proposée par cette note et l'obligation de présence à la vente n'existe plus.

En revanche, la fourniture de denrées à ces magasins de producteurs et aux drives fermiers relèvent des règles classiques relatives à l'agrément et à la dérogation.

6.1.3 Cas particuliers de remise directe au consommateur

6.1.3.1 Structures mobiles et/ou provisoires

Les sites mobiles, les véhicules boutiques, les camions-restaurants, ou *food trucks*, et les installations saisonnières (exemple : kiosques de plage) sont des installations non sédentaires et/ou provisoires. Ils sont donc soumis aux dispositions du chapitre III de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 et l'activité doit être déclarée.

Un établissement ouvert une partie de l'année mais disposant d'installations fixes ne rentre pas dans cette catégorie : il est soumis aux dispositions des chapitres I et II de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004.

6.1.3.2 Délocalisation de l'activité d'un professionnel

Des traiteurs ou des cuisiniers peuvent être amenés à délocaliser leur prestation voire la fabrication des repas. Même si le lieu de leur activité peut changer de temps en temps, ces professionnels sont considérés comme ayant une activité de remise directe et doivent être déclarés auprès de la DD(CS)PP.

Si la prestation a lieu au domicile d'un particulier (« chef à domicile ») et si les plats préparés sont destinés aux seuls convives présents dans le domicile, cette prestation relève de la consommation privée et le règlement (CE) n° 852/2004 ne s'applique pas aux locaux d'habitation : seule la responsabilité civile du professionnel peut être engagée en cas d'incident.

En revanche, les lieux ouverts au public dans lesquels des activités de remise directe sont susceptibles d'être organisées (cuisine d'une salle des fêtes par exemple) sont soumis à l'obligation de déclaration.

6.1.3.3 Activité professionnelle réalisée au domicile de l'exploitant

Si un exploitant utilise son domicile 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.

Toutefois, ces locaux ayant une vocation d'habitation, leur inspection est soumise aux dispositions de l'article L. 206-1 du CRPM. La visite doit avoir été autorisée au préalable par le juge des libertés et de la détention du tribunal de grande instance compétent, 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.

Ces dispositions légales s'opposent à une inspection régulière et inopinée des locaux, de sorte que le domicile de l'exploitant ne peut pas se voir attribuer un agrément sanitaire. Un autoentrepreneur qui souhaite que son activité soit agréée doit la réaliser dans des locaux professionnels clairement distincts de ses locaux d'habitation, à l'image d'un atelier fermier contigu au bâtiment d'élevage ou d'un commerce de détail aménagé en rez-de-chaussée de la maison d'habitation du commerçant.

6.1.3.4 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 (kermesse d'école, fête de village, etc.) ;
- La commande occasionnelle de denrées alimentaires par un comité d'entreprises pour des salariés.

Le considérant 9 du règlement (CE) n° 852/2004 dispose en effet que « 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. » Le document d'orientation de ce règlement 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.

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).

Pour mémoire, aux termes de 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.

Enfin, 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 qui a cuisiné) ou pour une vente à emporter. Or, le contrôle d'activités dans les locaux d'habitation doit être effectué conformément à l'article L. 206-1 du CRPM (cf. point 2.1.3.b).

Si un doute apparaît quant à la nature professionnelle de la personne qui produit les repas, il est vivement conseillé d'associer à la réflexion le comité départemental anti-fraudes (CODAF), auquel participent des services compétents pour recueillir des données fiscales et comptables sur l'intéressé.

Si l'activité est ainsi jugée professionnelle, elle entre dans le champ du point précédent, numéroté 6.1.3.3.

6.1.3.5 Cours de cuisine

Comme présenté en annexe 1, il convient de distinguer les cours de cuisine relevant de la consommation privée (toutes les denrées sont consommées par les personnes qui les préparent) de ceux relevant de la remise directe (les denrées préparées sont consommées par des personnes extérieures au cours).

6.1.3.6 Fermes auberges et tables d'hôtes

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 définies comme « la prestation complémentaire de pension ou demi-pension proposée par certains exploitants de chambres d'hôtes. C'est ainsi que ses caractéristiques sont les suivantes :

- une capacité d'accueil limitée aux personnes hébergées en chambres d'hôtes, soit au plus [quinze personnes hébergées dans cinq chambres], conformément aux dispositions de l'article D. 324-13 du code du tourisme,
- un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients de préférence du terroir,
- le repas pris à la table familiale.

Si ces conditions ne sont pas respectées, la table d'hôtes doit être considérée comme un restaurant [et donc soumis à l'obligation de formation à l'hygiène[65]]. Dans un souci de protection du consommateur et de respect des règles de concurrence avec le secteur de la restauration, la table d'hôtes est toutefois soumise à un certain nombre de réglementations, notamment en ce qui concerne […] l'hygiène des aliments. »[66] En conséquence, 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.

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.

6.1.3.7 Acteurs de l'aide alimentaire

L'aide alimentaire, qui a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, assortie de la proposition d'un accompagnement, peut être apportée « tant par l'Union européenne que par l'État ou toute autre personne morale. »[67] Cette fourniture de denrées alimentaires au consommateur final, à titre gratuit ou non, entre dans le champ de la remise directe.

Parmi l'ensemble de ces acteurs, « seules des personnes morales de droit public [un centre communal d'action sociale (CCAS), par exemple] ou des personnes morales de droit privé habilitées par l'autorité administrative peuvent recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire. »[68]

Les conditions d'habilitation, qui figuraient précédemment dans le CRPM ont été transférées dans le code de l'action sociale et des familles, qui dispose notamment que la personne morale de droit privée candidate doit « 5° Mettre en place des procédures relatives au respect des normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires, notamment : a) Disposer d'une analyse des risques et avoir mis en place les mesures correctives appropriées ; b) Disposer d'un ou de plusieurs plans de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptés aux différentes activités ; [et] 6° Assurer la traçabilité physique et comptable des denrées alimentaires à chaque étape de la réception, de la transformation, du stockage et de la distribution. »[69]

Ces associations habilitées peuvent bénéficier des conventions avec les principaux acteurs du secteur alimentaires

[65] Voir article D. 233-6 du code rural et de la pêche maritime

[66] Réponse ministérielle Annick LEPETIT n° 84529, JOAN 5 octobre 2010 (disponible à l'adresse suivante : http://questions.assemblee-nationale.fr/q13/13-84529QE.htm

[67] Code de l'action sociale et des familles, article L. 266-2

[68] Code de l'action sociale et des familles, article L. 266-2

[69] Code de l'action sociale et des familles, article R. 266-2

présentées au point 4.3.

Des précisions sur les denrées susceptibles d'être données et sur la maîtrise sanitaire du don sont détaillées au point 6.2.4. Les modalités de contrôles des associations caritatives sont détaillées au point 6.4.7.

6.1.3.8 « Gourmet bags » et prévention du gaspillage

Le « gourmet bag[70] », 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, qui tend à se développer en restauration commerciale, est une activité de distribution de denrées alimentaires qui ne sont pas destinées à une consommation sur place ou immédiate.

Les conditionnements que fournit le restaurateur doivent être conformes (aptitude au contact alimentaire, étanchéité, propreté, …). 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…).

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. 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 peut être également recommandé au consommateur de consulter le recueil de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs[71].

6.1.3.9 Structures en libre-service de prévention du gaspillage

Sont apparus différents projets de mise à disposition d'armoires réfrigérées mettant des denrées ou des plats excédentaires à la disposition des convives d'un restaurant collectif ou des salariés d'un immeuble de bureaux.

A l'image des éléments attendus sur un distributeur automatique, un tel service doit faire apparaître clairement les coordonnées de la personne physique ou morale responsable de la gestion de ce point de distribution.

Cette responsabilité couvre *a minima* le nettoyage/désinfection de l'armoire, la vérification de la température de l'enceinte et la gestion des denrées : vérification de leur étiquetage (date de fabrication, DLC, allergènes, …) et du non-dépassement de ces DLC.

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

Comme précisé en annexe 1, la restauration dans les moyens de transport (avion, train, navire de croisière, …) relève de la remise directe.

Les établissements de *catering*, qui préparant des plateaux repas et approvisionnant des moyens de transport sont soumis à agrément (ou peuvent y déroger) au titre du règlement (CE) n° 853/2004. Compte tenu de la nouvelle rédaction des définitions de l'arrêté du 21 décembre 2009, ces établissements entrent dans le champ des cuisines centrales mais pas dans celui de la restauration collective.

6.2 Dispositions particulières applicables à la remise directe

6.2.1 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 : il doit être titulaire d'un certificat d'aptitude professionnelle ou d'un brevet d'études professionnelles ou d'un diplôme ou d'un titre de niveau égal ou supérieur, ou justifier d'une expérience professionnelle de trois années effectives. Tout atelier de boucherie est concerné, y compris ceux situés dans des exploitations agricoles.

[70] « 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/

[71] http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/GBPH_Consommateurs_5958_cle8bb1ad.pdf

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

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), 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, modifiée en 2013, 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.

6.2.2 Traçabilité

Les éléments figurant antérieurement dans ce paragraphe ont été déplacés au point 8.6 car ils s'appliquent à l'ensemble du commerce de détail.

6.2.3 Remise de denrées dans un contenant fourni par le consommateur

Afin de réduire la production de déchets liés aux emballages, des pratiques de vente de denrées sans conditionnement se développent : le consommateur peut ainsi apporter son propre contenant, recyclable (bocal en verre, boite en plastique, …). La loi « AGEC »[72] a introduit dans le code de la consommation deux articles qui encadrent cette pratique.

Le champ de la vente en vrac est très vaste : « tout produit de consommation courante peut être vendu en vrac, sauf exceptions dûment justifiées par des raisons de santé publique. La liste des exceptions est fixée par décret. »[73] La présente instruction technique sera complétée une fois ce décret publié ; de nombreuses DAOA sont susceptibles d'y être listées.

La vente en vrac est d'abord une organisation du point de vente. Les produits y sont « présentés sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réemployables ou réutilisables. La vente en vrac est proposée en libre-service »[74]. Ce libre accès du client à des produits non emballés pose des questions évidentes d'hygiène, tant pour la part qu'il achète que pour celle qu'il laisse dans le contenant de présentation. En outre, la loi limite le service assisté aux points de vente ambulants.

Le contenant « réutilisable peut être fourni par le détaillant sur le lieu de vente ou être apporté par le consommateur. Tout consommateur final peut demander à être servi dans un contenant apporté par ses soins »[75] Le commerçant devra veiller à ce que la manipulation du contenant apporté par le client ne soit pas une source de contamination de sa balance ni de son plan de travail. Il est en effet tenu d'accepter le contenant « dans la mesure où ce dernier est visiblement propre et adapté à la nature du produit acheté » ; inversement, « le commerçant peut refuser le service si le contenant proposé est manifestement sale ou inadapté. » Mais cette propreté apparente ne garantit pas la qualité microbiologique du contenant, surtout sur sa face externe. Ces dispositions créent un régime de responsabilité partagée entre :

1. le client, qui apporte son contenant et qui est tenu « responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant » et
2. l'exploitant, qui est responsable de l'hygiène générale de son commerce et doit veiller à ce que « les opérations de conditionnement et d'emballage [soient] effectuées de manière à éviter la contamination des

[72] Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire
[73] Code de la consommation, article L. 120-1
[74] Idem
[75] Code de la consommation, article L. 120-2

produits. »[76].

Sous réserve de la liste des denrées qui seront exclues de la vente en vrac dans le futur décret, il reviendra au commerçant d'adapter ses pratiques voire, le cas échéant, ses procédures écrites de travail pour s'adapter à cette nouvelle forme de vente.

Enfin, il convient de rappeler que la vente en vrac de lait est déjà encadrée réglementairement :

- la vente de lait cru au consommateur final ou à un commerce de détail et ses modalités de conditionnement éventuel sont encadrées par l'arrêté du 13 juillet 2012[77] ;
- la vente de lait pasteurisé ou UHT est encadrée par le règlement (CE) n° 853/2004[78] : « la fermeture des emballages destinés au consommateur doit être effectuée dans l'établissement où a lieu le dernier traitement thermique » ; leur vente en vrac est donc interdite.

6.2.4 Denrées alimentaires susceptibles d'être données et maîtrise sanitaire du don

6.2.4.1 Prescriptions réglementaires

L'arrêté du 12 avril 2017 définissait les denrées d'origine animale qu'un distributeur ne pouvait pas donner à une association caritative. Mais l'extension à d'autres entreprises du secteur alimentaire de l'interdiction de rendre les invendus impropres à la consommation humaine a conduit à abroger cet arrêté au profit d'un texte au champ d'application plus vaste.

Le nouvel arrêté impose des restrictions au don des seules DAOA ; il ne prescrit donc aucune restriction au don de produits composés tels que les sandwiches ou les pâtisseries. Par ailleurs, il distingue désormais trois types d'établissements susceptibles de donner des DAOA :

a) les établissements de remise directe et les grossistes, qui peuvent donner des denrées pré-emballées ;
b) les établissements agréés, qui peuvent donner toutes les denrées définies comme telles dans leur PMS, à savoir leurs produits finis mais aussi des matières premières ou des produits intermédiaires excédentaires ;
c) les établissements de restauration collective, qui peuvent donner des PCEA, des excédents et des denrées pré-emballées.

Du fait de cette formulation positive, une cuisine centrale agréée peut donner les denrées visées aux points b et c.

6.2.4.2 Prescriptions complémentaires du GBPH

Au-delà de ces prescriptions réglementaires, le GBPH relatif à la « distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs » invite les associations à respecter des bonnes pratiques d'hygiène adaptées aux ressources humaines et matérielles dont disposent ces associations.

A la date de rédaction de la présente instruction, ce GBPH est en cours de révision pour intégrer les évolutions légales et réglementaires récentes. Ce paragraphe sera mis à jour une fois la nouvelle version du guide validée.

6.2.4.3 Étiquetage et traçabilité des denrées données

La modification de l'arrêté du 21 décembre 2009 conduit à ce que les denrées qui ne seraient pas pré-emballées (PCEA et excédents de restauration collective, par exemple) doivent faire l'objet de l'étiquetage individuel et par lot décrit au point 8.6.2.

Néanmoins, « l'association bénéficiaire du don peut prendre en charge un lot de denrées dont les mentions d'étiquetage sont erronées ou ont été omises, à la condition que le responsable des informations sur les denrées alimentaires ait communiqué au commerce de détail alimentaire donateur les mentions rectifiées ou omises dudit lot. Au moment de la mise à disposition du lot de denrées au consommateur final, ces mentions doivent lui être rendues accessibles au moyen d'un affichage ou d'un document d'accompagnement dont les indications sont lisibles, précises, claires et aisément compréhensibles par les bénéficiaires. Toutefois, la rectification des mentions ne peut pas porter sur le numéro de lot, la date limite de consommation si elle existe, ni sur la liste des ingrédients signalant la présence d'allergènes à déclaration obligatoire. »[79]

[76] Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, annexe II, chapitre X, point 3
[77] Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final
[78] Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, annexe III, section IX, chapitre III
[79] Code de l'environnement, article D. 543-306

Dans tous les cas, l'association doit, pour accepter le don, être capable de redistribuer la denrée avant l'expiration de sa DLC. A défaut et comme doit le prévoir la convention visée au point 6.1.3.7, l'association peut refuser le don.

6.3 Cas des exploitants travaillant à leur domicile (auto-entrepreneurs)

Ces éléments ont été intégrés au point 6.1.3.3.

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

NB : Les éléments qui suivent reprennent ceux qui figuraient précédemment au point 5 de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017.

Les différentes activités décrites en annexe 1 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.

6.4.1 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[80], dont 49 % d'établissements de restauration commerciale[81]. Avec un effectif de 4 salariés[82], 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[83].

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.* »

6.4.2 De nombreux points de vente mobiles ou provisoires

Le secteur de la remise directe est aussi caractérisé par l'existence de nombreux établissements mobiles ou provisoires :137 000 points de vente[84] 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 6.1.3.1 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).

Lors d'un contrôle officiel dans un département différent du département d'implantation de l'établissement de rattachement, la DD(CS)PP/DAAF qui a contrôlé le point de vente mobile en informe la DD(CS)PP/DAAF de ce département en lui adressant la copie du rapport d'inspection. Les suites de l'inspection respectent les principes définis par l'instruction relative aux modalités de réalisation des contrôles officiels[85].

6.4.3 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 activité[86]. Les activités de fabrica-

[80] Extraction depuis Resytal en janvier 2017, en unités d'activité actives en remise directe

[81] Extraction depuis Resytal en janvier 2017, en unités d'activité actives de restauration commerciale

[82] 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.

[83] 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.

[84] Source : Étude de couverture des secteurs de la remise directe, DGCCRF, 2015.

[85] Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-707 du 14/10/2019, 5e partie, paragraphe I.3, p. 21

[86] Note de service DGAL/SDSSA/2017-861 du 30 janvier 2017 relative aux obligations de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

tion 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° 96-603[87].

La Commission européenne a rappelé[88] 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.

6.4.4 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 connaissances spécifiques, par opposition à des process plus complexes comme l'appertisation, la mise sous vide, la fumaison,etc.

La communication de la Commission européenne a précisé[89] 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[90]. 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 et à la description des actions correctives éventuellement mises en œuvre.[91] Pour des non-conformités récurrentes ou, au contraire, exceptionnelles mais graves, une recherche des causes peut être utile pour éviter qu'elles se reproduisent.

6.4.5 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, de la DGCCRF voire de la police nationale et de la préfecture de police de Paris, 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 2015[92]. 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 santé[93] 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.

---

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

88 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.

89 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.

90 Sont par exemple considérées comme des process à risque l'appertisation, la cuisson sous vide ou la fumaison.

91 Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07 janvier 2019 relative aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire

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

93 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.

6.4.6 Des items incontournables lors d'un contrôle officiel 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, …).

Considérant ces différents éléments, le tableau en annexe 4 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.

Lors de la 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 *vade-mecum* d'inspection sectoriel en remise directe a été actualisé afin d'intégrer ces évolutions.

6.4.7 Contrôle des associations habilitées à l'aide alimentaire

Comme évoqué précédemment, les DRJSCS contrôlent les associations habilitées[94] sur la base d'une grille d'inspection élaborée en lien avec la DGAL. Lorsqu'un inspecteur de DRJSCS constate une non-conformité relative à l'hygiène, il peut contacter la DD(CS)PP compétente qui décidera de l'opportunité de se rendre sur les lieux et informera en retour la DRJSCS des suites données : celles-ci peuvent participer à la prise de sanctions financières à l'encontre de l'association.

Chaque DD(CS)PP peut également, dans le cadre de son analyse de risques locale, programmer des contrôles officiels de points de distribution liés à des associations habilitées ou non.

6.4.8 Contrôle officiel d'établissements rattachés à des associations nationales

6.4.8.1 Camps sous toile associatifs

Les modalités de contrôle officiel des camps sous toile sont décrites dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-530 du 10/07/2019[95].

En cas de constat de non-conformité majeure, l'inspecteur a la possibilité de contacter directement par courriel le siège national de l'association gérant le camp sous toile pour demander l'intervention d'un responsable de l'association aux fins de corriger dans les meilleurs délais cette non-conformité. Les coordonnées de ces responsables, susceptibles d'évoluer dans le temps seront tenues à jour dans l'instruction relative à l'OAV.

6.4.8.2 Points de distribution des associations caritatives

Par analogie, le constat de non-conformités graves dans des points de distribution ou des restaurants caritatifs peut être signalé au siège de ces associations. Les coordonnées des personnes en charge de la sécurité sanitaire des denrées distribuées dans les principales associations sont disponibles sur l'intranet SSA.

[94] Code de l'action sociale et des familles, article R. 266-11

[95] Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-530 du 10 juillet 2019 relative à l'Opération Alimentation Vacances

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

Les éléments qui figuraient précédemment au point 3 l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017 ont été déplacés vers une instruction technique spécifique[96].

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

8.1 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 périssables (conservation à + 8 °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 à base de viande stables tranchés
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.	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 de la pêche transformés (ex. fumés ou saumurés non stables),	

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,

[96] Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-223 du 03/04/2020 relative au contrôle des engins de transport terrestre de denrées

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. Des échanges avec les professionnels de la charcuterie ont ainsi permis de justifier que certaines charcuteries pré-tranchées et pré-emballées pouvaient être conservées à température ambiante sous réserve notamment d'avoir une a_w inférieure à 0,89[97].

L'article 3 de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise dans quelles conditions il est admis de déroger à ces températures. Ces nouvelles températures se conformeront à un guide de bonnes pratiques d'hygiène 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.

NB : certaines températures de conservation sont fixées par le règlement (CE) n° 853/2004. Elles sont applicables aux établissements visés par ce règlement[98], mais également aux établissements déclarés[99].

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.

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.

---

97 Voir IT DGAL/SDSSA/2019-530 du 10/07/2019 relative à l'opération Alimentation Vacances, p. 6 et ADIV – Rôle du sel dans la maîtrise du danger *Staphylococcus aureus* des salaisons sèches entières de type jambon sec – Rapport d'étude – Juin 2015

98 Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, article 1er, point 5.b.i

99 Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, article 4, point 2

8.2 Congélation et décongélation

8.2.1 Congélation

L'obligation de déclaration de la congélation de DAOA (CERFA 13984) a été abrogée.

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 ».

Congélation de denrées préemballées dans les commerces de détail

Pour réduire les risques de contamination microbiologique lors d'un éventuel déconditionnement et reconditionnement des denrées avant congélation, la 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 dans leur conditionnement d'origine. Ces produits doivent être placés dans un suremballage transparent portant la date de congélation et la date limite d'utilisation.

Aux termes du code de la consommation, « sont interdites la détention en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, la mise en vente, la vente ou la distribution à titre gratuit des denrées alimentaires entreposées dans des conditions non conformes à celles qui sont prescrites dans leur étiquetage »[100], et notamment les denrées dont la DLC serait dépassée. Aussi, « un opérateur ne peut congeler un produit alors que celui-ci porte une DLC antérieure à la remise en l'état au consommateur final. Par contre, on pourra admettre qu'il congèle des produits destinés à une transformation ultérieure sous réserve du respect des procédures basées sur les principes HACCP et des règles à définir dans les [GBPH] (notamment la durée de vie résiduelle des produits et les règles de traçabilité) »[101].

Cas particulier des produits de la pêche

Le règlement (CE) n° 853/2004[102] prévoit que les produits de la pêche présentant un risque du fait de leur mode de consommation ou de préparation soient soumis à un traitement par congélation à cœur garantissant la mort des

[100] Code de la consommation – article R. 412-10
[101] DGCCRF – note d'information n° 2007-168 du 22 août 2007
[102] Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, annexe III, section VIII, chapitre III, point D

parasites. L'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-220 du 20/03/2019[103] précise le champ exact de cette obligation et les traitements assainissants concernés.

8.2.2 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 dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2020-223 du 03/04/2020[104].

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. En revanche, 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

La décongélation de denrées surgelées avait fait l'objet de deux saisines de l'AFSSA, en 2004 puis en 2006. Dans le second avis, l'agence « recommande de limiter la conservation des matières premières surgelées à 24 heures à partir de leur mise en décongélation. […] Néanmoins, s'il est avéré, par des procédures de traçabilité que les températures des enceintes réfrigérées ne dépassent pas + 3 °C, alors la durée de conservation peut être étendue à 36 heures. »[105]

Cet avis se fondait sur des simulations de croissance dans les matrices alimentaires « steak haché » et « ganache » et sur une étude de 2004 qui avait relevé des « températures anormalement élevées rencontrées dans les lieux de stockage en froid positif des restaurants scolaires satellites ». Aussi, un exploitant peut, sous réserve de démontrer l'innocuité de sa pratique, envisager des durées de décongélation plus longues que les 24 à 36 heures évoquées précédemment, surtout pour des pièces plus épaisses que des steaks hachés (gigots, rôtis, pâtisseries, …).

L'arrêté du 29 septembre 1997[106] indiquait que « la durée de vie des denrées décongelées ne peut excéder quatre jours y compris le jour de la mise en décongélation ». Même si cette possibilité n'est pas reprise dans l'arrêté du 21 décembre 2009, il peut être admis que les établissements qui appliquent des durées de vie maximales de J+3 (J = jour de début de 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, se contentent de vérifier périodiquement l'innocuité de cette pratique sur des denrées sensibles.

Une vigilance particulière sera portée aux pratiques consistant à décongeler des denrées à une température supérieure à + 4 °C (sauf cuisson directe) ou pour une DLC supérieure à J+3. De telles procédures auront fait, au préalable, l'objet d'une analyse des dangers rigoureusement validée.

8.3 Cession de viande hachée, de préparations de viandes et de produits à base de viande

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 de l'annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009 concernent donc les steaks hachés vendus par les bouchers et les GMS

[103] Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-220 du 20/03/2019 relative à la maîtrise du risque parasitaire dans les produits de la mer et d'eau douce

[104] Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-223 du 03/04/2020 relative au contrôle officiel des engins de transport terrestre de denrées

[105] AFSSA – saisine n° 2006-SA-0048 du 25 juillet 2006 – p. 3

[106] Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

ainsi que les tartares en restaurations commerciale et collective. En revanche, les tartares assaisonnés sont des préparations de viande et les viandes hachées cuites sont des produits à base de viande. La préparation à l'avance de viandes hachées, de préparations de viandes et de produits à base de viande est un process sensible et l'exploitant doit définir la durée de vie maximale des produits ainsi fabriqués.

S'agissant des seules viandes hachées, celles-ci doivent être « préparées à la demande et à la vue de l'acheteur. »[107] Dans les restaurants, il est toutefois admis que la viande hachée ne soit pas préparée à la vue du consommateur.

Les viandes peuvent être hachées à l'avance sous réserve du respect de plusieurs conditions cumulatives :

1. L'exploitant doit déclarer cette activité à la DD(CS)PP ; une prochaine modification du formulaire de déclaration générale (Cerfa 13984) permettra de procéder à cette déclaration particulière.
2. L'exploitant doit respecter les dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 relatives aux viandes hachées (matières premières, délai maximal après l'abattage, utilisation de viandes fraîches congelées, température de conservation après hachage, …).
3. L'exploitant doit respecter les dispositions du règlement (CE) n° 2073/2005, qui définit les fréquences minimales d'échantillonnage applicables aux « exploitants du secteur alimentaire responsables […] des établissements producteurs de viandes hachées, de préparations à base de viande, de viandes séparées mécaniquement ou de viandes fraîches de volaille »[108], qu'ils soient agréés ou non. En l'occurrence, sont prélevés « au moins une fois par semaine des échantillons destinés à une analyse microbiologique. Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière que chaque jour de la semaine soit couvert. » Des éléments plus complets relatifs au plan d'échantillonnage et à la fréquence des autocontrôles sont présentés :
   - pour les établissements agréés et dérogataires, dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-353 du 10 mai 2016[109] et
   - pour les établissements déclarés dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 7 janvier 2019[110].
4. L'exploitant n'est pas autorisé à élaborer des viandes hachées à partir de carcasses provenant d'établissements d'abattage et de transport dérogeant aux obligations de température, comme détaillé dans l'instruction technique DGAL SDSSA/2019-483 du 28/06/2019[111].
5. L'exploitant doit respecter les prescriptions de l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatives aux températures de stockage dans les commerces de détail.

Enfin, le point 5.3.2 rappelle les recommandations de prudence quant au service de steaks hachés à des personnes sensibles (enfants de moins de 5 ans, femmes enceintes, personnes immunodéprimées).

L'exploitant qui souhaiterait céder de la viande hachée à un autre professionnel (restaurant, par exemple) doit être titulaire d'un agrément sanitaire. En effet, il n'existe pas de dérogation à l'obligation d'agrément pour la cession de viande hachée. Un agrément de type « cuisine centrale / traiteur » peut inclure cette activité.

8.4 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.

[107] Arrêté du 21 décembre 2009, annexe VII, point 2
[108] Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005, annexe I, chapitre 3, point 3.2
[109] Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-353 du 10 mai 2016 relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément
[110] Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 7 janvier 2019 relative aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et aux lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire
[111] Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-483 du 28/06/2019 relative à la dérogation aux obligations de réfrigération

8.5 Œufs coquilles : approvisionnement, utilisation et cession

8.5.1 Approvisionnement d'un commerce de détail en œufs coquille

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 du 9 janvier 2019 relative aux normes de commercialisation des œufs et à leurs contrôles détaille les règles applicables à la mise sur le marché des œufs, qu'il s'agisse de poules *Gallus gallus* ou d'espèces mineures (canard, cailles, …).

8.5.2 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 et la 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[112]. 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 maintenues 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[113].

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.

8.5.3 Cas particulier des approvisionnements en œufs destinés à une consommation privée dans le cadre d'ateliers ou de cours de cuisine

Les ateliers pédagogiques de cuisine au cours desquels l'ensemble des produits fabriqués est consommé exclusivement par les participants à l'atelier sont assimilés à de la consommation privée. Un approvisionnement en œufs non issus d'un centre d'emballage voire directement livré d'un poulailler est toléré. Pour mémoire et comme précisé dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 du 9 janvier 2019[114], l'exploitant de ce poulailler doit se déclarer au préalable en préfecture[115].

Toutefois, de nombreux ateliers sont organisés sous la responsabilité d'un professionnel (cours de cuisine payants, cours de cuisine à l'école, ateliers en maison de retraite, …). Celui-ci doit apporter son expertise y compris en matière d'hygiène et d'adéquation des process avec la sensibilité du public : un traitement thermique assainissant des produits ou l'utilisation d'ovoproduits déjà pasteurisés sont fortement recommandés lorsque l'atelier s'adresse à des publics sensibles (jeunes enfants, personnes âgées, …).

Pour respecter le principe de la consommation privée, tous les 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.

---

[112] Règlement (CE) n°589/2008 – article 2, point 3

[113] ANSES – Fiche de description de danger *Salmonella spp* – 2011

[114] Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 du 9 janvier 2019 relative aux normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles – point 5.3

[115] Formulaire Cerfa 15296*01, disponible sur http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/

Enfin, l'atelier de cuisine pédagogique doit être distinct de toute activité de restauration collective ou de remise directe. 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. Il en est de même des circuits d'approvisionnement en œufs : s'ils sont différents, ils ne doivent pas permettre de mélanger les œufs en fin d'atelier.

8.6 Traçabilité

8.6.1 Traçabilité dans l'établissement

Les éléments minimaux à conserver sont définis dans le règlement (CE) n° 931/2011[116]. Les durées de conservation recommandées figurent dans le guide d'interprétation[117] du règlement (CE) n° 178/2002, notamment 6 mois à compter de leur fabrication pour des denrées périssables dont la DLC est inférieure à 3 mois.

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 établissements de remise directe.

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.

8.6.2 Traçabilité en cours de transport des denrées non pré-emballées

L'arrêté du 21 décembre 2009 a été modifié dans ses annexes IV et V[118] pour préciser les attendus en matière de traçabilité des préparations culinaires non pré-emballées destinées à être consommées sur un lieu différent de celui où elles ont été fabriquées. Cette distinction des lieux de fabrication et de consommation recouvre la livraison des satellites, le don aux associations caritatives ainsi que le portage de repas à domicile, tel que défini au point 3.

Chaque contenant (barquette, bac gastronorme, …) doit mentionner la DLC du produit et, dans la perspective d'un don en liaison chaude, la mention éventuelle d'une première remise en température.

Chaque lot doit être accompagné des informations classiques de traçabilité[119] ainsi que de recommandations sur leur conservation (température) et leur utilisation (modalités de réchauffage, par exemple). Dans le cas du portage de repas à domicile, ces informations seront utilement communiquées aux différentes personnes livrées.

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

Les éléments qui figuraient précédemment au point 5 de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017 ont été déplacés au point 6.4 de la présente instruction.

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

Le Directeur général de l'alimentation
Bruno FERREIRA

[116] Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale

[117] Guidance on the implementation of articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 and 20 of regulation (EC) n° 178/2002 on general food law – conclusions of the standing committee on the food chain and animal health – 26 janvier 2010

[118] Annexe IV, point 4 bis et annexe V, section II, point 3

[119] Voir le règlement (CE) n° 931/2011

Annexe 1 : Classification de différentes activités de préparation de repas

	Restauration collective	Remise directe	Consommation privée[120]
Petite enfance	Accueil collectif où les repas sont préparés sur place ou livrés depuis une cuisine centrale	Crèche où les repas sont préparés par les parents puis stockés en enceinte froide, remis en température et servis par le personnel	Préparations de repas au domicile d'un(e) assistant(e) maternel(le) agréé(e) Maisons d'assistants maternels au sens de l'article L. 424-1 du code de l'action sociale et des familles
Jeunes	Établissements scolaires et universitaires Instituts médico-éducatifs Foyers de jeunes travailleurs, foyers résidence Centres aérés, accueils de loisirs Colonies et centres de vacances, camps sous toile	Food-truck à la sortie du lycée (voir hôtellerie / restauration, ci-dessous)	
Adultes	Restaurant collectif situé à proximité d'un immeuble de bureau et pour lequel un contrat a été signé avec les entreprises voisines ou leurs CE, y compris un kiosque attenant qui proposerait une offre complémentaire de restauration rapide (sandwiches, pizzas, pâtes) préparée dans les mêmes locaux et consommable sur place. Établissements pénitentiaires Établissements de restauration militaires Établissements médicaux et médico-sociaux	Hôtellerie / restauration (voir ci-dessous) Associations caritatives, soupes populaires Dans un restaurant collectif, la prestation ponctuelle, différente du menu du jour, réalisée pour un sous-groupe de personnes non sensibles (groupe de visiteurs, équipe de direction, …)	
Personnes âgées	Établissements d'accueil de personnes âgées	Portage de repas à domicile (CCAS, ADMR)	
Hôtellerie / restauration	Approvisionnement d'une collectivité de consommateurs réguliers sous contrat	Restaurant commercial, même s'il accepte les chèques restaurants ou propose une carte de fidélité Établissements de vente à emporter (sandwiches) Hôtellerie, clubs de vacances, cures thermales Restauration dans les moyens de transport (avions, trains, croisières) Fermes auberges Tables d'hôtes proposant un seul menu à la table	

[120] Les personnes exerçant une activité dans le domaine de la consommation privée peuvent utilement 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

		familiale en complément de l'activité d'hébergement	
Lycées hôteliers, cours de cuisine, cuisines pédagogiques	Denrées consommées dans le cadre de la restauration collective de l'établissement	Denrées remises à des personnes extérieures à l'établissement (restaurant d'application)	Denrées consommées sur place par les personnes les ayant préparées (cours de cuisine)
Activités effectuées au domicile d'un « particulier »		Activité de « food surfing » régulière ou effectuée à grande échelle	Activité de « food surfing » ponctuelle effectuée à petite échelle Chef venant préparer un repas au domicile de son client pour des convives présents sur place

Annexe 2 : Annexe « Z – cuisines centrales et traiteurs » de l'IT relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

L'annexe sectorielle Z de l'instruction technique relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004 est remplacée par les éléments suivants.

Objet

La notion de cuisine centrale est précisée au point 4.2 de l'instruction technique relative au commerce de détail.

Établissements devant disposer d'un agrément sanitaire « cuisine collective »

Ces établissements sont décrits au point 4.2 de l'instruction technique relative au commerce de détail.

Composition du dossier d'agrément

Les évolutions relatives au suivi des établissements de restauration collective dont la gestion est confiée à un prestataire distinct du responsable des locaux sont présentées au point 5.1.1 de l'instruction technique relative au commerce de détail.

Établissements relevant du service de santé des armées

Les éléments relatifs à ces établissements sont détaillés au point 5.1.2 et 5.1.3 de l'instruction technique relative au commerce de détail.

Saisie dans Resytal des établissements de restauration collective

Quel que soit le type de restauration (concédée ou autogérée), tout changement important du niveau d'activité (modification du volume de production, nouvelle activité, etc.) entre deux déclarations doit être notifié auprès de la DD(CS)PP/DAAF du lieu d'implantation de l'entreprise[121].

Si la restauration collective est autogérée, il suffit de créer l'unité d'activité de restauration collective au sein de l'établissement où elle a lieu (école, collège, Entreprise X, etc...) avec le type d'activité "Restauration collective".

Lorsque la restauration collective est confiée à un prestataire différent du responsable des locaux, les modalités de saisie sont décrites au point 5.1.1.2 de l'instruction technique relative au commerce de détail.

[121] Code rural et de la pêche maritime - article R. 233-4

Annexe 3 : Modèle de décision modificative d'agrément au bénéfice conjoint du responsable d'un établissement de restauration collective et de son prestataire

Direction départementale xxx

Dossier suivi par :

Décision modificative d'agrément sanitaire

Le Préfet de XXX

VU le règlement n° 178/2002/CE établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,

VU le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

VU le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale,

VU le code rural et de la pêche maritime et notamment l'article L. 233-2,

VU l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale,

VU la décision du XXX par laquelle l'activité de cuisine centrale exercée par XXX dans son établissement sis à l'adresse XXX a été agréée au sens du règlement (CE) n° 853/2004 sus-visé,

VU la déclaration du XXX par laquelle XXX informe le préfet que la gestion de cet établissement est confiée au prestataire XXX à compter du XXX,

CONSIDÉRANT qu'en application de l'article 5 de l'arrêté du 8 juin 2006 sus-visé, il convient de modifier la décision d'agrément sus-visée pour l'étendre aux deux nouveaux co-exploitants,

Sur proposition du directeur départemental de XXX

DECIDE

Article 1

Est agréée au sens du règlement (CE) n° 853/2004 l'activité de cuisine centrale exercée dans l'établissement sis à l'adresse XXX par les personnes suivantes :

Donneur d'ordres (et, le cas échéant, propriétaire des locaux)	Prestataire
entreprise / collectivité : XXX adresse : XXX SIRET : XXX	entreprise / collectivité : XXX adresse : XXX SIRET : XXX

Article 2

L'activité visée à l'article 1 est réalisée dans les limites suivantes :

- volume d'activité maximal de XXX repas par an et de XXX repas par jour ;
- expédition des préparations culinaires vers les restaurants satellites par liaison froide / chaude.

Article 3

Les co-titulaires visés à l'article 1 déposent auprès de la DD(CS)PP de XXX une version actualisée complète du dossier d'agrément dans les trois mois suivant la déclaration sus-visée, soit avant le XXX.

Article 4

La présente décision entre en vigueur à compter du XXX.

Article 5

La présente décision peut faire l'objet d'un recours gracieux auprès du directeur de la DD(CS)PP de XXX ou contentieux devant le tribunal administratif de XXX dans le délai de deux mois suivant sa notification, soit par courrier, soit par internet à l'adresse http://www.telerecours.fr.

Fait à XXX, le XXX

Pour le préfet et par délégation,

Annexe 4 : Items incontournables lors d'une inspection en remise directe

Dans la colonne des commentaires ont été ajoutés des points spécifiques en lien avec le don de denrées alimentaires à des associations caritatives.

Items et sous-items Les items incontournables sont indiqués par des cases rouges	Commentaires
A – Identification de l'établissement	Le don de DAOA à une association caritative implique que l'établissement bénéficie au moins d'une dérogation à l'agrément sanitaire.
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). L'évaluation de ce point inclut les locaux éventuellement destinés au stockage temporaire des invendus avant leur don à une association caritative.
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). L'évaluation de ce point inclut les locaux éventuellement destinés au stockage temporaire des invendus avant leur don à une association caritative.
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 échantillon de denrées alimentaires sensibles, notamment pendant leur transport, 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 vade-mecum.
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). Cet item inclut la qualité sanitaire des denrées éventuellement données à une association caritative (denrée autorisée au don, respect de la DLC, intégrité des conditionnements, respect de la température de stockage, étiquetage, …).

Items et sous-items Les items incontournables sont indiqués par des cases rouges	Commentaires
D01 - Système de traçabilité et archivage des documents	Les annexes IV et V de l'arrêté du 21 décembre 2009 ont été complétées pour renforcer les obligations d'étiquetage des denrées livrées ou données
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	

Annexe 5 : Lignes directrices de notation des items d'inspection des établissements de restauration collective

Les modifications de l'arrêté du 21 décembre 2009 conduisent à revoir l'appréciation de certaines non-conformités susceptibles d'être relevées lors du contrôle officiel d'un établissement de restauration collective. Ces éléments seront intégrés à la prochaine mise à jour du *vade-mecum* sectoriel « restauration collective ».

A, identification de l'établissement :

- Cession de repas sans agrément « cuisine centrale » ou sans dérogation à l'agrément.....D
- Absence de déclaration de l'entrée en fonction d'un nouveau prestataire.....D
- Non respect du délai de 3 mois pour la transmission du dossier d'agrément complet actualisé.....C
- Absence d'information de la DD(CS)PP / DAAF d'augmentation importante d'activité par une cuisine centrale.....C

C401, maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

- Non-respect des températures réglementaires de conservation et de transport en l'absence d'étude de dangers validée .....D

C403, autres mesures de maîtrise de la production :

- En l'absence d'analyse des dangers validée, non-respect du couple temps-température du refroidissement rapide C
- En l'absence d'analyse des dangers, non-respect du couple temps-température de la remise en température C

C6, conformité des produits finis :

- Service de fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites) ou des steaks hachés insuffisamment cuits à des enfants de moins de 5 ans .....D
- Attribution à une préparation culinaire d'une DLC supérieure à J+3 sans validation préalable de sa durée de vie .....D
- Absence de vérification périodique de la DLC, inférieure à J+3, attribuée à une préparation particulièrement sensible C

D2, réactivité :

- Méconnaissance par l'exploitant de l'obligation de déclarer une suspicion de TIAC C
- Absence de déclaration d'une suspicion de TIAC à la DD(CS)PP / DAAF.....D

Annexe 6 : Liste des textes périmés ou abrogés dans la présente instruction technique

Date	Objet	Référence Galatée	Observation
		Textes périmés	
19 oct. 1976	Circulaire 8137 du 19.10.1976 relative à la liste des cuisines centrales de collectivités d'établissements scolaires d'enseignement, hospitaliers et administratifs qui n'ont pu obtenir la marque de salubrité en raison de leur non-conformité. H i 7 a	Non téléchargeable	Le résumé évoque un modèle de tableau à faire remonter
5 avr. 2002	Avis relatif à l'agrément des cuisines centrales	Non téléchargeable	Ce type de listes d'établissements agréés sont désormais publiés sur le site internet du ministère : https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved
10 sept. 2002	Agrément d'une entreprise de détail	Sdha/ HA1571.pdf	La réponse évoque les dispositions applicables à l'agrément sanitaire antérieures à l'entrée en vigueur du Paquet hygiène
26 avr. 2005	Avis relatif à l'agrément des cuisines centrales (2 textes)	Textes/ 17700.doc textes/ 17701.pdf	Ce type de listes d'établissements agréés sont désormais publiés sur le site internet du ministère : https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-approved
		Textes abrogés	
3 mai 2002	Restauration collective – cuisine centrale	Sdha/ HA1448.doc	Les modalités de gestion des établissements militaires sont désormais précisés dans l'IT n° 2018-474 du 22 juin 2018
23 janv. 2003	Restauration collective	Sdha/ HA1844.doc	Ce courrier vise les arrêtées du 9 mai 1995 et du 29 septembre 1997, abrogés tous les deux. Le cas cité dans la question est repris dans l'annexe 1 de la présente IT.
29 avr. 2003	Enquête de la DDSV dans les établissements de restauration collective	Sdha/ HA2124.doc	Cette enquête est désormais clôturée et la méthodologie de ce type d'investigations est désormais détaillée dans le guide de gestion des alertes rédigé par la MUS.
8 juil. 2003	Utilisation du lait cru en restauration collective	Sdha/ HA2373.doc	Les éléments de ce courrier sont actualisés et présentés au point 5.3 de la présente IT.
26 nov. 2003	Restauration collective	Sdha/ HA3563.doc	Ce texte évoque les modalités d'application de l'arrêté du 29/09/1997, abrogé.
30 juil. 2004	Restauration collective (Dispense d'agrément)	Sdha/ HA4776.pdf	Ce courrier évoque la dispense d'agrément au regard de l'arrêté du 8 sept. 1994. Ces prescriptions ont, depuis cette date, été remplacées par l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément et aux possibilités d'y déroger.

28 juin 2007	Établissements de restauration collective	gal/g1744.doc	Ce courrier précise les modalités de basculement de l'agrément, alors national, des cuisines centrales vers l'agrément UE. Il n'a donc plus d'actualité en 2019.
17 juin 2008	Mises à jour de certaines autorisations relevant de la SSA	gal/g3370.pdf	Cette note vise le basculement des agréments nationaux dans le système d'agrément européen et les modalités correspondantes de saisie dans SIGAL.
21 juil. 2008	Éléments d'orientation pour l'instruction des dossiers d'agrément sanitaire de certaines cuisines centrales DGAL/SDSSA/N2008-8186	gal/g3588.pdf	Les éléments de cette instruction sont repris et actualisés au point 5.4 de la présente IT.
3 avr. 2009	FROS relative à l'IT DGAL/SDSSA/N2008-8186	gal/g5073.doc	Les éléments de cette instruction sont repris et actualisés au point 5.4 de la présente IT.
4 juin 2009	FROS relative à l'IT DGAL/SDSSA/N2008-8186	gal/g5327.doc	Les éléments de cette instruction sont repris et actualisés au point 5.4 de la présente IT.
7 avr. 2010	Points de vente collectifs. DGAL/SDSSA/N2010-8103	gal/g6975.pdf	La notion est désormais remplacée par les « magasins de producteurs »
23 mai 2011	Application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. DGAL/SDSSA/N2011/8117	gal/g9044.pdf	Les éléments de cette instruction sont repris et actualisés dans la présente IT.
19 août 2011	FLAM relative à la NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2010-8103 du 7 avril 2010 - Points de vente collectifs	gal/g9460.odt	La notion est désormais remplacée par les « magasins de producteurs »
22 oct. 2012	Modification de la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 DGAL/SDSSA/N2012-8206	gal/g11069.pdf	Les éléments de cette instruction sont repris et actualisés dans la présente IT.
22 févr. 2017	Activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. DGAL/SDSSA/2017-164	gal/g16744.pdf	Les éléments de cette instruction sont repris et actualisés dans la présente IT.
6 juil. 2017	Sécurité sanitaire des dons alimentaires DGAL/SDSSA/2017-551	gal/g17278.pdf	Les éléments de cette instruction sont repris et actualisés dans la présente IT.
2 mai 2019	Prévention de la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans DGAL/SDSSA/2019-365	gal/g19268.pdf	Les éléments de cette instruction sont repris dans la présente IT.

NB : la note d'information interministérielle destinée aux professionnels de la restauration collective en date du 13/02/2007 (référence gal/g807.pdf) relative à la cuisson à cœur des steaks hachés reste d'actualité : elle est visée au point 5.3.2.