



PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

**Direction Départementale de la Protection des Populations des Pyrénées-Atlantiques**

**SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**  
**Quelques règles à respecter, secteur de la restauration sociale**  
**(extraits de réglementation)**



**CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE**

---

Direction Départementale de la Protection des Populations  
2, rue Pierre BONNARD - CS70590  
64010 PAU CEDEX  
Tél: 05.47.41.33.80  
Fax: 05.59.02.89.62  
Courriel : [ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr](mailto:ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr)  
Site internet : <http://pyrenees-atlantiques.gouv.fr>

## PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

Attention, pour l'ensemble des textes cités, il s'agit d'une version de **juin 2010**. Des modifications ont pu intervenir depuis. Afin de bénéficier des dernières mises à jour, nous vous engageons à consulter ces textes sur la base réglementaire suivante : **[galateepro.agriculture.gouv.fr](http://galateepro.agriculture.gouv.fr)**.

### Quelques définitions : arrêté du 21 décembre 2009

- d)* « Restauration collective » : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.
- e)* « Cuisine centrale » : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite ou à une collectivité de personnes à caractère social.
- f)* « Préparation culinaire élaborée à l'avance » : préparation culinaire devant être consommée de manière différée dans le temps ou l'espace et dont la stabilité microbiologique est assurée par l'une des modalités suivantes :
- entreposage réfrigéré ou liaison froide : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid ;
  - entreposage chaud ou liaison chaude : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur.
- g)* « Restaurant satellite » : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

### Annexes :

- \* Formulaires de déclaration restauration collective
- \* Guides de bonnes pratiques d'hygiène : LA DOCUMENTATION FRANCAISE 29, quai Voltaire 75007 PARIS  
☎ 01 40 15 71 03 ☞ <http://www.ladocumentationfrancaise.fr>
- \* Site Agrobat
- \* Extrait du guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié (version révisée du 02/07/2009)
  - . pages 30 à 46, annexe IV : seuils d'alerte
  - . page 50 , Annexe VII : Fiche de transmission de l'alerte.
- \* Aide sur les documents constitutifs du dossier d'agrément cuisine centrale
- \* Courrier relatif aux dispositions réglementaires en vue du portage de repas à domicile
- \* Dossier de demande de dérogation à l'agrément
- \* Plan d'auto-contrôle microbiologique des produits et des surfaces

### Liste des références réglementaires :

- . Règlement (CE) 178/2002 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
- . Textes d'application : règlements (CE) n°852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 et 2073/2005
- . Code rural, articles relatifs aux contrôles des animaux et des aliments notamment l'article L 233-2
- . Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- . Arrêté du 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

### I. DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOCAUX - Extraits du règlement 852/2004

#### CHAPITRE I

#### Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énumérés au chapitre III)

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.
2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs

dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

- a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;
  - b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;
  - c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ;
- et
- d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

6. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

7. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

8. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.

9. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

10. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

## CHAPITRE II

### **Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux visés au chapitre III)**

1 La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

- a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;

- b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

- c) les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;

- d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;

- e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

et

- f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

## CHAPITRE V

**Dispositions applicables aux équipements**

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :
  - a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
  - b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
  - c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés ;
  - et
  - d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.
2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.
3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

**III. DISPOSITIONS RELATIVES AU FONCTIONNEMENT - Extraits du règlement 178/2002 -***1. Sécurité des denrées alimentaires, responsabilités, traçabilité*

## SECTION 4

**PRESCRIPTIONS GENERALES DE LA LEGISLATION ALIMENTAIRE**

## Article 14

**Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires**

1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.
2. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :
  - a) préjudiciable à la santé ;
  - b) impropre à la consommation humaine.
3. Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte :
  - a) des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution ; et
  - b) de l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires.
4. Pour déterminer si une denrée alimentaire est préjudiciable à la santé, il est tenu compte :
  - a) de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance ;
  - b) des effets toxiques cumulatifs probables ;
  - c) des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.
5. Pour déterminer si une denrée alimentaire est impropre à la consommation humaine, il est tenu compte de la question de savoir si cette denrée alimentaire est inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.
6. Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux.
7. Sont considérées comme sûres les denrées alimentaires conformes à des dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires, en ce qui concerne les aspects couverts par ces dispositions.
8. La conformité d'une denrée alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à cette denrée n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse.
9. En l'absence de dispositions communautaires spécifiques, les denrées alimentaires sont considérées comme sûres si elles sont conformes aux dispositions spécifiques de la législation alimentaire nationale de l'Etat membre sur le territoire duquel elles sont commercialisées, ces dispositions étant établies et appliquées sans préjudice du traité, et notamment de ses articles 28 et 30.

## Article 18

**Traçabilité**

1. La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.
  2. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux.
- A cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

3. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci.
4. Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui sont mis sur le marché dans la Communauté ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques.
5. Des dispositions visant à appliquer les prescriptions du présent article en ce qui concerne des secteurs spécifiques peuvent être adoptées conformément à la procédure définie à l'article 58, paragraphe 2.

#### Article 19

##### **Responsabilités en matière de denrées alimentaires : exploitants du secteur alimentaire**

1. Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant 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.
2. Tout exploitant du secteur alimentaire responsable d'activités de commerce de détail ou de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité des denrées alimentaires engage, dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché des produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires et contribue à la sécurité des denrées alimentaires en transmettant les informations nécessaires pour retracer le cheminement d'une denrée alimentaire et en coopérant aux mesures prises par les producteurs, les transformateurs, les fabricants et/ou les autorités compétentes.
3. Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine. Il informe les autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir les risques pour le consommateur final et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec les autorités compétentes, conformément aux législations et pratiques juridiques nationales, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par une denrée alimentaire.
4. Les exploitants du secteur alimentaire collaborent avec les autorités compétentes en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou réduire les risques présentés par une denrée alimentaire qu'ils fournissent ou ont fournie.

#### *2. Analyse des risques, maîtrise des points critiques, guides de bonnes pratiques - Extrait du règlement 852/2004 -*

#### Article 5

##### **Analyse des risques et maîtrise des points critiques**

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.
2. Les principes HACCP sont les suivants :
  - a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
  - b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
  - c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
  - d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
  - e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
  - f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ;
 et
  - g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).
- Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis.
3. Le paragraphe 1 s'applique exclusivement aux exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I.

##### CHAPITRE PREMIER - DISPOSITIONS GÉNÉRALES - Article premier - Champ d'application

- d) l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP, associés à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, devraient renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire ;
  - e) les guides de bonnes pratiques constituent un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP ;
  - f) il est nécessaire de fixer des critères microbiologiques et des exigences en matière de contrôle de la température fondés sur une évaluation scientifique des risques ;
  - g) il est nécessaire de garantir que les denrées alimentaires importées répondent au moins aux mêmes normes sanitaires que celles produites dans la Communauté, ou à des normes équivalentes.
- Le présent règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ainsi qu'aux exportations. Il s'applique sans préjudice d'exigences plus spécifiques en matière d'hygiène alimentaire.

2. Le présent règlement ne s'applique pas :

- a) à la production primaire destinée à un usage domestique privé ;
- b) à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée ;
- c) à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires ;
- d) aux centres de collecte et aux tanneries qui ne sont couverts par la définition d'"entreprise du secteur alimentaire" que dans la mesure où des matières premières y sont manipulées pour la production de gélatine ou de collagène.

3. Les États membres établissent, dans le cadre de leur législation nationale, des règles régissant les activités visées au paragraphe 2, point c). Ces règles nationales concourent à la réalisation des objectifs du présent règlement.

3. *Dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective – Extrait de l'arrêté du 21 décembre 2009 –*

ANNEXE IV

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables aux établissements de restauration collective :

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

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

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

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

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

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

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

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

- i) Invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procèdera au diagnostic et à leur prise en charge ;
- ii) Signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales ainsi qu'au directeur départemental en charge des services vétérinaires.

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

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

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

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

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

4. *Exigences en matière de température des denrées alimentaires - Extraits de l'arrêté du 21 décembre 2009 -*

TITRE II

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

**Art. 3.** – Les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, réfrigérées ou congelées, sont conformes aux dispositions définies à l'annexe I sans préjudice, le cas échéant, des températures définies par le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 susvisé.

Toutefois, les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant peuvent être conservés à une température différente de celles mentionnées à l'annexe I dans des conditions satisfaisant aux modalités prévues :

- soit dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné ;
- soit dans des conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus.

NB : Le règlement CE n°853/2004 fixe les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (relatif, en particulier, aux conditions d'agrément des établissements).

Définitions :

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

ANNEXE I		
<p>Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.</p> <p>Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.</p>		
TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES		
NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées		- 18 °C
Produits de la pêche congelés		- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves		- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C
<p><i>Nota.</i> - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure. (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.</p>		
TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES		
NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées		+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)		+ 3 °C
Préparations de viandes		+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement		+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage		+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)		+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur

Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C
<p><i>Nota.</i> - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits  (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004  (1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.</p>		
<b>TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE</b>		
Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur		+ 63 °C
<p>Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau :</p> <p>a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente ;</p> <p>b) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.</p>		

## 5. Dispositions relatives à la décongélation - extrait de l'arrêté du 21 décembre 2009 -

## ANNEXE VI

**DISPOSITIONS RELATIVES À LA DÉCONGÉLATION**

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables à la décongélation.

1. La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :
  - soit dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C ;
  - soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.
 Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.
2. Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'annexe I qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant réfrigérées.
3. Les produits décongelés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, autres que les surgelés, ne peuvent être recongelés, sauf si l'analyse des dangers validée a montré que les opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

## 6. Denrées alimentaires, conditionnement et emballage, traitement thermique - extraits du règlement 852/2004 -

## CHAPITRE IX

**Dispositions applicables aux denrées alimentaires**

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.
2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.
3. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.
4. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).
5. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.
6. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.
7. La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.
8. Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

## CHAPITRE X

**Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires**

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.
2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.
3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.
4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

## CHAPITRE XI

### **Traitement thermique**

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires mises sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés.

1. Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit :

a) amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé,

et

b) empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.

2. Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

3. Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale (par exemple, la pasteurisation, l'ultra-haute température ou la stérilisation).

#### 7. Dispositions relatives au personnel - Extraits du règlement 852/2004 -

### CHAPITRE VIII

#### **Hygiène personnelle**

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

### CHAPITRE XII

#### **Formation**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;

2) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ;

et

3) au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

#### 8. Déchets alimentaires - Extraits du règlement 852/2004 -

### CHAPITRE VI

#### **Déchets alimentaires**

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.

4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

#### 9. Alimentation en eau - Extrait du règlement 852/2004 -

### CHAPITRE VII

#### **Alimentation en eau**

1. a) L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

\*1 b) De l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers.

De l'eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins; de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur.

Lorsque de l'eau propre est utilisée, des installations et procédures adéquates doivent être disponibles pour l'alimentation en eau, afin de garantir que l'utilisation de cette eau ne constitue pas une source de contamination des denrées alimentaires. 1\*

2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

3. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

4. La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

5. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

6. Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination des denrées alimentaires.

10. Dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage - Extrait de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 -

#### ANNEXE VIII

##### DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PETITES QUANTITÉS DE GIBIER SAUVAGE

1. L'exploitant d'un établissement de commerce de détail fournissant directement le consommateur final, lorsqu'il est approvisionné conformément au c du 3 de l'article 1<sup>er</sup> du règlement (CE) n° 853/2004 en petite quantité de gibier sauvage par un chasseur, ne peut accepter :

a) De recevoir un gibier dépouillé ou plumé ;

b) Que le gibier soit ou ait été congelé ;

c) Que le gibier ne soit pas accompagné de la fiche de compte rendu d'examen initial remplie par la personne formée à la réalisation de ce type d'examen ;

d) Que le gibier sauvage ne soit pas identifié, individuellement pour le grand gibier, individuellement ou par lot pour le petit gibier. Le numéro d'identification est reporté sur la fiche mentionnée au c du présent point ;

e) Que les carcasses de sanglier ne soient pas accompagnées par la fiche d'accompagnement des prélèvements, dans le cadre de la recherche des larves de trichine réalisée à l'initiative du détenteur de la carcasse de sanglier. Cette fiche comporte la signature du laboratoire et le résultat du test trichine qui doit être favorable ;

f) Que le gibier sauvage provienne d'un lieu de chasse distant de plus de 80 km de l'établissement livré.

Toutefois, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure. Les conditions de détermination de cette distance sont précisées dans une instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

2. L'exploitant d'un établissement de commerce de détail fournissant directement le consommateur final, lorsqu'il est approvisionné, conformément au c du 3 de l'article 1<sup>er</sup> du règlement (CE) n° 853/2004 en gibier sauvage par un chasseur ne peut le congeler en l'état, étant donné que le gibier n'est ni dépouillé ni plumé.

- Extrait de l'arrêté du 18 décembre 2009 -

APPENDICE 3 DE L'ANNEXE VII

**INFORMATIONS DEVANT FIGURER SUR LA FICHE DE COMPTE RENDU D'EXAMEN INITIAL**

Concernant le gibier sauvage examiné :

- espèce ;
- lieu de mise à mort par action de chasse ;
- date et heure de mise à mort par action de chasse ;
- éviscération : sur le lieu de mise à mort ou dans un centre de collecte ;
- délai moyen entre la mise à mort et l'éviscération.

Concernant la personne formée :

- nom et prénom de la personne formée ayant réalisé l'examen initial ;
- numéro d'enregistrement de la personne formée à la Fédération départementale des chasseurs.

Concernant l'examen initial :

- lieu de réalisation de l'examen initial ;
- date et heure de réalisation de l'examen initial ;
- destination du gibier : établissement de traitement ou centre de collecte ou commerce de détail ;
- carcasse accompagnée des abats blancs ? des abats rouges ? de la tête ?
- anomalies observées sur les abats rouges : identification de la carcasse et de l'organe anormal ;
- anomalies observées sur le tube digestif : identification de la carcasse et type d'anomalie ;
- aspect putréfié du tube digestif et odeur de pourriture à l'ouverture de la cavité abdominale ;
- souillure due à une perforation mal nettoyée (balle d'estomac ou de panse) ou due à une mauvaise éviscération ;
- hémorragie sur le tube digestif ;
- taille, forme et aspect à la section des ganglions mésentériques anormaux ;
- mise en évidence d'un ou plusieurs abcès sur le tube digestif.

Signatures :

- signature du détenteur du gibier ;
- signature de la personne formée ayant réalisé l'examen initial.





## DECLARATION ET IDENTIFICATION RELATIVE A L'INSPECTION SANITAIRE

Concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale - **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  
**REPONSE OBLIGATOIRE** en vertu de l'article R.231.20 du code rural

A établir avant ouverture ou à chaque changement de propriétaire ou d'activité

**A RENVOYER A L'ADRESSE SUIVANTE :**  
**Direction Départementale de la Protection des Populations des Pyrénées-Atlantiques**  
**64071 PAU CEDEX**

I. IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT		
Identité du responsable juridique		Identification de l'établissement
Nom : .....		Raison sociale : .....
Prénom : .....		Enseigne: .....
Qualité du signataire : .....		Identité du responsable de la société ou du groupement : ....
Adresse : .....		DATE D'OUVERTURE : .....
.....		Adresse : .....
Code postal : .....		Code postal : .....
Commune : .....		Commune .....
Téléphone : .....		Téléphone ..... Télécopie .....
Télécopie : .....		SIRET : ..... Code Ape : .....
A pour société de gestion : .....		A pour société de gestion : .....
Nom : .....		Nom : .....
Adresse : .....		Adresse : .....
Responsable : .....		Responsable : .....
N° SIREN/ SIRET : .....		N° SIREN/ SIRET : .....
II. TYPE D'ETABLISSEMENT <i>(Cocher plusieurs cases si nécessaire)</i>		
<b>PUBLIC</b> <input type="checkbox"/> <span style="margin-left: 200px;"><b>PRIVE</b> <input type="checkbox"/></span>		
ENSEIGNEMENT	MEDICAL ET SOCIAL	ADMINISTRATION ET ENTREPRISE
Maternelle et primaire <input type="checkbox"/>	Hôpital – clinique <input type="checkbox"/>	Administration <input type="checkbox"/>
Secondaire <input type="checkbox"/>	Maison de retraite <input type="checkbox"/>	Etablissement pénitentiaire <input type="checkbox"/>
Supérieur <input type="checkbox"/>	Crèche – Garderie <input type="checkbox"/>	Entreprise <input type="checkbox"/>
	Foyer <input type="checkbox"/>	
	Colonie de vacances <input type="checkbox"/>	
	centre aéré <input type="checkbox"/>	
	Centre de soins ou de rééducation <input type="checkbox"/>	

<b>III. NATURE DE L'ACTIVITE</b>	
<b>1. VOLUME D'ACTIVITE et CONSOMMATION SUR PLACE</b>	<b>2. LIVRAISON DES REPAS A DES INTERMEDIAIRES</b>
Nombre de jours d'activité par semaine <input type="text"/>	Nombre de cuisines satellites livrées (joindre la liste des établissements) <input type="text"/>
Jours de fermeture : <input type="text"/>	Nombre de repas livrés par jour
Nombre de services par jour <input type="text"/>	. Liaison froide <input type="text"/>
	. Liaison chaude <input type="text"/>
Nombre de repas fabriqués par jour <input type="text"/>	Nombre de raps livrés par semaine <input type="text"/>
Nombre de repas consommés sur place par jour <input type="text"/>	
Si repas livrés, indiquer l'établissement de livraison : <input type="text"/>	<b>3. PORTAGE A DOMICILE</b>
Effectif en production <input type="text"/>	Nombre de repas livrés par jour <input type="text"/>
	Nombre de repas livrés par semaine <input type="text"/>

<b>IV. PROCEDES TECHNOLOGIQUES UTILISES</b>	
Préparation à l'avance (consommation différée dans le temps d'au moins un service) <input type="checkbox"/>	Déconditionnement – Reconditionnement <input type="checkbox"/>
Mise sous-vide <input type="checkbox"/>	Décongélation <input type="checkbox"/>
Appertisation <input type="checkbox"/>	Autre (préciser) <input type="checkbox"/>
Congélation/surgélation <input type="checkbox"/>	

Nom et qualité du signataire :	
Date : .....	Signature et cachet de l'établissement :

<i>CADRE RESERVE A L'ADMINISTRATION</i>	
<b>V. RECEPISSE</b>	
Déclaration reçue le : .....	Cachet du service :
Numéro d'identification unique : 64 –	
Fait à : ..... le.....	
Nom et signature :	

# SITE AGROBAT

<http://www.agrobat.fr>



- Problématique et contexte** ■ La position de la Direction des Risques Professionnels et du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. La responsabilité pénale du maître d'ouvrage et du maître d'œuvre
- Bonnes pratiques de conception** ■ Les réponses techniques aux problèmes de conception par le témoignage des acteurs du secteur agroalimentaire
- Démarche de conception** ■ Le management des risques d'un projet de conception : méthodologie et témoignages d'entreprises
- Cahier des charges** ■ Accédez directement à la sélection des bonnes pratiques que vous souhaitez intégrer à votre projet de conception
- Médiathèque** ■ Téléchargez les documents et les vidéos présent sur le site
- News** ■ Voir et s'inscrire à la Newsletter

[Mention Légales](#) © CRAM SUD-EST 2008



## Annexe IV : Seuils d'alerte

La présente annexe propose, pour différents contaminants (y compris les microorganismes et leurs toxines ou métabolites) et en fonction de la catégorie de produits, des seuils d'alerte au delà desquels des actions préventives et/ou correctives devraient être mises en place et l'autorité compétente informée :

- Les seuils proposés s'appuient notamment sur la réglementation existante (principalement les [Règlement \(CE\) n°2073/2005](#) et [Règlement \(CE\) n°1881/2006](#) ) qui fixe des seuils et critères réglementaires, en distinguant dans certains cas des critères de sécurité et des critères d'hygiène.
- Les seuils d'alerte microbiologiques émanant des critères d'hygiène et proposés pour des micro-organismes non concernés par des critères réglementaires fixent les limites au-delà desquelles un retrait pourra s'avérer nécessaire.

Ces seuils se situent bien au-delà des limites fixées pour les critères d'hygiène des procédés, qu'ils soient ou non réglementaires (en général au moins 1000 fois supérieurs). Leur dépassement met en évidence un dysfonctionnement dans la maîtrise de l'hygiène des procédés qui peut laisser suspecter la présence d'un danger pour le consommateur dans le produit fini.

☞ **Pour en faciliter la lecture, les seuils d'alerte liés à des critères de sécurité ou à des seuils réglementaires sont présentés dans des tableaux (tableaux 1 et 3) distincts des autres seuils d'alerte proposés (tableau 2).**

Remarque : les seuils d'alerte listés dans la présente annexe tiennent compte de la réglementation en vigueur au moment de la rédaction du guide. Pour information, la réglementation nationale et communautaire est mise à jour et consolidée sur le site d'information réglementaire GalatéePro de la Direction Générale de l'Alimentation (<http://galateepro.agriculture.gouv.fr/>).

### 1) CRITÈRES DE SÉCURITÉ RÉGLEMENTAIRES (microorganismes et leurs toxines ou métabolites)

☞ Les résultats strictement supérieurs aux valeurs fixées dans le tableau ci-dessous donnent lieu à la rédaction d'une fiche de transmission d'alerte

Micro-organisme	SEUIL D'ALERTE	CRITÈRE M		PRODUITS CONCERNÉS	Remarques
<i>Salmonella</i> spp	Présence dans 25 g	Absence dans 25 g	S	Viandes hachées et préparations de viande destinées à être consommées crues	
				Produits à base de viande destinés à être consommés crus	
				Gélatine et collagène	
				Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation	
				Lait en poudre et lactosérum en poudre	

				Crèmes glacées à base de lait	
				Ovoproduits	
				Denrées alimentaires prêtes à être consommées contenant des oeufs crus	
				Crustacés et mollusques cuits	
				Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	
				Graines germées prêtes à être consommées	
				Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés)	
				Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à être consommés)	
				Préparations en poudre et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois	
				Préparations de suite en poudre	
Présence dans 10 g	Absence dans 10 g	S	Viandes hachées et préparations de viande de volaille destinées à être consommées cuites	Jusqu'au 31/12/2009 A compter du 01/01/2010 : Absence dans 25 g	
			Viandes hachées et préparations de viandes d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites		
			Viandes séparées mécaniquement	Teneur en calcium $\leq 0,1\%$ (= 100 mg/100g ou 1 000 ppm de produit frais)	
			Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	Jusqu'au 31/12/2009 A compter du 01/01/2010 : Absence dans 25 g	
<b>Listeria monocytogenes</b>	Présence dans 25 g	Absence dans 25 g	S	Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	

	Présence dans 25 g (sortie production)	Absence dans 25 g (sortie production)	S	Denrées alimentaires prêtes à être consommée <b>permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i></b> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	Si le fabricant ne peut pas démontrer que le produit respectera la limite de 100 ufc/g jusqu'à la DLC (pas de dossier de validation de durée de vie)	
	100 ufc/g	100 ufc/g	S	Denrées alimentaires prêtes à être consommées <b>ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i></b> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	Sont notamment concernés les produits pour lesquels : - pH ≤ 4,4 ou aw ≤ 0,92 ou, - pH ≤ 5,0 et aw ≥ 0,94 ou, - durée de vie inférieure à 5 jours - justification scientifique	
<b><i>Enterobacter sakazakii</i></b>	Présence dans 10 g	Absence dans 10 g	S	Préparations en poudre et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois		
<b>E. coli</b>	230 NPP/100 g de chair et liquide intravalvaire (CLIV)	230 NPP/100 g (CLIV)	S	Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	Possibilité de prendre en compte l'incertitude de la mesure dans la prise de décision du déclenchement des opérations de retrait/rappel	
<b>Entérotoxines staphylococciques</b>	Présence dans 25 g	Absence dans 25 g	S	Fromages, lait en poudre et lactosérum en poudre visés par les critères staphylocoques à coagulase positive		
<b>Histamine (amine biogène)</b>	200 mg/kg	100 mg/kg (n=9, c=2)	S	Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poisson associées à une grande quantité d'histidine	Principales familles <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryphaenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scombresosidae</i>	
	400 mg/kg	200 mg/kg (n=9, c=2)	S	Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poisson associées à une grande quantité d'histidine	Principales familles <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryphaenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scombresosidae</i>	
<b>Toxines lipophiles</b>	Test souris positif (mortalité d'au moins 2 souris sur 3 en 24h), permettant de mettre en évidence les niveaux en toxines suivants : - 160 µg/kg d'équivalent-acide okadaïque (acide okadaïque, dinophysistoxines et pecténotoxines pris ensemble) - 1 mg/kg d'équivalent-yessotoxines - 160 µg/kg d'équivalent-azaspiracides		L	Mollusques bivalves	La réglementation prévoit l'analyse : • pour PSP et ASP : sur parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) • pour toxines lipophiles : différentes procédures de dosage, différant par la prise d'essai (hépatopancréas ou corps entier)	
	<b>Toxines paralysantes (PSP)</b>	800 µg équivalent saxitoxine /kg		L		Mollusques bivalves
	<b>Toxines amnésiantes (ASP)</b>	20 mg/kg d'acide domoïque		L		Mollusques bivalves

<b>Ciguatoxines (CTX)</b>	Présence au-dessus de la limite de comestibilité (*)	Limite de comestibilité (*) et non commercialisation des espèces de poissons connues pour être toxiques	NS	Poissons de certaines zones tropicales	Test souris selon la méthode Vernoux et <i>al.</i> (*)
---------------------------	--	---	----	--	--

Critère m = critère du [Règlement \(CE\) n°2073/2005](#) modifié par le Règlement (CE) n°1441/2007 ( S = critère de sécurité – H = critère d'hygiène du procédé)

Norme L = seuil fixé à l'annexe III, section VII, chapitre V du [Règlement \(CE\) n°853/2004](#)

Norme sanitaire NS = interdiction de mettre sur le marché des poissons toxiques des familles citées au point E du chapitre V, section VIII, annexe III du [Règlement \(CE\) n°853/2004](#), soit *Tetraodontidae*, *Moridae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*

(\*) Selon la méthode Vernoux et *al.* (1994), la limite de comestibilité est définie en fonction de 2 critères : la concentration en ciguatoxines dans la chair et la perte éventuelle de poids des souris (limite fixée à 0,5 Unité Souris gramme ou Usg, soit la dose de ciguatoxines entraînant la mort d'un gramme de souris).

## **2) SEUILS D'ALERTE (en l'absence de critères de sécurité réglementaires pour ces contaminants et/ou catégories de produits)**

☞ Les résultats strictement supérieurs aux valeurs fixées dans le tableau ci-dessous donnent lieu à une évaluation de la situation (cf. paragraphe 3 [L'évaluation de la situation et de déclenchement de l'alerte](#)) et, le cas échéant à la rédaction d'une fiche de transmission d'alerte

Micro-organisme	SEUIL D'ALERTE	CRITÈRE M	PRODUITS CONCERNÉS	Remarques
<b>Salmonella spp</b>	Présence dans 25 g		Autres denrées alimentaires prêtes à être consommées que celles citées dans le tableau des critères de sécurité (point 1)	
<b>Shigella</b>	Présence dans 25 g		Toutes denrées alimentaires d'origine animale	
<b>Listeria monocytogenes</b>	100 ufc/g		Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	Le fabricant <u>doit démontrer</u> que le produit respectera la limite de 100 ufc/g jusqu'à la DLC (= dossier de validation de durée de vie) (sauf si durée de vie inférieure à 5 jours)
	1 000 ufc/g		Denrées alimentaires susceptibles d'être contaminées à cœur (par exemple produits hachés ou émincés), permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> à consommer après cuisson mais <u>susceptibles d'être non cuites à cœur</u>	
	10 000 ufc/g		Autres denrées alimentaires destinées à être consommées cuites (par exemple pièces de découpe toutes espèces ou filets de poissons crus sauf sushi)	

<b>Entérobactéries</b>	1 000 ufc/g	<1 /ml	H	Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés	
	1 000 ufc/g	10 ufc/g	H	Lait en poudre et lactosérum en poudre	
	10 000 ufc/g	10 ufc/g	H	Crèmes glacées à base de lait et desserts lactés congelés	
	100 ufc/g	Absence dans 10 g	H	Préparations en poudre et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois ; Préparations de suite en poudre	
	10 000 ufc/g ou ml	10 ufc/g ou ml	H	Ovoproduits	
<b>E. coli</b>	50 000 ufc/g	50 ufc/g	H	Viande hachée	
	500 000 ufc/g	50 ufc/g	H	Viandes séparées mécaniquement	Si teneur en calcium $\leq$ 0,1% (= 100 mg/100g ou 1 000 ppm de produit frais)
	500 000 ufc/g	500 ufc/g	H	Préparations de viande	
	100 000 ufc/g	100 ufc/g	H	Fromages à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique	
	100 000 ufc/g	10 ufc/g	H	Beurre et crème au lait cru ou lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation	
<b>E. coli</b>	10 000 /g	1 /g	H	Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	
	100 000 ufc/g	100 ufc/g	H	Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	
	100 000 ufc/g	100 ufc/g	H	Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	
	1 000 000 ufc/g			Autres denrées alimentaires (y compris les fromages au lait cru) que celles pour lesquelles il existe un critère d'hygiène des procédés réglementaire soit en entérobactéries soit en E. coli	

<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	1 000 000 ufc/g	10 000 ufc/g	H	Fromages au lait cru	Si résultat supérieur à 100 000 ufc/g, pas de retrait, mais obligation de rechercher les entérotoxines staphylococciques
	1 000 000 ufc/g	100 ufc/g	H	Fromages ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	
	100 000 ufc/g	10 ufc/g	H	Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	
	10 000 ufc/g	10 ufc/g	H	Lait en poudre et lactosérum en poudre	
	100 000 ufc/g	100 ufc/g	H	Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	
	100 000 ufc/g			Toutes autres denrées alimentaires	
<b>Entérotoxines staphylococciques</b>	Présence dans 25 g			Toutes autres denrées alimentaires que celles citées dans le tableau des critères de sécurité (point 1)	Mesures de gestion à évaluer en fonction du type et de la quantité d'entérotoxines détectées
<b>Bacillus cereus présomptifs</b>	1 000 ufc/g	50 ufc/g	H	Préparations en poudre et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois	
	100 000 ufc/g			Autres denrées alimentaires	Sont surtout concernés les produits riches en amidon ou en matière amylacée
<b>E. coli STEC (VTEC) pathogène</b>	Présence dans 25 g			Toutes denrées alimentaires	Isolement et identification de souches pathogènes : - O157:H7 - O26:H11, O103:H2, O111:H8, O145:H28 ayant les gènes de virulence <i>stx1</i> et/ou <i>stx2</i> , et <i>eae</i>
<b>Vibrio cholerae</b>	Présence de V. cholerae pathogène dans 25 g			Tous produits de la pêche ou coquillages au sens de la définition figurant dans le règlement (CE) n°853/20 04 issus d'une zone où le choléra est endémique	Sont considérés comme pathogènes les sérogroupes : - O1 ou O139, - non-O1 et non-O139 possédant les gènes de la toxine cholérique
<b>Vibrio parahaemolyticus</b>	Présence de V. parahaemolyticus pathogène dans 25 g			Tous produits de la pêche ou coquillages au sens de la définition figurant dans le règlement (CE) n°853/20 04 provenant de milieu tempéré à tropical	Sont considérés comme pathogènes les souches possédant l'un des gènes codant pour les hémolysines TDH ou TRH
<b>Campylobacter</b>	Présence dans 25 g			Produits prêts à être consommés	

<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	100 000 ufc/g		Toutes denrées alimentaires mais surtout produits à base de viande
<b>Toxine botulique</b>	Présence dans 25 g		Toutes denrées alimentaires

Critère m = critère du [Règlement \(CE\) n°2073/2005](#) modifié par le Règlement (CE) n°1441/2007 ( S = critère de sécurité – H = critère d'hygiène du procédé)

### **3) PRINCIPAUX SEUILS RÉGLEMENTAIRES POUR DES CONTAMINANTS (autres que microorganismes et leurs toxines ou métabolites)**

Source : [Règlement CE/1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006](#) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (modifié par les Règlements CE/1126/2007 du 28 septembre 2007, CE/565/2008 du 18 juin 2008 et CE/629/2008 du 2 juillet 2008) - ANNEXE Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (1)

#### **Section 1: NITRATE**

Denrées alimentaires (1)		Teneurs maximales (mg NO3/kg)	
1.1	Épinards frais ( <i>Spinacia oleracea</i> ) (2)	Récolte du 1er octobre au 31 mars Récolte du 1er avril au 30 septembre	3 000 2 500
1.2	Épinards conservés, surgelés ou congelés		2 000
1.3	Laitues fraîches ( <i>Lactuca sativa</i> L.) (laitues cultivées sous abri et laitues cultivées en plein champ à l'exception des laitues figurant au point 1.4)	Récolte du 1er octobre au 31 mars: laitues cultivées sous abri laitues cultivées en plein air Récolte du 1er avril au 30 septembre: laitues cultivées sous abri laitues cultivées en plein air	4 500 4 000 3 500 2 500
1.4	Laitues de type «Iceberg»	Laitues cultivées sous abri Laitues cultivées en plein air	2 500 2 000
1.5	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (3) (4)		200

#### **Section 2: MYCOTOXINES**

Denrées alimentaires (1)		Teneurs maximales (µg/kg)		
2.1	AFLATOXINES	B1	Somme B1, B2, G1 + G2	M1
2.1.1	Arachides destinées à être soumises à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	8,0 (5)	15,0 (5)	-
2.1.2	Fruits à coque destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0 (5)	10,0 (5)	-

2.1.3	Arachides, fruits à coque et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0 <sup>(5)</sup>	4,0 <sup>(5)</sup>	-
2.1.4	Fruits séchés destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	10,0	-
2.1.5	Fruits séchés et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0	4,0	-
2.1.6	Toutes les céréales et tous les produits dérivés des céréales, y compris les produits de céréales transformés, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.1.7, 2.1.10 et 2.1.12	2,0	4,0	-
2.1.7	Maïs destiné à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	5,0	10,0	-
2.1.8	Lait cru (6), lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers	-	-	0,050
2.1.9	Catégories suivantes d'épices: <i>Capsicum spp</i> (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika) <i>Piper spp</i> (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et noir) <i>Myristica fragrans</i> (noix de muscade) <i>Zingiber officinale</i> (gingembre) <i>Curcuma longa</i> (safran des Indes)	5,0	10,0	-
2.1.10	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	0,1	-	-
2.1.11	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite <sup>(4)</sup> <sup>(8)</sup>	-	-	0,025
2.1.12	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales <sup>(9)</sup> <sup>(10)</sup> spécifiquement pour les nourrissons	0,10	-	0,025
<b>2.2</b>	<b>OCHRATOXINE A</b>			
2.2.1	Céréales brutes		5,0	
2.2.2	Tous les produits dérivés de céréales brutes, y compris les produits de céréales transformés et les céréales destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.2.9 et 2.2.10		3,0	
2.2.3	Raisins secs (raisins de Corinthe, sultanines et autres raisins secs)		10,0	
2.2.4	Grains de café torréfié et café torréfié moulu, à l'exception du café soluble		5,0	
2.2.5	Café soluble (café instantané)		10,0	
2.2.6	Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur et des vins ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 15 %) et vins de fruits <sup>(11)</sup>		2,0 <sup>(12)</sup>	
2.2.7	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles <sup>(13)</sup>		2,0 <sup>(12)</sup>	
2.2.8	Jus de raisin, jus de raisin concentré reconstitué, nectar de raisin, moût de raisins et moût de raisins concentré reconstitué, destinés à la consommation humaine directe <sup>(14)</sup>		2,0 <sup>(12)</sup>	
2.2.9	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (3) (7)		0,50	
2.2.10	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales <sup>(9)</sup> <sup>(10)</sup> spécifiquement pour les nourrissons		0,50	

2.2.1 1	Café vert, fruits séchés autres que les raisins secs, bière, cacao et produits à base de cacao, vins de liqueur, produits à base de viande, épices et réglisse	-
<b>2.3</b>	<b>PATULINE</b>	
2.3.1	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits <sup>(14)</sup>	50
2.3.2	Boissons spiritueuses <sup>(15)</sup> , cidre et autres boissons fermentées produites à partir de pommes ou contenant du jus de pomme	50
2.3.3	Produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés à la consommation directe à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.3.4 et 2.3.5	25
2.3.4	Jus de pomme et produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge <sup>(16)</sup> , et étiquetés et vendus comme tels <sup>(4)</sup>	10,0
2.3.5	Aliments pour bébés, autres que les préparations à base de céréales, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>	10,0
<b>2.4</b>	<b>DEOXYNIVALENOL <sup>(17)</sup></b>	
2.4.1	Céréales brutes <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup> autres que le blé dur, l'avoine et le maïs	1250
2.4.2	Blé dur et avoine bruts <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup>	1 750
2.4.3	Maïs brut <sup>(18)</sup> à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide <sup>(*)</sup>	1 750 <sup>(20)</sup>
2.4.4	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.4.7, 2.4.8 et 2.4.9	750
2.4.5	Pâtes (sèches) <sup>(22)</sup>	750
2.4.6	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit déjeuner	500
2.4.7	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>	200
2.4.8	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	750 <sup>(20)</sup>
2.4.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 250 <sup>(20)</sup>
<b>2.5</b>	<b>ZEARALENONE <sup>(17)</sup></b>	
2.5.1	Céréales brutes <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup> autres que le maïs	100
2.5.2	Maïs brut <sup>(18)</sup> à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide <sup>(*)</sup>	350 <sup>(20)</sup>
2.5.3	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 et 2.5.10.	75
2.5.4	Huile de maïs raffinée	400 <sup>(20)</sup>
2.5.5	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit déjeuner, à l'exclusion des collations au maïs et des céréales pour petit déjeuner à base de maïs	50

2.5.6	Maïs destiné à la consommation humaine directe, collations à base de maïs et céréales pour petit-déjeuner à base de maïs	100 <sup>(20)</sup>
2.5.7	Préparations à base de céréales (à l'exception des préparations à base de maïs) et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	20
2.5.8	Préparations à base de maïs destinées aux nourrissons et enfants en bas âge <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	20 <sup>(20)</sup>
2.5.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	200 <sup>(20)</sup>
2.5.10	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	300 <sup>(20)</sup>
<b>2.6</b>	<b>FUMONISINES</b>	<b>Somme B1 + B2</b>
2.6.1	Maïs brut <sup>(18)</sup> à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide <sup>(*)</sup>	4 000 <sup>(23)</sup>
2.6.2	Maïs destiné à la consommation humaine directe, aliments à base de maïs destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des aliments figurant aux points 2.6.3 et 2.6.4	1 000 <sup>(23)</sup>
2.6.3	Céréales pour petit-déjeuner à base de maïs et collations à base de maïs	800 <sup>(23)</sup>
2.6.4	Préparations à base de maïs et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	200 <sup>(23)</sup>
2.6.5	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 400 <sup>(23)</sup>
2.6.6	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	2 000 <sup>(23)</sup>
<b>2.7</b>	<b>TOXINES T-2 ET HT-2 <sup>(17)</sup></b>	<b>Somme des toxines T-2 et HT-2</b>
2.7.1	Céréales brutes <sup>(18)</sup> et produits à base de céréales	

### Section 3: METAUX

Denrées alimentaires <sup>(1)</sup>		Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
<b>3.1</b>	<b>PLOMB</b>	
3.1.1	Lait cru <sup>(6)</sup> , lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers	0,020
3.1.2	Préparations pour nourrissons et préparations de suite <sup>(4)</sup> <sup>(8)</sup>	0,020
3.1.3	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats) <sup>(6)</sup>	0,10
3.1.4	Abats de bovin, de mouton, de porc et de volaille <sup>(6)</sup>	0,50
3.1.5	Chair musculaire de poisson <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup>	0,30
3.1.6	Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables ( <i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i> ) <sup>(26)</sup>	0,50
3.1.7	Mollusques bivalves <sup>(26)</sup>	1,5
3.1.8	Céphalopodes (sans viscères) <sup>(26)</sup>	1,0

3.1.9	Céréales, légumineuses et légumes à cosse	0,20
3.1.10	Légumes, à l'exclusion des brassicées, des légumes-feuilles, des fines herbes et des champignons <sup>(27)</sup> . Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés.	0,10
3.1.11	Brassicées, légumes-feuilles et champignons suivants <sup>(27)</sup> : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,30
3.1.12	Fruits, à l'exclusion des baies et des petits fruits <sup>(27)</sup>	0,10
3.1.13	Baies et petits fruits <sup>(27)</sup>	0,20
3.1.14	Huiles et matières grasses, y compris les matières grasses du lait	0,10
3.1.15	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits <sup>(14)</sup>	0,050
3.1.16	Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur), cidres, poiré et vins de fruits <sup>(11)</sup>	0,20 <sup>(28)</sup>
3.1.17	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles <sup>(13)</sup>	0,20 <sup>(28)</sup>
3.1.18	Compléments alimentaires (*) ----- (* La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente.	3,0
<b>3.2</b>	<b>CADMIUM</b>	
3.2.1	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats) <sup>(6)</sup>	0,050
3.2.2	Viande de cheval, à l'exclusion des abats <sup>(6)</sup>	0,20
3.2.3	Foies de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval <sup>(6)</sup>	0,50
3.2.4	Rognons de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval <sup>(6)</sup>	1,0
3.2.5	Chair musculaire de poisson <sup>(24)(25)</sup> , à l'exclusion des espèces énumérées aux points 3.2.6, 3.2.7 et 3.2.8.	0,050
3.2.6	Chair musculaire des poissons suivants <sup>(24)(25)</sup> : bonite ( <i>Sarda sarda</i> ) sar à tête noire ( <i>Diplodus vulgaris</i> ) anguille ( <i>Anguilla anguilla</i> ) mullet lippu ( <i>Mugil labrosus labrosus</i> ) chinchard ( <i>Trachurus species</i> ) louvereau ( <i>Luvarus imperialis</i> ) maquereau ( <i>Scomber species</i> ) sardine ( <i>Sardina pilchardus</i> ) sardinops ( <i>Sardinops species</i> ) thon ( <i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i> ) cétéau ou langue d'avocat ( <i>Dicologlossa cuneata</i> )	0,10
3.2.7	Chair musculaire des poissons suivants <sup>(24)(25)</sup> : bonitou ( <i>Auxis species</i> )	0,20
3.2.8	Chair musculaire des poissons suivants <sup>(24)(25)</sup> : anchois ( <i>Engraulis species</i> ) espadon ( <i>Xiphias gladius</i> )	0,30
3.2.9	Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables ( <i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i> ) <sup>(26)</sup>	0,50
3.2.10	Mollusques bivalves <sup>(26)</sup>	1,0
3.2.11	Céphalopodes (sans viscères) <sup>(26)</sup>	1,0

3.2.12	Céréales, à l'exclusion du son, du germe, du blé et du riz	0,10
3.2.13	Son, germe, blé et riz	0,20
3.2.14	Graines de soja	0,20
3.2.15	Légumes et fruits, à l'exclusion des légumes-feuilles, des fines herbes, des champignons, des légumes-tiges, des légumes-racines et des pommes de terre <sup>(27)</sup>	0,050
3.2.16	Légumes-tiges, légumes-racines et pommes de terre, à l'exclusion du céleri-rave <sup>(27)</sup> . Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés.	0,10
3.2.17	Légumes-feuilles, fines herbes, céleri-rave et champignons suivants <sup>(27)</sup> : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,20
3.2.18	Champignons, à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.17 <sup>(27)</sup>	1,0
3.2.19	Compléments alimentaires (*), à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.20	1,0
3.2.20	Compléments alimentaires (*) composés exclusivement ou principalement d'algues marines séchées ou de produits issus d'algues marines	3,0
	(*) La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente.	
<b>3.3</b>	<b>MERCURE</b>	
3.3.1	La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables ( <i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i> ).	0,50

3.3.2	Chair musculaire des poissons suivants <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : baudroies ( <i>Lophius species</i> ), loup ( <i>Anarhichas lupus</i> ) bonite ( <i>Sarda sarda</i> ) anguille ( <i>Anguilla species</i> ) empereur, hoplostète orange ou hoplostète de Méditerranée ( <i>Hoplostethus species</i> ) grenadier de roche ( <i>Coryphaenoides rupestris</i> ) flétan ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> ) abadèche du Cap ( <i>Genypterus capensis</i> ) marlin ( <i>Makaira species</i> ) cardine ( <i>Lepidorhombus species</i> ) mullet ( <i>Mullus species</i> ) rose ( <i>Genypterus blacodes</i> ) brochet ( <i>Esox lucius</i> ) palomète ( <i>Orcynopsis unicolor</i> ) capelan de Méditerranée ( <i>Tricopterus minutes</i> ) pailona commun ( <i>Centroscymnes coelolepis</i> ) raies ( <i>Raja species</i> ) grande sébaste ( <i>Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus</i> ) voilier ( <i>Istiophorus platypterus</i> ) sabres ( <i>Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo</i> ) dorade, pageot ( <i>Pagellus species</i> ) requins (toutes espèces) escolier noir ou stromaté, rouvet, escolier serpent ( <i>Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens</i> ) esturgeon ( <i>Acipenser species</i> ) espadon ( <i>Xiphias gladius</i> ) thon ( <i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i> )	1,0
3.3.3	Compléments alimentaires (*) ----- (*) La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente.	0,10
<b>3.4</b>	<b>ÉTAIN (INORGANIQUE)</b>	
3.4.1	Aliments en conserve autres que les boissons	200
3.4.2	Boissons en boîte, y compris les jus de fruits et de légumes	100
3.4.3	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales en conserve destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, à l'exclusion des produits séchés et en poudre <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	50
3.4.4	Préparations pour nourrissons et préparations de suite en conserve (y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite), à l'exclusion des produits séchés et en poudre <sup>(8)</sup> <sup>(29)</sup>	50
3.4.5	Aliments diététiques en conserve destinés à des fins médicales spéciales <sup>(9)</sup> <sup>(29)</sup> spécifiquement pour les nourrissons, à l'exclusion des produits séchés et en poudre	50

**Section 4: 3-MONOCHLORO-PROPANE-1,2-DIOL (3-MCPD)**

Denrées alimentaires <sup>(1)</sup>		Teneurs maximales (µg/kg)
4.1	Protéine végétale hydrolysée <sup>(30)</sup>	20
4.2	Sauce de soja <sup>(30)</sup>	20

**Section 5: DIOXINES ET PCB <sup>(31)</sup>**

Denrées alimentaires		Teneurs maximales	
		Somme des dioxines OMS-PCDD/F-TEQ) <sup>(32)</sup>	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCBTEQ) <sup>(32)</sup>
5.1	Viandes et produits à base de viande (à l'exclusion des abats comestibles) provenant des animaux suivants <sup>(6)</sup> : — bovins et ovins — volailles — porcs	3,0 pg/g de graisses <sup>(33)</sup> 2,0 pg/g de graisses <sup>(33)</sup> 1,0 pg/g de graisses <sup>(33)</sup>	4,5 pg/g de graisses <sup>(33)</sup> 4,0 pg/g de graisses <sup>(33)</sup> 1,5 pg/g de graisses <sup>(33)</sup>
5.2	Foies des animaux terrestres visés au point 5.1 <sup>(6)</sup> et produits dérivés de ces foies	6,0 pg/g de graisses <sup>(33)</sup>	12,0 pg/g de graisses <sup>(33)</sup>
5.3	Chair musculaire de poisson et produits de la pêche et produits dérivés, à l'exclusion des anguilles <sup>(25)</sup> <sup>(34)</sup> . La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables ( <i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i> ).	4,0 pg/g de poids à l'état frais	8,0 pg/g de poids à l'état frais
5.4	Chair musculaire d'anguille ( <i>Anguilla anguilla</i> ) et produits dérivés	4,0 pg/g de poids à l'état frais	12,0 pg/g de poids à l'état frais
5.5	Lait cru <sup>(6)</sup> et produits laitiers <sup>(6)</sup> , y compris matière grasse butyrique	3,0 pg/g de graisses <sup>(33)</sup>	6,0 pg/g de graisses <sup>(33)</sup>
5.6	OEUfs de poule et ovoproduits <sup>(6)</sup>	3,0 pg/g de graisses <sup>(33)</sup>	6,0 pg/g de graisses <sup>(33)</sup>
5.7	Graisses des animaux suivants: — bovins et ovins — volailles — porcs	3,0 pg/g de graisses 2,0 pg/g de graisses 1,0 pg/g de graisses	4,5 pg/g de graisses 4,0 pg/g de graisses 1,5 pg/g de graisses
5.8	Graisses animales mélangées	2,0 pg/g de graisses	3,0 pg/g de graisses
5.9	Huiles et graisses végétales	0,75 pg/g de graisses	1,5 pg/g de graisses
5.10	Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinés à être consommés par l'homme)	2,0 pg/g de graisses	10,0 pg/g de graisses
5.11	Foie de poisson et produits dérivés de sa transformation à l'exclusion des huiles marines visées au point 5.10	-	25,0 pg/g de poids à l'état frais <sup>(32)</sup> <sup>(36)</sup>

**Section 6: HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES**

Denrées alimentaires		Teneurs maximales (µg/kg de poids à l'état frais)
<b>6.1</b>	<b>BENZO(A)PYRÈNE</b> <sup>(35)</sup>	
6.1.1	Huiles et graisses (à l'exclusion du beurre de cacao) destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0
6.1.2	Viandes fumées et produits de viande fumés	5,0
6.1.3	Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés <sup>(26)</sup> <sup>(36)</sup> , à l'exclusion des mollusques bivalves. La teneur maximale s'applique aux crustacés fumés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables ( <i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i> )	5,0
6.1.4	Chair musculaire de poissons <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> non fumés	2,0
6.1.5	Crustacés et céphalopodes non fumés <sup>(26)</sup> . La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables ( <i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i> )	5,0
6.1.6	Mollusques bivalves <sup>(26)</sup>	10,0
6.1.7	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	1,0
6.1.8	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite <sup>(8)</sup> <sup>(29)</sup>	1,0
6.1.9	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales <sup>(9)</sup> <sup>(29)</sup> spécifiquement pour les nourrissons	1,0

<sup>1</sup> Pour ce qui concerne les fruits, les légumes et les céréales, il est fait référence aux denrées alimentaires de la catégorie concernée, telles que définies par le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil (JO L 70 du 16.3.2005, p. 1), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 178/2006 (JO L 29 du 2.2.2006, p. 3). Autrement dit, le sarrasin (*Fagopyrum* spp) notamment est inclus dans la catégorie «Céréales» et les produits à base de sarrasin dans la catégorie «Produits à base de céréales». \*3 Les noix ne sont pas couvertes par la teneur maximale fixée pour les fruits

<sup>2</sup> Ces teneurs maximales ne s'appliquent pas aux épinards frais destinés à être transformés, qui sont directement transportés en vrac depuis les champs jusqu'à l'établissement où s'effectue la transformation.

<sup>3</sup> Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 96/5/CE de la Commission du 16 février 1996 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (JO L 49 du 28.2.1996, p. 17), modifiée en dernier lieu par la directive 2003/13/CE (JO L 41 du 14.2.2003, p. 33).

<sup>4</sup> Les teneurs maximales concernent les produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après reconstitution conformément aux instructions du fabricant).

<sup>5</sup> Les teneurs maximales se réfèrent à la partie des arachides et fruits à coque destinée à être consommée. Si les arachides et fruits à coque «entiers» sont analysés, on suppose, lors du calcul de la teneur en aflatoxines, que toute la contamination se trouve sur la partie destinée à être consommée.

<sup>6</sup> Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le 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 (JO L 226 du 25.6.2004, p. 22).

<sup>7</sup> La teneur maximale porte sur la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions du règlement (CE) n° 401/2006.

<sup>8</sup> Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 2006/141/CE (JO L 401 du 30.12.2006, p. 1)

<sup>9</sup> Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29).

<sup>10</sup> Les teneurs maximales se réfèrent, dans le cas du lait et des produits laitiers, aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant) et, dans le cas des produits autres que le lait et les produits laitiers, à la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions du règlement (CE) n° 401/2006.

<sup>11</sup> Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole (JO L 179 du 14.7.1999, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne (JO L 157 du 21.6.2005, p. 29).

<sup>12</sup> La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à compter de la récolte 2005.

<sup>13</sup> Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil du 10 juin 1991 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits vitivinicoles (JO L 149 du 14.6.1991, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux

conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne. La teneur maximale en OTA applicable à ces boissons dépend de la proportion de vin et/ou de moût de raisins présente dans le produit fini.

<sup>14</sup> Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 58).

<sup>15</sup> Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil du 29 mai 1989 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des boissons spiritueuses (JO L 160 du 12.6.1989, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne.

<sup>16</sup> Nourrissons et enfants en bas âge tels que définis dans la directive 91/321/CEE et la directive 96/5/CE.

<sup>17</sup> Pour l'application des teneurs maximales en déoxynivalénol, en zéaralénone et en toxines T-2 et HT-2 fixées aux points 2.4, 2.5 et 2.7, le riz est exclu des «céréales» et les produits à base de riz sont exclus des «produits à base de céréales».

<sup>18</sup> Les teneurs maximales s'appliquent aux céréales brutes mises sur le marché en vue de subir une première transformation. On entend par «première transformation» tout traitement physique ou thermique appliqué au grain, autre que le séchage. Les opérations de nettoyage, de tri et de séchage ne sont pas considérées comme une «première transformation» dans la mesure où aucune action physique n'est exercée sur le grain proprement dit et que le grain reste totalement intact après le nettoyage et le tri. Dans les systèmes intégrés de production et de transformation, la teneur maximale s'applique aux céréales brutes pour autant qu'elles soient destinées à une première transformation.

<sup>19</sup> La teneur maximale s'applique aux céréales récoltées et prises en charge, à partir de la campagne 2005/2006, conformément au règlement (CE) n° 824/2000 de la Commission du 19 avril 2000 fixant les procédures de prise en charge des céréales par les organismes d'intervention ainsi que les méthodes d'analyse pour la détermination de la qualité (JO L 100 du 20.4.2000, p. 31), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1068/2005 (JO L 174 du 7.7.2005, p. 65).

· L'exception s'applique uniquement au maïs dont l'étiquetage ou la destination, par exemple, font clairement apparaître qu'il est destiné à être utilisé dans un processus de mouture humide (production d'amidon).»

<sup>20</sup> La teneur maximale est applicable à partir du 1er octobre 2007.

<sup>22</sup> Les pâtes (sèches) sont des pâtes dont la teneur en eau avoisine 12 %.

<sup>23</sup> La teneur maximale est applicable à partir du 1er octobre 2007.

<sup>24</sup> Poissons de cette catégorie tels que définis dans la catégorie a) — à l'exception du foie de poisson visé sous le code CN 0302 70 00 — de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil (JO L 17 du 21.1.2000, p. 22), modifié en dernier lieu par l'acte relatif aux conditions d'adhésion à l'Union européenne de la République tchèque, de la République d'Estonie, de la République de Chypre, de la République de Lettonie, de la République de Lituanie, de la République de Hongrie, de la République de Malte, de la République de Pologne, de la République de Slovaquie et de la République de Slovaquie, et aux adaptations des traités sur lesquels est fondée l'Union européenne (JO L 236 du 23.9.2003, p. 33). S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique.

<sup>25</sup> Lorsque le poisson doit être consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.

<sup>26</sup> Denrées alimentaires relevant, selon l'espèce visée, de la catégorie c) ou de la catégorie f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000. S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique.

<sup>27</sup> La teneur maximale s'applique une fois le fruit ou les légumes lavés et la partie comestible séparée.

<sup>28</sup> La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à compter de la récolte 2001.

<sup>29</sup> La teneur maximale porte sur le produit tel qu'il est mis sur le marché.

<sup>30</sup> La teneur maximale est donnée pour le produit liquide contenant 40 % de matière sèche, ce qui correspond à une teneur maximale de 50 ig/kg dans la matière sèche. Ce chiffre doit être adapté proportionnellement à la teneur du produit en matière sèche.

<sup>31</sup> Dioxines [somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofuranes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), après application des TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique)] et somme des dioxines et PCB de type dioxine [somme des PCDD, PCDF et des polychlorobiphényles (PCB), exprimée en équivalents toxiques de l'OMS, après application des TEF-OMS)]. Les TEF-OMS pour une évaluation des risques encourus par l'homme fondée sur les conclusions de la réunion de l'OMS tenue à Stockholm (Suède), du 15 au 18 juin 1997 [Van den Berg et al., (1998) «Facteurs d'équivalence toxique (TEF), pour les PCB, PCDD et PCDF, applicables à l'homme, la faune et la flore», *Environmental Health Perspectives*, 106 (12), 775].

Congénère	TEF	Congénère	TEF
<b>Dibenzo-p-dioxines (PCDD)</b>		<b>PCB de type dioxine : PCB nonortho + PCB mono-ortho</b>	
2,3,7,8 - TCDD	1		
1,2,3,7,8- Pe CDD	1	<i>PCB non-ortho</i>	
1,2,3,6,7,8 - HxCDD	0,1	PCB 77	0,0001
1,2,3,7,8,9 - HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,4,7,8 - HpCDD	0,01	PCB 126	0,1
OCDD	0,0001	PCB 169	0,01
<b>Dibenzofuranes (PCDF)</b>		<i>PCB mono-ortho</i>	
2,3,7,8 - TCDF	0,1	PCB 105	0,0001
1,2,3,7,8 - PeCDF	0,05	PCB 114	0,0005
2,3,4,7,8 - PeCDF	0,5	PCB 118	0,0001
1,2,3,4,7,8- HxCDF	0,1	PCB 123	0,0001
1,2,3,6,7,8 - HxCDF	0,1	PCB 156	0,0005
1,2,3,7,8,9 - HxCDF	0,1	PCB 157	0,0005
2,3,4,6,7,8, - HxCDF	0,1	PCB 167	0,00001
1,2,3,4,6,7,8 - HpCDF	0,01	PCB 189	0,0001
1,2,3,4,7,8,9 - HpCDF	0,01		
OCDF	0,0001		
Abréviations utilisées : « T » = tétra, « Pe » = penta, « Hx » = hexa « Hp » = hepta, « o » = octa, « CDD » = chlorodibenzodioxine, « CDF » = chlorodibenzofurane, « CB » = chlorobiphényle.			

<sup>32</sup> Concentrations supérieures: on calcule les concentrations supérieures en supposant que toutes les valeurs des différents congénères au-dessous de la limite de quantification sont égales à la limite de quantification.

<sup>33</sup> La teneur maximale ne s'applique pas aux denrées alimentaires contenant moins de 1 % de graisses.

<sup>34</sup> Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans les catégories a), b), c), e) et f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000, à l'exclusion du foie de poisson visé au point 5.11

<sup>35</sup> Le benzo(a)pyrène, pour lequel des teneurs maximales sont mentionnées, est utilisé comme marqueur de la présence et de l'effet des hydrocarbures aromatiques polycycliques cancérigènes. Ces mesures assurent dès lors, dans l'ensemble des États membres, une pleine harmonisation des teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques pour les aliments énumérés.

<sup>36</sup> Denrées alimentaires telles que définies dans les catégories b), c) et f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000.

<sup>38</sup> Pour le foie de poisson en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve destiné à être consommé.

## Annexe VII : Fiche de transmission de l'alerte

Fiche de transmission de l'alerte		
Émetteur : <input type="checkbox"/> Fabricant <input type="checkbox"/> Autre (préciser) :	<b>URGENT-ALERTE</b>	Date : Destinataire :
Émetteur	Produit	Motif de la transmission et risque potentiel (*)
Société : Nom de l'interlocuteur : Fonction : Téléphone : Portable : Télécopie : Mél :	Dénomination : N° agrément / identification : Marques commerciales : Responsable mise sur le marché : Code EAN : Format : Numéro de lot : DLC / DLUO : Taille du lot (en kg ou tonnes) : Fournisseur :	

(\*) Si le motif de la transmission est un **résultat d'analyse** : fournir copie du rapport d'essai **et** indiquer si l'analyse a été faite sur un produit déconditionné et/ou manipulé ou non

**Mesures** : (indiquer dans la case le code suivant : **1** pour mesures prises / **2** pour mesures envisagées / **3** pour mesures demandées)

Blocage temporaire du produit     Retrait     Rappel de produit     Communiqué de presse     Affichage  
 Information du fournisseur     Information du fabricant

**Autres mesures** : (analyses sur le lot, sur d'autres lots, blocage d'autres lots.....)

Échantillon ayant fait l'objet de l'analyse conservé :

Oui     Non     Sans objet

**Commentaires** :

## AIDE SUR LES DOCUMENTS CONSTITUTIFS du dossier d'agrément CUISINE CENTRALE

**En premier lieu, faire le point sur la nature exacte de l'activité de la cuisine centrale, à savoir un descriptif précis sur :**

- le type de liaison et les volumes de repas par jour :
  - Nombre de repas consommés sur place
  - Nombre de repas en liaison chaude
  - Nombre de repas en liaison froide
  
- le type de conditionnement : bacs gastronomes, barquettes thermoscellées...
  
- les spécificités :
  - steaks hachés
  - mixés
  - régime (allergie, pathologie particulière...)
  - DLC à J+3
  - DLC > J+3
  
- Types de satellites et/ou de rationnaires (populations sensibles)
  - crèches
  - scolaires (*à préciser*)
  - portage à domicile (personnes âgées...)
  - entreprises
  - milieu hospitalier
  - centres de vacances ou de loisirs
  
- Précisez s'il existe des manipulations sur les satellites (ex : mixage en crèche...).

### Partie HACCP du dossier selon la Note de Service N2007-8263 du 24/10/07

#### 1°. Définir les diagrammes de fabrication : annexe 1

- **Réalisation de diagramme par famille de produit de type :**

crudités-salades composées, charcuteries, produits de négoce (fruits, biscuits, yaourts, pâtisseries), produits prêts à cuisiner-boitage-surgelés, ovoproduits, viandes –poissons (à bouillir ou à braiser), mixés à chaud ou à froid, viandes saignantes ou basses cuissons, omelettes, steaks hachés...

- **Possibilité de faire un diagramme générique qui reprend toutes les étapes qui concernent les produits fabriqués :**

- **réception des marchandises**, stockage, décartonnage
- **traitements préliminaires** : décontamination des légumes terreux, déconditionnement, déboitage, décongélation...
- **traitement des préparations froides** : tranchage, découpe, assemblage, mixage...
- **traitement des préparations chaudes** : **cuisson**, mixage...
- **conditionnement** en bac gastronomes des produits finis ou conditionnement en barquettes (froid ou à chaud) ou conditionnement intermédiaire
- **stockage tampon** si effectif
- **refroidissement rapide**
- **conditionnement à froid** en barquettes : thermoscellage, étiquetage
- **stockage produits finis**
- **allotissement** ou allotement (mise en plateaux, mise en conteneur...)
- **distribution (salle, étage), le cas échéant**
- **expédition** en liaison froide et/ou expédition en liaison chaude
- **livraison sur satellite**

**Ne pas oublier les étapes de lavage (vaisselle, chariots...) et la gestion des déchets.**

- **Etablir des diagrammes spécifiques pour les mixés et les steaks hachés** en raison des risques et de la surveillance de la cuisson à cœur à + 65°C pour les populations sensibles (personnes âgées, milieu hospitalier, et enfants jusqu'au collège).

- **Indiquer les CCP ou PrPo sur les diagrammes de fabrication au niveau des étapes concernées** avec les valeurs cibles et/ou les limites critiques.

#### 2°- Lister les dangers :

Un danger est un agent biologique, chimique ou physique pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé des consommateurs

- **les dangers microbiologiques (au minimum les seuils de sécurité visés en annexe 2)** : salmonelle, listeria monocytogenes, E.coli, entérotoxines staphylococciques, histamine...
- **les dangers chimiques** : présence de résidus de produits de nettoyage ou de décontamination (eau de javel), risques allergènes...
- **les dangers physiques** : corps étrangers.

### 3°- L'analyse des dangers :

Les différents dangers ont été classés en 3 types : **contamination initiale, multiplication (ou développement), survie (ou persistance).**

Il est souhaitable de présenter le tableau suivant :

Etape (diagramme de fabrication)	Danger	Apport/Contamination Multiplication Survie	Causes (5M) - Matières - Milieu - Matériel - Main d'œuvre - Méthode	Mesures de maîtrise des dangers (renvoi à un document)	CCP, PrPo ou BPH ?

**Pour chacune des étapes de fabrication (cf. diagrammes), on identifie toutes les sources potentielles de danger (contamination, recontamination, multiplication ou survie) en utilisant la méthode des 5M :**

- Matière première : (denrées elles-mêmes) origine, degré d'élaboration (brut, semi-élaboré, fini), structure (entier, tranché ou haché), température, identification.
- Milieu : (stockage) hygiène de l'environnement, températures des chambres froides, gestion des stocks.
- Matériel : équipements, ustensiles (non-conformité, maintenance).
- Main d'œuvre : (le personnel) hygiène, santé, tenue.
- Méthode : (Bonnes pratiques d'hygiène) organisation du travail, technique de décongélation, cuisson, refroidissement, et remise en température, procédure de nettoyage-désinfection, protection et identification des denrées.

**Les principales causes d'apparitions des dangers rencontrés en restauration collective sont les suivantes :**

<b>La présence de microorganismes indésirables due (par exemple) à :</b>
--

**Une contamination :**

- Initiale des matières premières.
- Lors du transport.
- Due à de mauvaises conditions de stockage et une mauvaise gestion du stock.
- Entre aliments de flores microbiennes différentes ( aliments crus ou sales / aliments cuits ou propres, exemple manipulation du poulet, aliments non couverts dans les chambres froides, eau non potable,...).
- Par l'utilisation de denrées de mauvaises qualité bactériologiques (œufs crus dans des préparations crues : mayonnaise, tiramisu, purée, mousse au chocolat), denrées altérées, DLC dépassée, produits déconditionnés non identifiés).
- Par le matériel de préparation (nettoyage et désinfection insuffisants des trancheuses des planches de travail), les surfaces en mauvais état.
- Par le contact avec les emballages.
- Par le personnel qui ne respecte pas les règles élémentaires d'hygiène (mauvais lavage des mains).
- Par des nuisibles (rongeurs, insectes).
- Par l'environnement (locaux mal disposés, mal nettoyés, climatisation, aération, poubelles sales et pas vidées régulièrement).

**Une multiplication :**

- Due à la mauvaise maîtrise des couples temps-température :
  - délai d'attente avant le rangement des matières premières au froid,
  - non respect des DLC,
  - temps d'ouverture des portes des frigos trop long,
  - préparation trop longtemps à l'avance et stockage à température ambiante,
  - non-respect des températures de stockage au chaud (+ 65°C minimum) ou au froid (+ 7°C maximum),
  - cuisson insuffisante,
  - refroidissement trop lent des produits cuits,
  - mauvais réglage et pas de contrôle de température dans les chambres froides,
  - volume des frigos insuffisant,

- décongélation à température ambiante plutôt qu'au frigo,
  - présentation à T° ambiante des desserts à la crème.
- Due à l'humidité trop importante des locaux

• **La survie des microorganismes:**

- Due au lavage et/ou désinfection insuffisants des végétaux crus destinés aux préparations froides.
- Due à l'absence de cuisson ou cuisson partielle.

**La présence d'un danger chimique due (par exemple) à :**

- La présence de produits chimiques à proximité des zones de préparation (détergent, désinfectant, détartrant, appâts pour nuisibles,...).
- Stockage de produits chimiques dans des récipients destinés aux aliments.
- Utilisation de récipients et ustensiles non agréés pour l'usage alimentaire.
- Présence de médicaments utilisés par le personnel à proximité des zones de préparation.

**La présence d'un danger physique due (par exemple) à :**

- Aux débris d'emballage, étiquettes.
- Aux débris de dégradation des locaux.
- A la présence d'insectes ou de rongeurs.
- A la perte de pansements, bijoux (bagues, boucles d'oreilles).
- Au manque d'hygiène du personnel (cheveux, poils, cendres, mégots).

#### **4°- Identifier les CCP ou PrPo**

Les étapes suivantes doivent faire l'objet d'une surveillance particulière :

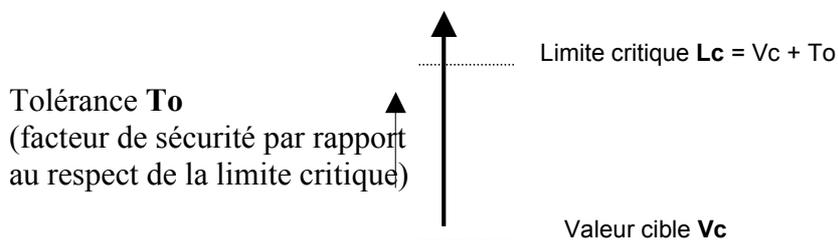
- la maîtrise de la chaîne du froid (contrôle à réception des matières premières, suivi des températures de stockage des matières premières, des produits semi-finis et des produits finis en intégrant les contrôles à la distribution au consommateur (buffets self-service, service en chambre...), contrôle à l'expédition des repas livrés).
- le refroidissement rapide
- la cuisson basse température
- la cuisson des steaks hachés pour les populations sensibles
- la cuisson des mixés
- le maintien au chaud (jusqu'à la livraison sur satellite)

Attention, il ne faut pas comprendre CCP et étape du procédé où le danger survient : ce n'est pas parce qu'une étape est très contaminante que c'est un CCP.

*Pour définir un CCP, il faut disposer d'un critère mesurable ou observable, directement corrélé à la maîtrise du danger et fiable à un ou plusieurs lots de production.*

Par exemple : le nettoyage-désinfection des locaux et des équipements n'est pas un CCP mais relève des bonnes pratiques d'hygiène et doit faire l'objet d'une procédure formalisée et être suivi au moyen de documents d'enregistrement adaptés.

#### **5°. Le suivi des CCP ou des PRPo**



Ex : cuisson des mixés  $Lc = +63^{\circ}C$  ;  $Vc = +65^{\circ}C$  et  $To = -2^{\circ}C$   
 réception des viandes  $Lc = +4^{\circ}C$  ;  $Vc = +2^{\circ}C$  et  $To = +2^{\circ}C$

**Rappel** : une valeur réglementaire doit être gérée comme une limite critique.

L'entreprise doit prévoir à l'avance les mesures correctives qui seront appliquées lorsqu'une limite critique est dépassée. Ces actions préétablies porteront notamment sur le lot concerné.

La destruction des lots n'est pas systématique. Des actions en cascade peuvent être prévues par l'entreprise (par exemple, utilisation dans un procédé avec cuisson, diminution de la DLC...).

CCP ou PrPo	LIMITE CRITIQUE	Procédures de surveillance (référence du document)	ACTION CORRECTIVE	DOCUMENT ASSOCIE
-------------	-----------------	--	-------------------	------------------

## **6°. Le plan d'autocontrôle analytique :**

Ce plan est l'un des moyens de vérification de l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire et doit être présenté sous forme de planning, des autocontrôles des produits et des surfaces.

### **Le plan analytique doit être détaillé, ciblé et raisonné**

- rotation des surfaces faisant l'objet d'un prélèvement, avec une identification précise
- rotation des produits faisant l'objet d'un prélèvement par famille de produits et selon le niveau de sensibilité et de cuisson (produits tranchés, préparations à l'avance, mixés, préparations particulières ...)
- recherche ciblée de *Listeria* dans l'environnement (trancheur, planche à découper, évaporateurs, siphons de sol...) et sur les denrées (produits tranchés...)
- fréquence de prélèvement des produits adaptée aux volumes fabriqués
- exploitation de ces résultats d'analyse par un bilan annuel minimum et archivage

### **La traçabilité**

Vous devez mettre en place **un système de traçabilité** (relation entre les produits entrants et les repas servis) afin de permettre un retrait plus ciblé et plus précis lors de la mise en évidence d'un incident alimentaire : conservation chronologique des informations sur les numéros de lot, les données sur les quantités et la description des produits.

Un descriptif détaillé de votre système de traçabilité doit être présenté dans le dossier d'agrément comprenant les modalités (conservation manuscrite des informations des denrées par jour de fabrication ou création d'un numéro de lot interne permettant de retracer un produit utilisé dans la composition d'un repas consommé tel jour par tels rationnaires ou autre ...), les supports d'enregistrement ou d'archivage, la méthode chronologique, et le temps d'archivage.

Les informations concernant la traçabilité doivent être conservées sur site au minimum 5 ans à compter de la date de livraison (bons de livraison, étiquetage...). Cependant, certains cas dérogent à cette règle générale :

- pour les produits ayant une date limite d'utilisation optimale (DLUO) : durée de la DLUO plus 6 mois
- pour les produits périssables ayant une date limite de consommation (DLC) inférieure à 3 mois ou sans date limite (fruits, légumes, produits non-préemballés) destinés au consommateur final : **durée de 6 mois à partir de la date de livraison.**

### **La gestion des alertes**

**Une alerte doit être notifiée si une denrée alimentaire ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire ou si elle est dangereuse au sens de l'article 14 du Règlement (CE) n°178/2002 ou si elle est susceptible d'être préjudiciable à la santé.**

C'est pourquoi, **vous devez établir une procédure de gestion des alertes** ou des « non-conformités » décrivant les actions correctives en cas d'incident lors de la fabrication des repas dans vos cuisines ou d'un résultat d'analyse défavorable, **la réalisation du signalement obligatoire à la Direction Départementale de la Protection des Populations** en cas de dépassement des seuils de sécurité (en annexe 2), et éventuellement l'information aux clients afin d'assurer rapidement le retrait des produits incriminés.

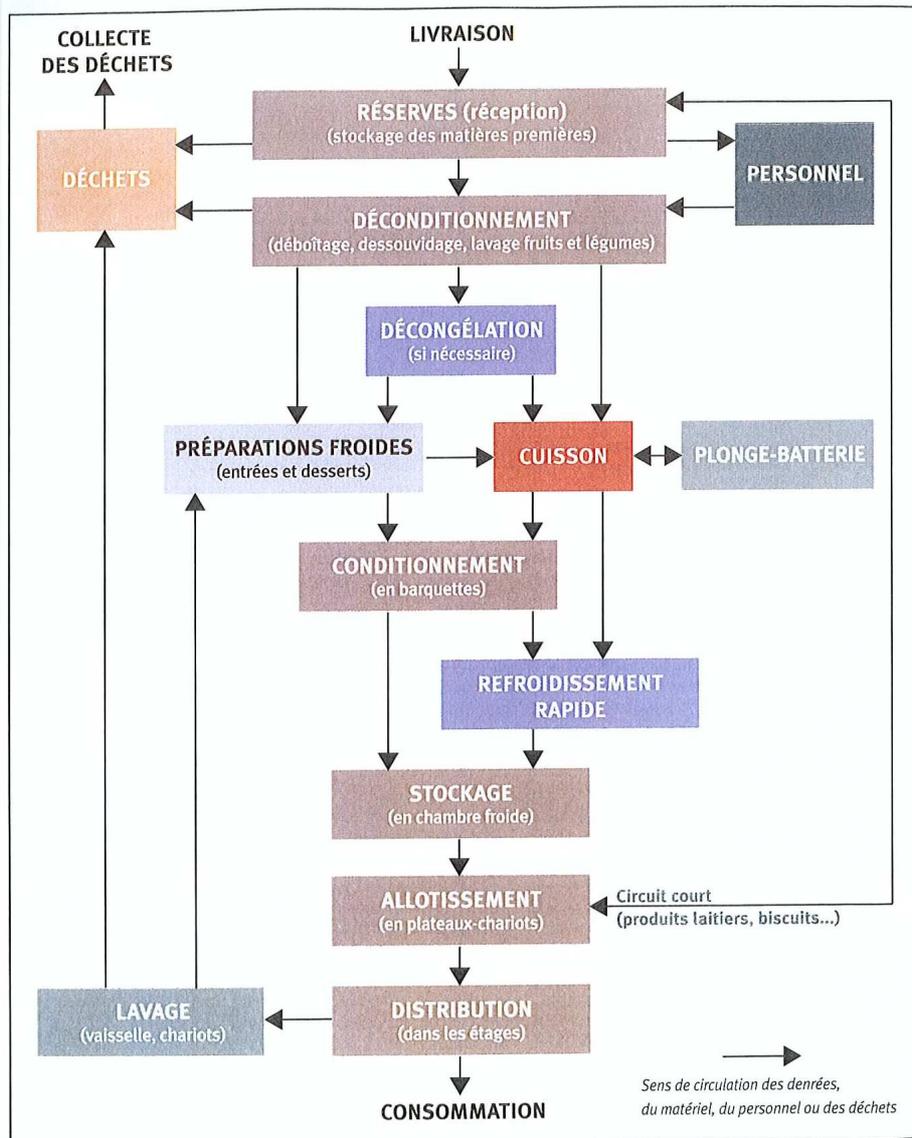
**Un document de notification d'une alerte doit être pré-établi** : un modèle vous est présenté en annexe 3.

**Annexe 1** : exemple de diagramme de fabrication générique

**Annexe 2** : Seuils de sécurité ( pages 30-31-32 du Guide d'aide la gestion des alertes d'origine alimentaire)

**Annexe 3** : Exemple de document de notification d'une alerte (page 50 du Guide d'aide la gestion des alertes d'origine alimentaire)

## EXEMPLE DE DIAGRAMME GENERIQUE EN CUISINE CENTRALE



Source : Guide de conception cuisines collectives, CRAM Sud-Est



PRÉFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

**Direction  
Départementale  
de la Protection  
des Populations**

Pau, le

Le Préfet des Pyrénées-Atlantiques  
à  
Mesdames et Messieurs,  
les Conseillers Généraux,  
les Maires,  
les responsables des Centres  
communaux d'action sociale

Objet : Livraison de plateaux-repas à des particuliers

Madame, Monsieur,

Le portage de repas à domicile (plateaux-repas) est encadré par de nouvelles dispositions réglementaires, que je tenais à porter à votre connaissance, du fait du caractère sensible de cette activité. Je tiens à souligner que ce service est particulièrement utile pour une population âgée, qui ne peut plus faire les achats nécessaires et préparer ses propres repas et souhaite toutefois rester à son domicile. C'est pourquoi les agents de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) sont à votre disposition pour toute information complémentaire relative à ce sujet.

Les plateaux-repas sont le plus souvent destinés à des personnes âgées, population à risque sur le plan sanitaire. Par ailleurs, les conditions de conservation et de réchauffage au domicile ne sont pas toujours maîtrisées (température excessive dans le réfrigérateur, utilisation éventuelle de « restes » de repas déjà réchauffés...) ; ces pratiques génèrent un risque sanitaire supplémentaire.

L'activité de portage à domicile à des particuliers est soumise, a minima, à déclaration auprès de mes services (DDPP). Si les plateaux-repas sont entreposés dans un lieu de stockage intermédiaire, la cuisine doit être titulaire d'un agrément sanitaire ou d'une dérogation à cet agrément [cf. définitions en annexe].

1. Déclaration de la cuisine

S'il y a livraison sans stockage intermédiaire, l'activité de livraison de plateaux-repas à des particuliers relève de la remise directe au consommateur. La cuisine qui produit les repas doit impérativement être déclarée auprès de mes services.

*Toute correspondance doit être adressée sous forme impersonnelle à Monsieur le Préfet des Pyrénées-Atlantiques*

2, RUE MARÉCHAL JOFFRE 64021 PAU CEDEX. TEL. 0 821 80 30 64 - TÉLÉCOPIE 05 59 98 24 99  
courrier@pyrenees-atlantiques.pref.gouv.fr - site internet : [www.pyrenees-atlantiques.pref.gouv](http://www.pyrenees-atlantiques.pref.gouv)

La transaction financière avec un Centre Communal d'Action Sociale ou avec une entreprise de transport, qui distribue les repas sans manipulation ou stockage intermédiaire, n'ajoute pas de contrainte en terme d'obligation d'agrément ou de dérogation. Ce prestataire doit également déclarer son activité.

## 2. Agrément ou dérogation à l'agrément sanitaire de la cuisine

Si les repas sont livrés soit à des intermédiaires de type commerce de détail (tels que des établissements de restauration collective de type « cuisine satellite »), soit sur un lieu de stockage intermédiaire (par exemple un local communal comportant une chambre froide de stockage), la cuisine doit obtenir un agrément sanitaire, ou une dérogation à l'obligation d'agrément, conformément au règlement européen (CE) n°853/2004.

La dérogation permet aux établissements de commerce de détail (par exemple, un restaurant commercial) de fournir des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres établissements de vente au détail. Cette activité doit être marginale (activité mineure par rapport à l'activité principale de remise directe au consommateur et limitée à 30% de la production), localisée (rayon de distribution limité à 80 kms) et restreinte (limitations quantitatives à certains types de produits et d'établissements et à 400 repas par semaine).

- En tant que commanditaire, vous devez vous assurer que la cuisine productrice des repas :
- est, au minimum, déclarée et enregistrée auprès de la DDPP ;
  - en cas de stockage intermédiaire, est titulaire d'un agrément sanitaire communautaire ou d'une dérogation à cet agrément,
  - indique la date limite de consommation (DLC) sur le conditionnement du repas, ou à défaut sur le document d'accompagnement ;
  - enregistre un suivi des températures des repas à chaque tournée de livraison. La maîtrise des températures est l'une des conditions qui garantit la salubrité des repas face au danger de multiplication microbienne :
    - au minimum à + 63°C pour le plat chaud,
    - entre 0 et + 3°C pour les préparations froides ;
  - fait régulièrement suivre des formations à l'hygiène des aliments à son personnel ;
  - réalise des analyses microbiologiques adaptées à son activité.

Par ailleurs, une information sur les délais de consommation et le respect des températures de conservation peut être utilement assurée aux rationnaires, par la personne en charge des livraisons.

Je vous remercie de diffuser ce rappel réglementaire, ainsi que les imprimés de déclaration joints, aux organismes et responsables concernés .

Mes services restent à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Le Préfet des Pyrénées-Atlantiques

P.J. : modèle de déclaration d'activité, annexe : définitions.

*Toute correspondance doit être adressée sous forme impersonnelle à Monsieur le Préfet des Pyrénées-Atlantiques*

2, RUE MARÉCHAL JOFFRE 64021 PAU CEDEX. TEL. 0 821 80 30 64 - TÉLÉCOPIE 05 59 98 24 99  
courrier@pyrenees-atlantiques.pref.gouv.fr - site internet : [www.pyrenees-atlantiques.pref.gouv](http://www.pyrenees-atlantiques.pref.gouv)

## ANNEXE: définitions, référentiel réglementaire

- « 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 plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.
- « Restauration collective » : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou contrat.
- « Remise directe » : toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective.
- « Restaurant satellite » : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

### Référentiel Réglementaire

. Règlement (CE) 178/2002 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.

. Textes d'application : règlements (CE) n°852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 et 2073/2005 Code rural, articles relatifs aux contrôles des animaux et des aliments notamment l'article L 233-2. Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

. Arrêté du 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.

*Toute correspondance doit être adressée sous forme impersonnelle à Monsieur le Préfet des Pyrénées-Atlantiques*

2, RUE MARÉCHAL JOFFRE 64021 PAU CEDEX. TEL. 0 821 80 30 64 - TÉLÉCOPIE 05 59 98 24 99  
courrier@pyrenees-atlantiques.pref.gouv.fr - site internet : [www.pyrenees-atlantiques.pref.gouv.fr](http://www.pyrenees-atlantiques.pref.gouv.fr)

**Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire**  
**Fiche de déclaration**  
**A RENOUVELER TOUS LES ANS**

Référence réglementaire : Titre III de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Déclaration établie en date du : ..... <input type="checkbox"/> Première déclaration <input type="checkbox"/> Mise à jour / renouvellement	<b>A retourner à</b> <b>Direction départementale de la protection des populations</b> <b>64071 PAU CEDEX</b>
---	--

<b>I. Identification de l'établissement</b>	
<b>1) Exploitant de l'établissement</b>	
Nom :	
Prénom :	
Fonction dans l'établissement :	
<b>2) Coordonnées de l'établissement</b>	
NOM (raison sociale) :	Activité :
ENSEIGNE (Nom commercial) :	Code APE / NAF : _____
Statut juridique :	SIRET : _____
Téléphone :	_____
Télécopie :	
Adresse de l'établissement :	Adresse électronique :
Code postal : Commune :	

**II. Nature des produits cédés à des établissements de commerce de détail<sup>1</sup> et limites à respecter**

<b>Catégories de produits</b>	QP = Quantité hebdomadaire PRODUITE	QC = Quantité hebdomadaire CEDEE à des commerces de détail	Rapport QC / QP	Quantité hebdomadaire cédée (maximum autorisé)	
				Si QC/QP < ou = à 30 %	Si QC/QP >30 %
Viande de boucherie *	..... kg	..... kg	..... %	800 kg	250 kg
Autres viandes et produits transformés <sup>(*) (**)</sup>	..... kg	..... kg	..... %	250 kg	100 kg
Laits traités thermiquement	..... kg	..... kg	..... %	800 litres	250 litres
Produits laitiers	..... kg	..... kg	..... %	250 kg	100 kg
Produits de la pêche non transformés	..... kg	..... kg	..... %	250 kg	100 kg
Produits de la pêche transformés	..... kg	..... kg	..... %	250 kg	100 kg
Escargots	..... kg	..... kg	..... %	100 kg	30 kg
Repas	..... repas	..... repas	..... %	400 repas	150 repas

\* La viande hachée et les préparations de viande en contenant ne peuvent pas être cédés à des établissements de commerce de détail

\*\* Produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées

<sup>1</sup> « Commerce de détail » (définition donnée par règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002) : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plate formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.

**Liste des établissements de commerce de détail destinataires**

Nom de l'établissement	Adresse	Activité	Distance <sup>***</sup>	Catégorie(s) de produits

<sup>\*\*\*</sup> : distance à « vol d'oiseau »

**NB :** Une nouvelle déclaration doit être adressée à la Direction Départementale de la Protection des Populations annuellement et/ou lors de toute modification importante :

- des produits et/ou des quantités livrés
- des établissements livrés

**Je vous rappelle que toute déclaration inexacte à l'autorité administrative est une infraction constitutive d'un délit.**

<b><u>SIGNATURE DU DECLARANT</u></b>	<b><u>RECEPISSE DE DEROGATION</u></b> (cadre réservé à l'administration)
Le :	Déclaration reçue le :
Nom – prénom du signataire	
Cachet de l'établissement	<b>Numéro d'identification unique : 64.____.____</b>
Signature :	Cachet de la DDPP

## **PLAN D'AUTOCONTROLE MICROBIOLOGIQUE** **DES PRODUITS ET DES SURFACES**

Ce plan est l'un des moyens de vérification de **l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire et doit être présenté sous forme de planning, des autocontrôles des produits et des surfaces.**

### **Le plan analytique doit être détaillé, ciblé et raisonné**

- rotation des surfaces faisant l'objet d'un prélèvement, avec une identification précise
- rotation des produits faisant l'objet d'un prélèvement par famille de produits et selon le niveau de sensibilité et de cuisson (produits tranchés, préparations à l'avance, mixés, préparations particulières ...)
- recherche ciblée de *Listeria* dans l'environnement (trancheur, planche à découper, évaporateurs, siphons de sol...) et sur les denrées (produits tranchés...)
- fréquence de prélèvement des produits adaptée aux volumes fabriqués
- exploitation de ces résultats d'analyse par un bilan annuel minimum et archivage