

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires

NOR : ECOC9800057A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat à la santé et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat,

Vu la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles R. 112-9, R. 112-22, R. 112-23 et R. 112-24 ;

Vu le décret no 64-949 du 9 septembre 1964 portant règlement en ce qui concerne les produits surgelés pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes ;

Vu le décret no 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux ;

Vu le décret no 89-3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;

Vu le décret no 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, et notamment ses articles 2, 3, 4, 5, 15, 16, 19 et 20 ;

Vu le décret no 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;

Vu l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France,

Arrêtent :

TITRE Ier

CHAMP D'APPLICATION

Art. 1er. - Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux établissements d'entreposage des denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion des denrées animales

ou d'origine animale mentionnées aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, mentionnés à l'article 1er du décret du 26 avril 1991 susvisé. Les dispositions s'appliquent notamment aux denrées alimentaires réfrigérées, congelées ou surgelées.

Sont exclus du champ d'application du présent arrêté les locaux d'entreposage intégrés aux établissements de remise directe des aliments au consommateur mentionnés à l'arrêté du 9 mai 1995 et ceux mentionnés dans l'arrêté du 28 mai 1997 susvisés.

TITRE II

DISPOSITIONS GENERALES

Art. 2. - Les prescriptions du présent titre s'appliquent à tous les établissements mentionnés à l'article 1er.

Chapitre Ier

Locaux

Art. 3. - 1. Les locaux mentionnés au présent titre doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des denrées alimentaires.

2. Par leur conception, leur agencement, leur construction et leurs dimensions, ces locaux doivent offrir des conditions permettant de maîtriser les risques existant lors de l'entreposage, notamment :

a) Permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment la prévention de la contamination croisée, entre et durant les opérations, par les produits qui y sont entreposés, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieures, tels les insectes et autres animaux ;

b) Pouvoir être nettoyés et, lorsque la maîtrise des contaminations le justifie, être désinfectés de manière efficace ;

c) Permettre de prévenir le contact avec des substances toxiques, le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires, y compris du fait des plafonds, faux plafonds et autres équipements situés en hauteur ;

d) Etre aérés et ventilés afin de permettre une ambiance assurant la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. Les systèmes de ventilation ne doivent pas être une source de contamination des denrées alimentaires. Ils doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées ;

e) Etre convenablement éclairés ;

f) Etre pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires et permettre une évacuation rapide vers un dispositif d'assainissement conforme à la réglementation.

3. Dans ces locaux :

a) Des méthodes adéquates doivent être utilisées pour lutter contre les insectes et les ravageurs ;

b) Les zones de stockage des déchets et des matières non comestibles doivent être séparées des zones de manutention et de manipulation des denrées alimentaires. Il en est de même, le cas échéant, pour les locaux d'habitation.

Art. 4. - Ces mêmes locaux doivent comporter :

a) Des vestiaires en nombre suffisant permettant au personnel de changer de vêtement dès lors qu'il peut être une source de contamination pour les denrées alimentaires ;

b) Un nombre suffisant de lave-mains, judicieusement situés et signalés, et de cabinets d'aisances équipés de cuvettes et d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Ces cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec des locaux utilisés pour le conditionnement et la détention des denrées alimentaires.

Les lave-mains sont alimentés en eau courante à température adéquate. Quand ils sont situés au sortir des cabinets d'aisances et dans les zones où les manipulations de la part du personnel peuvent être une source de contamination des denrées alimentaires, ils sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains permettant d'éviter la recontamination après lavage.

Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de fonctionnement et de propreté.

Les installations sanitaires doivent être équipées d'une ventilation adéquate.

Chapitre II

Equipements

Art. 5. - Sans préjudice des dispositions du décret du 12 février 1973 susvisé, tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être maintenus en permanence propres et :

a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;

b) A l'exception des conteneurs et emballages perdus, construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, une désinfection adéquate ;

c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

A l'exclusion de ceux situés dans les zones de nettoyage des matières premières agricoles brutes qui doivent toutefois être nettoyés périodiquement, ces matériels et équipements doivent être maintenus en permanence propres.

Chapitre III

Alimentation en eau

Art. 6. - Sans préjudice des dispositions du décret du 26 avril 1991 susvisé, notamment son article 10 :

1. L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine doit être suffisante, en particulier pour son utilisation dans le cadre de la prévention de la contamination des denrées alimentaires ;

2. Lorsque la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination ;

3. L'eau non potable, utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires, doit circuler dans des conduites séparées, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau destinée à la consommation humaine ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

Chapitre IV

Personnel

Art. 7. - Sans préjudice des dispositions relatives au personnel prescrites par le décret du 26 avril 1991 susvisé, les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er ou leur délégataire doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments adaptée à leur activité professionnelle.

Chapitre V

Denrées alimentaires

Art. 8. - Les denrées alimentaires dont les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er savent ou auraient pu facilement estimer, en tant que professionnels et sur la base des éléments d'information en leur possession, qu'elles sont contaminées par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'elles contiennent des corps étrangers, de manière telle qu'elles resteraient impropres à la consommation même après un tri, doivent être dûment identifiées et ne peuvent être entreposées que dans une zone spécifique.

Art. 9. - Les conditions de manutention et d'entreposage des denrées alimentaires doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé.

En particulier, toutes précautions sont prises pour éviter la contamination par des corps étrangers. La présence d'animaux familiers dans les locaux où s'exercent ces activités est interdite. De même, l'entreposage des denrées à même le sol, même emballées, est interdit sauf dans les lieux de stockage de matières agricoles brutes en vrac.

Art. 10. - 1. Toutes les denrées alimentaires susceptibles de s'altérer doivent être entreposées dans des conditions, notamment de température et d'hygrométrie, limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

2. Les conditions de conservation mentionnées dans l'étiquetage des denrées alimentaires, conformément aux dispositions des articles R. 112-9, R. 112-22, R. 112-23 et R. 112-24 du code de la consommation, doivent être respectées durant toute la durée d'entreposage des produits.

Sans préjudice des dispositions des alinéas 1 et 2 de l'article 10, la température en tous points des denrées mentionnées ci-après ne doit pas être supérieure à :

+ 4 °C, pour les végétaux crus et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi à la consommation humaine, conformément aux dispositions de l'arrêté du 28 mai 1997 susvisé ;

- 12 °C, pour les produits congelés ;

- 18 °C, pour les produits surgelés, conformément au décret du 9 septembre 1964 susvisé, les glaces et les sorbets.

Pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée et dans les limites définies par une analyse des risques selon les produits conformément aux dispositions de l'article 12, il est admis de soustraire les produits aux températures de conservation ci-dessus lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement des produits aux interfaces entre le transport et le stockage. Pour les aliments surgelés ainsi que pour les glaces et sorbets, la montée en température durant ces périodes ne doit pas excéder 3 °C à la surface des produits.

Chapitre VI

Déchets

Art. 11. - La collecte des déchets et leur entreposage jusqu'à l'évacuation du site doivent être organisés de manière systématique, rationnelle et efficace.

Sans préjudice des dispositions de l'article 3, les installations et matériels réservés aux déchets doivent être conçus, utilisés et entretenus de manière à :

- permettre le maintien de bonnes conditions d'hygiène et de propreté ;

- éviter les risques de report de contamination sur les denrées alimentaires ;

- éviter la contamination de l'eau potable mise en oeuvre ;

- supprimer tout attrait pour les ravageurs.

Chapitre VII

Contrôles et vérifications

Art. 12. - 1. Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des contrôles réguliers afin de s'assurer, pour ce qui concerne leurs activités, du respect des dispositions du décret du 26 avril 1991 susvisé et du présent arrêté.

Pour établir la nature et la périodicité de ces contrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits mentionnés à l'article 1er et veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, dit système « HACCP », en particulier :

- analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels aux différentes étapes du processus ;

- mettre en évidence les points de ces étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter ;

- identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire, appelés « points critiques » ;

- définir et mettre en oeuvre les moyens de les maîtriser et des procédures de suivi efficaces ;

- revoir périodiquement, et notamment en cas de modification aux étapes de l'entreposage, les procédures établies ci-dessus.

Les responsables de ces établissements doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés à l'alinéa précédent. Il en est ainsi de la vérification des températures mentionnées à l'article 10 ci-dessus et des enregistrements de la température de l'air prévus à l'article 17.

2. Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er prennent les dispositions nécessaires afin que soient connues la provenance et la destination immédiate des produits entreposés.

TITRE III

DISPOSITIONS SPECIFIQUES

Chapitre Ier

Locaux de conditionnement des aliments

Art. 13. - Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux locaux dans lesquels sont conditionnés ou reconditionnés et manipulés les aliments dans les établissements mentionnés à l'article 1er.

Art. 14. - Sans préjudice des dispositions générales du titre II du présent arrêté, dans les locaux mentionnés à l'article 13 ci-dessus :

a) Les surfaces, telles que les revêtements de sol, les surfaces murales et les portes, doivent être construites ou revêtues avec des matériaux dont les caractéristiques physiques, en particulier d'imperméabilité, permettent, notamment en facilitant leur nettoyage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments ;

b) Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues et entretenues de manière à ne pas constituer une source de contamination pour les denrées alimentaires. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, si nécessaire pour la maîtrise des contaminations, être équipées de protections contre les insectes qui doivent pouvoir être facilement enlevées pour le nettoyage. Si l'ouverture des fenêtres peut entraîner une contamination des aliments, les fenêtres doivent rester fermées.

Art. 15. - Dans ces locaux, des dispositifs adéquats pour le nettoyage des outils et équipements de travail et, si la maîtrise des risques sanitaires l'exige, leur désinfection 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.

Des dispositifs pour le nettoyage des matières premières doivent être prévus si nécessaire pour la maîtrise des contaminations. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation en eau potable, à la température adéquate.

Ces dispositifs doivent être nettoyés régulièrement. Ils doivent être distincts de ceux servant au lavage des mains.

Art. 16. - Les opérations de déconditionnement et de reconditionnement doivent être organisées de telle façon qu'elles ne constituent pas un risque de contamination des denrées alimentaires.

De plus, conformément aux dispositions de l'article 11, alinéa 2, ci-dessus, et sans préjudice des dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires prescrites par les articles R. 112-9, R. 112-22, R. 112-23 et R. 112-24 du code de la consommation, un système doit être mis en place afin d'assurer la relation entre le produit reconditionné et le produit d'origine.

Chapitre II

Locaux d'entreposage des aliments surgelés et congelés

Art. 17. - Les locaux d'entreposage d'aliments surgelés et congelés ainsi que de glaces et sorbets d'une capacité de plus de 10 mètres cubes doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température, destinés à mesurer fréquemment, et à intervalle régulier, la température de l'air à laquelle sont soumis ces produits.

TITRE IV

DISPOSITIONS COMMUNES

Art. 18. - Pour l'application du présent arrêté, les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er peuvent se référer à un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au Journal officiel de la République française du 24 novembre 1993. Lorsqu'un tel guide a été élaboré, les administrations compétentes prennent en considération son éventuelle application par les responsables des établissements concernés pour l'organisation et la fréquence du contrôle du respect des dispositions du présent arrêté.

Art. 19. - Dans l'annexe de l'arrêté du 9 mai 1995 susvisé, la mention : « - 15 oC = tout aliment congelé » est remplacée par : « - 12 oC = tout aliment congelé ».

Art. 20. - La directrice générale de l'alimentation, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 6 juillet 1998.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

La directrice générale de l'alimentation,

M. Guillou

La secrétaire d'Etat

aux petites et moyennes entreprises,

au commerce et à l'artisanat,

Pour la secrétaire d'Etat et par délégation :

Le directeur général de la concurrence,

de la consommation

et de la répression des fraudes,

J. Gallot

Le secrétaire d'Etat à la santé,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement du directeur général

de la santé :

Le chef de service,

E. Mengual