

MINISTERE DE L'ECONOMIE

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur

TITRE Ier

CHAMP D'APPLICATION

Art 1er : Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à tous les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur.

Par remise directe, on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation.

Sont notamment visées:

- les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe d'aliments provenant d'un autre établissement ou de leur propre production y compris les producteurs fermiers commercialisant leur production à la ferme ou sur un marché de proximité à l'exclusion de l'abattage des volailles à la ferme visé par le décret n° 66-239 du 13 avril 1966 ;
- les activités des établissements de restauration y compris les fermes-auberges sans préjudice des dispositions réglementaires plus spécifiques prévues pour la restauration à caractère social ;
- les activités non sédentaires ou occasionnelles, en particulier celle s'exerçant sur les marchés de plein air équipés ou non, les voitures boutiques, les activités utilisant des structures légères.

TITRE II

DISPOSITIONS GENERALES

Art 2 - Les prescriptions de l'ensemble des chapitres du présent titre s'appliquent à tous les établissements dans lesquels s'exercent les activités mentionnées à l'article 1er, à l'exclusion de ceux utilisés pour des activités non sédentaires ou occasionnelles de distribution ou de restauration. Pour ces derniers établissements qui sont couverts par le chapitre III du titre III, seules sont applicables les dispositions des chapitres IV et VII du présent titre.

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 aliments.

2. Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment:

a) Prévenir la contamination croisée, entre et durant les opérations par les denrées alimentaires, 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/ou 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) Offrir, le cas échéant les systèmes de ventilation ou de climatisation ne doivent pas être une source de contamination des aliment et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux titres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées:

f) Etre convenablement éclairés ;

g) 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, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

h) De plus, les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière très propres en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

3. Dans ces locaux, des méthodes adéquates doivent être utilisées pour lutter contre les insectes et les ravageurs.

Art 4. - Afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaires du personnel ces mêmes locaux doivent comporter :

a) Des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant permettant de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à son activité avant l'entrée dans les locaux ou sont manipulés ou manutentionnés les aliments :

b) Un nombre suffisant de lave mains et de cabinets d'aisances équipés d'une cuvette 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 la préparation et la détention des denrées alimentaires.

Les laves mains sont alimentés en eau courante chaude et froide et sont équipés d'une cuvette 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 la préparation et la détention des denrées alimentaires.

Ces équipements sont alimentés en eau courant chaude et froide et sont équipés de dispositifs adéquats pour la lavage et le séchage hygiéniques des mains. Ils doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires.

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

Ces locaux doivent être équipés d'une ventilation adéquate.

CHAPITRE II

Equipements

Art 5.-1. Sans préjudice des dispositions du décret du 12 février 1973 susvisé tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact, notamment les comptoirs de vente, les gondoles, les tables et les ustensiles doivent être maintenus en permanence propres et :

- a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires:
- b) Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate, à l'exception des conteneurs et emballages perdus;
- c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

2 . Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans les conditions de température mentionnées à l'article 10 ci-dessous et pour contrôler celles-ci.

En particulier, les locaux d'entreposage d'aliments surgelés et congelés ainsi que de glaces, crèmes glacées et sorbets d'une capacité comprise entre dix et cent 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. Dans le cas de chambres froides de moins de dix mètres cubes destinées à la conservation de stocks dans les magasins de détail, cette mesure peut être réalisée au moyen d'un thermomètre aisément visible.

Les meubles de vente au détail d'aliments surgelés, congelés et de glaces, crèmes glacées et sorbets doivent être équipés d'un thermomètre ou d'un enregistreur de température pour la mesure de la température de l'air ; l'indication de la température doit être visible par le consommateur. Dans le cas des meubles ouverts, un thermomètre indique la température au retour d'air : le capteur du thermomètre doit être accessible sans démontage afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et être placé au retour d'air, immédiatement au delà des zones vitrées, si elles existent et au plus près de la ligne de charge maximale, qui doit être nettement indiquée.

Le dispositions de l'alinéa précédent sont applicables aux meubles de vente en place à la date de publication du présent arrêté au Journal Officiel de la République française dans un délai maximale d'un an à compter de cette publication.

CHAPITRE III

Alimentation en eau

Art 6 - Sans préjudice des dispositions du décret du 3 janvier 1989 susvisé.

1. L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine doit être suffisante, en particulier pour son utilisation dans ce 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 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 destinés 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 les décrets du 21 juillet 1971 et du 26 avril 1991 susvisés, les responsables des établissements des secteurs 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 le cas échéant selon leur activité d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

CHAPITRE V

Denrées alimentaires

Art 8 - 1. Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être manipulés, stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé. En particulier, sont interdit dans les locaux ou s'exercent ces activités l'entreposage les denrées à même le sol et la présence d'animaux familiers.

2. Toutes précautions sont prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part.

Art 9 - Lorsque sont effectués, dans une même structure, des opérations telles que l'épluchage, le tranchage, le parage des matières premières et, le cas échéant, leur nettoyage, elles doivent s'effectuer de manière à éviter toute contamination croisée avec des aliments présentant un niveau d'hygiène différent.

En particulier, dans les établissements préparant sur le lieu de vente ou de consommation des aliments, les opérations mentionnées ci-dessus et celles de préparation des aliments peuvent être réalisées en un même emplacement sous réserve d'être échelonnées dans le temps et séparées par des opérations de nettoyage et de désinfection des plans de travail.

Art 10. - 1. Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures 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.

Pour certains de ces produits, et à l'exclusion des denrées pour lesquelles la température de conservation est définie par des réglementations spécifiques, cette température est fixée en annexe du présent arrêté.

2. Toutefois, et pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est admis de soustraire les produits à ces températures ou, le cas échéant, à la température inscrite sur leur emballage sous la responsabilité du conditionneur, conformément aux dispositions du décret du 7 décembre 1984 susvisé:

a) Pour les produits réfrigérés

i) Lorsque cela s'avère nécessaire, pour de courtes périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces, entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des aliments et lors de leur présentation à la vente pour permettre le dégivrage des équipements ;

ii) Lors de l'exposition de ces produits en quantités limitées pour une remise immédiate aux consommateurs, sous réserve que les conditions de cette exposition satisfassent à celles prévues dans un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé propre au secteur concerné.

A titre transitoire pour une durée de cinq ans à compter de la publication du présent arrêté au Journal Officiel, les dispositions ci-dessus ne s'appliquent pas à l'exposition de produits concernés en vue de leur vente sur les marchés de plein air existant à la date de publication de cet arrêté.

b) Pour les aliments congelés et surgelés ainsi que pour les glaces, crèmes glacées et sorbets :

i) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas 3°C, lorsque cela s'avère nécessaire, pour des brèves périodes. Lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des aliments et lors de leur présentation à la vente :

ii), 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.

Le détenteur des aliments qui ne sont pas conservés dans les conditions fixées à l'alinéa du présent article doit faire procéder à leur retrait de la consommation humaine en l'état.

Art 11. - Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservés et servis à basse température, elles doivent être réfrigérées aussitôt après le dernier stade du traitement thermique, ou en l'absence de traitement thermique après le dernier stade de l'élaboration. Les produits sont ensuite immédiatement maintenus aux températures de réfrigération mentionnées à l'article 10 ci-dessus.

Le réchauffement des denrées réfrigérées en vue de leur consommation doit s'effectuer rapidement en vue d'assurer la sécurité alimentaire.

Art 12. - La décongélation des aliments congelés doit être effectuée à l'abri des contaminations :

A l'occasion de la cuisson ou du réchauffage du produit prêt à consommer

Dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0°C et - 4°C ou par une autre méthode conforme aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé ayant fait l'objet d'un avis publié au Journal Officiel de la république française.

Une fois décongelés, les aliments doivent être présentés réfrigérés durant une période limitée de manière à satisfaire aux dispositions du 1er alinéa de l'article 10 du présent arrêté. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés.

Les aliments ne satisfaisant pas aux dispositions du présent article ne sont pas reconnus propre à la consommation humaine en l'état.

Art 13 - Sans préjudice des dispositions de l'arrêté du 22 mars 1993 susvisé, les conserves appertisés de denrées alimentaires dont le PH est supérieur ou égal à 4,5 doivent être soumises au traitement décrit au 2^e de l'article 2 du décret du 10 février 1955 susvisé dans des autoclaves ou stérilisateur :

- munis d'un thermomètre à mercure direct étalonné ou d'un autre système fiable et étalonné régulièrement pour le contrôle de la température ainsi que d'un dispositif assurant un enregistrement de la température en fonction du temps ;
- employés dans des conditions permettant de satisfaire à leur stabilité.

Les produits appertisés n'ayant pas satisfait aux dispositions du présent article ne sont pas reconnus propres à la consommation.

Art 14 - Le déconditionnement des produits destinés au tranchage et au service doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations concernant l'identification du produit et sa durée de vie doivent être conservés durant toute la détention de celui-ci.

Toutes précautions d'hygiène doivent être prises lors du tranchage des denrées. Les produits tranchés sur place doivent être présentés en quantités aussi réduites que possible au fur et à mesure des besoins du service.

Les denrées microbiologiquement très périssables déconditionnées doivent être protégées de toute contamination lors de leur stockage et de leur mise en vente.

Art 15. - Les substances et préparations dangereuses et les produits non destinés à l'alimentation humaine doivent être stockés et, le cas échéant, présentés à la vente sur des emplacements particuliers qui font l'objet d'une identification.

CHAPITRE VI

Déchets

Art 16 - En dehors des sous-produits du traitement primaire des denrées alimentaires, notamment les os et les produits de parage des viandes, qui doivent être traités comme des denrées alimentaires à part entière s'ils sont susceptibles d'une utilisation alimentaire ultérieure à leur

obtention sur le lieu de production, les déchets alimentaires non susceptibles d'une récupération et les autres déchets non alimentaires :

a) Sauf dans le cas visé à l'article 24 ci-dessous, ne doivent pas être stockés dans une zone où sont entreposées des denrées alimentaires. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'alimentation et le stockage de ces déchets et d'autres manières;

b) Doivent être déposés dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture ou tout autre moyen satisfaisant du regard de l'hygiène. Ceux ci doivent être conçus de manière adéquate régulièrement entretenus et facile à nettoyer et à désinfecter. En aucun cas les déchets produits au cours des opérations sur les aliments ne doivent être jetés à même le sol.

Des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer dans des conditions d'hygiène les substances et déchets alimentaires ou non, dangereux qu'ils soient solides ou liquides.

CHAPITRE VII

Contrôles et vérifications

Art 17 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder chacun en ce qui le concerne à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions du présent arrêté et lorsqu'ils existent aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire.

Ces contrôles doivent notamment s'assurer de l'état des produits à réception et porter sur les conditions de conservation ainsi que sur les méthodes de nettoyage et de désinfection.

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 mise en oeuvre respectées et mise 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 de mise en vente et, s'il y a lieu, d'élaboration :
- mettre en évidence les points des 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 des moyens de maîtrise ces points et procédures de suivi efficace.
- revoir périodiquement et notamment en cas de modification de opérations, 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 mentionnées à l'alinéa précédent ainsi que s'il y a lieu le nom du laboratoire de contrôle.

TITRE III

DISPOSITIONS SPECIFIQUES

CHAPITRE Ier

Locaux de préparation des aliments et leurs équipements

Art 18- Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux locaux dans lesquels sont préparés des aliments à l'exclusion des installations utilisées pour des activités de distribution ou de restauration non sédentaires ou occasionnelles qui sont couvertes par le chapitre III du présent titre et des salles à manger dans les établissements de restauration.

Art 19 - Sans préjudice des dispositions générales du titre II du présent arrêté, dans les locaux mentionnés à l'article 18 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'étanchéité et d'absence d'absorption permettent notamment en facilitant leur nettoyage leur lavage 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 d'insalubrité pour les aliments. Celles ouvrant sur l'extérieur doivent si nécessaire être équipées d'écrans de protection contre les insectes. Ces écrans doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage.

Art 20 - Dans ces locaux, des dispositifs adéquats pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail doivent être prévues. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau potable chaude et roide.

Le nettoyage des matières premières est assurée, le cas échéant au moyen d'un évier ou d'un dispositif semblable de lavage, alimenté en eau potable froide ou chaude selon les besoins et nettoyé régulièrement.

CHAPITRE II

Etablissement de restauration

Art 21 - Dans les établissements de restauration mentionnés à l'article 1er doivent être prévues des toilettes comprenant des cabinets d'aisances et des lavabos à l'usage exclusif de la clientèle.

Les cabinets d'aisance ne doivent pas communiquer directement avec la salle à manger ni avec les autres locaux renfermant des aliments.

Toutefois, dans les établissements offrant moins de 50 places, les équipements sanitaires mentionnés à l'article 4 (b) ci-dessus peuvent également servir à la clientèle. Ces équipements

doivent être situés de telle manière que la clientèle ne puisse pas pénétrer dans les locaux de préparation des aliments.

Art 22 - Dans les salles de restaurant et locaux assimilés :

La présence des animaux domestiques ou de plantes ne doit pas constituer un risque d'insalubrité pour les aliments . Le cas échéant la nourriture destinée aux animaux ne peut être servie dans ces locaux que dans des récipients réservés à cet usage.

Les tables sont tenues constamment en parfait état de propreté et des ustensiles et du linge propre sont mis à la disposition de chaque client.

CHAPITRE III

Activités de distribution ou de restauration non sédentaires ou occasionnelles

ART 23 - Pour toute les activités de distribution ou de restauration non sédentaires ou occasionnelles :

1. Les installations sont conçues, construites, nettoyées et entretenues de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires y compris dans la mesure du possible du fait de la présence d'insectes et d'autres animaux.

2. Plus particulièrement :

a) A défaut d'installations permanentes répondant aux dispositions du paragraphe b de l'article 4 ci-dessus des dispositifs doivent être prévus pour permettre aux personnes manipulant les aliments de se nettoyer les mains de manière hygiéniques ;

b) Les surfaces en contact avec les aliments y compris les comptoirs de vente, les étals et les tables, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments à désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Sans préjudice des dispositions du décret du 8 juillet 1992 susvisé, elles doivent être conçues en matériaux lisses, sauf si les exploitants peuvent prouver aux agents des administrations chargées des contrôles que d'autres matériaux utilisés conviennent :

c) Des moyens adéquats doivent être prévus:

- pour le nettoyage et, lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, la désinfection des outils et équipements de travail ;
- pour protéger les denrées alimentaires des contaminations éventuelles ;
- pour assurer le respect des conditions de températures requises à l'article 10 ci-dessus ;

d) de l'eau potable, froide ou chaude, doit être prévues en quantité suffisante, notamment pour réaliser les opérations visées sous a, b et c ci-dessus.

CHAPITRE IV

Distribution automatique

Art 24 - Les distributeurs automatiques sont conçus, construits, installés, nettoyés, entretenus et utilisés de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires, y compris du fait de la présence d'insectes et d'autres animaux.

Les parties des distributeurs destinées à être en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Sans préjudice des dispositions du décret du 8 juillet 1992 susvisé elles doivent être conçues en matériaux lisses et lavables.

Les denrées alimentaires doivent être renouvelées en temps utile de manière à rester constamment saines et en bon état de conservation. En particulier les conditions de température mentionnées à l'article 10 ci-dessus doivent être respectées et pouvoir être vérifiées à tout moment.

Les distributeurs automatiques sont munis, en tant que de besoin, d'un dispositif permettant la distribution de gobelets individuels dans des conditions hygiéniques. Une installation doit être prévue pour recueillir et éliminer régulièrement les gobelets et autres déchets.

En vue de permettre en particulier la vérification des conditions d'entretien des distributeurs automatiques par les agents des administrations chargées des contrôles, le nom de la personne responsable ainsi que son adresse et son numéro de téléphone sont apposés de manière à être lisible de l'extérieur de l'appareil.

CHAPITRE V

Transport pour livraison

Art 25 - Les équipements de transport pour la livraison des aliments doivent être correctement entretenus et constamment maintenus en bon état de propreté.

Leur utilisation ne doit pas constituer un risque de contamination des aliments.

Ces équipements doivent permettre si nécessaire le maintien des températures de conservation mentionnées à l'article 10 ci-dessus.

TITRE IV

DISPOSITIONS COMMUNES

Art 26 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er ne doivent accepter aucun ingrédient, matière première produit intermédiaire ou produit fini dont ils savent ou auraient pu estimer en tant que professionnel et sur la base des éléments d'information en leur possession qu'ils ont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'ils contiennent des corps étrangers, de manière telle qu'ils resteraient impropres à la consommation même après le triage et les autres opérations de préparation ou de transformation hygiéniquement réalisées.

Art 27 - 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. Dans tous les secteurs ou un tel guide a été élaboré, les administrations compétentes prennent en considération son application par les établissements concernés par l'organisation et la fréquence du contrôle du respect des dispositions du présent arrêté.

Art 28 - Les dispositions de l'arrêté du 13 septembre 1967 fixant les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication d'entreposage et de vente ainsi qu'au matériel et aux conditions de manipulation en ce qui concerne les glaces et crèmes glacées, de l'arrêté du 4 octobre 1973 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente au détail des produits de la mer et d'eau douce, des titres II et IV de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé, pour ce qui concerne les établissements visés au présent arrêté, et de l'arrêté du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales, en ce qui concerne les établissements visés au présent arrêté sont abrogées.

Art 29 - Le directeur général de la santé, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général de l'alimentation sont chargés, chacun en ce qui concerne de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal Officiel de la République française.

ANNEXE

TEMPERATURES DE CONSERVATION DE CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES

Les denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous :

Sur glace fondante (0°C à + 2°C) : poissons, crustacés, mollusques autres que vivants.

+ 4°C maximum : toute aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur tel que :

Denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stable à température ambiante : préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce : produits transformés non stables à base de viande : abats, volailles, lapins: découpe de viandes : produits de la xxxxxxxx fumés ou saumurés non stables : préparations non stables à base de crème ou d'oeuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries entremets) : lait cru produits frais au lait cru, crème chantilly non stable : fromages découpés ou râpés préemballés : végétaux crus pré découpés et leurs préparations : jus de fruits ou de légumes crus de PH supérieur à 4.5 : produits décongelés : produits stables en distributeur automatique.

- 8°C maximum : tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien pour le consommateur moins immédiat tel que :

Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés : beurres et matières grasses : desserts non stables à base de substituts du lait : produits stables à base de viande tranchée.

- 18°C : glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé conformément aux dispositions du décret du 9 septembre 1964 susvisé.

- 15°C : Tout aliment congelé

Supérieur à - 63°C : plats cuisinés livrés chaud au consommateur.